

Cognac & Pineau

« Classiques »

Récupéré sur <http://www.cognac-pineau-tarin.com/article/cocktails.html>

COGNAC SCHWEPPE

- 3cl de Cognac Gold Angel TARIN additionné
- 6cl de Schweppes
- Une rondelle de citron sur le bord du verre.

COGNAC ORANGE

- 3cl de Cognac Gold Angel TARIN
- 6cl du jus d'orange,
- Décorez avec une feuille de menthe.

COGNAC LIMO-GRE

- Un fond de sirop de grenadine,
- 3cl de Cognac Gold Angel TARIN,
- 6cl de limonade,
- décoré le haut de votre verre de sirop de grenadine au sucre.

COGNAC COLA

- 3cl de Cognac Gold Angel TARIN,
- 6cl de cola.

HYDROCOCO

- 1/3 Cognac Gold Angel TARIN
- 2/3 hydromel.

CARACO

- 3cl de Cognac Gold Angel TARIN,
- sirop de caramel sur glace pilée.

« Plus travaillés »

COGNAC FREEDOM

- Dans un shaker, 3cl Cognac Gold Angel TARIN,
- 4cl Manzana Verde,
- 4cl jus d'ananas,
- 4 cl jus d'orange,
- mélangez et versez sur de la glace pilée,
- décorez avec des rondelles de fruits.

COGNAC DOUCEUR

- Dans un shaker,
- 5cl Cognac Gold Angel TARIN,
- 1 c. à café de crème fraîche épaisse,
- 2 cl de crème fraîche liquide,
- 2cl de crème de cacao,
- 3 goûtes d'extrait de café,
- 5 gouttes d'extrait de vanille,
- 1 c. à café de sirop de canne,
- noix de muscade,
- 3 ou 4 glaçons, frappez et servez.

ALYSEE

- Dans un shaker rempli à moitié de glace,
- versez 3,5cl Cognac Gold Angel TARIN,
- 1,5cl de liqueur de mandarine,
- 0,5cl de jus de citron,
- 1,5cl de jus de fruit de la passion.
- Frappez et servez dans un verre décoré d'une rondelle de citron et d'une feuille de menthe.

AMANDA

- Dans un shaker rempli à moitié de glace,
- versez 3cl de Cognac Gold Angel TARIN,
- 2cl de liqueur de banane,
- 2cl de liqueur d'Amande TARIN,
- un trait de crème fraîche.
- Frappez et servez dans un verre à cocktail.

AMERICAN FIZZ

- Dans un shaker rempli à moitié de glace,
- versez 3cl de jus de citron,
- 4cl de Cognac Gold Angel TARIN,
- 2cl de Gin,
- 2 trait de grenadine.
- Frappez, servez et complétez de soda.

AMERICA

- Dans un shaker rempli à moitié de glace,
- versez 3cl de Cognac Gold Angel TARIN,
- 2cl de jus d'ananas,
- 1,5cl de jus de fruit de la passion,
- 1cl de Malibu,
- un trait de crème fraîche.
- Frappez et servez dans un verre à cocktail.

ANDALOUSIA

- Dans un shaker rempli à moitié de glace,
- versez 3cl de Cognac Gold Angel TARIN,
- 1,5cl de jus de citron,
- 1cl de Campari,
- 1cl de crème de pêche,
- 1cl de jus d'orange.
- Servez et complétez avec du tonic.

Le B52

- Versez directement dans un verre 3cl de Cognac Gold Angel TARIN,
- 3cl de Bailey's,
- 3cl de Cointreau.
- A boire d'un trait.
- Possibilité de le faire flamber.

BAGARRE COCK

- Dans un shaker rempli à moitié de glace,
- versez 2cl de Cognac Gold Angel TARIN,
- 2cl d'Anisette,
- 2cl de Gin,
- un jaune d'œuf.
- Frappez et servez dans un verre à cocktail.

BORA BORA

- Dans un shaker rempli aux 2/3 de glace,
- versez 2cl de Cognac Gold Angel TARIN,
- 2cl d’Amer Picon,
- 2cl de Kirsch et
- 2cl de Vodka.
- Mélangez et servez.

CALURA

- Dans un shaker rempli à moitié de glace,
- versez 6cl de Cognac Gold Angel TARIN,
- 2cl de Martini Rouge,
- 1 trait de sirop de groseilles,
- 1 trait de Bénédictine.
- Frappez et servez.

LOUISE

- Dans un shaker rempli à moitié de glace,
- versez 5cl de Cognac Gold Angel TARIN,
- 1,5cl de Pineau des Charentes TARIN rosé,
- 1,5cl de crème cacao
- un jaune d’œuf.
- Frappez, servez dans un verre à cocktail et saupoudrer de cacao.

SIDE CAR

- Dans un shaker rempli de glace,
- versez 4cl de Cognac Gold Angel TARIN,
- 2cl de Cointreau
- 0,5cl de jus de citron.
- Frappez et servez.

ROYALE :

- Dans un shaker rempli à moitié de glace,
- versez 3cl de Cognac Gold Angel TARIN,
- 1,5cl du curaçao rouge,
- 1cl de jus de citron vert,
- 1,5cl de crème de cassis.
- Frappez, servez dans une flûte et complétez avec du Champagne.

COGNAC SUMMIT

- Placez un zeste de citron vert et 4 fines lamelles de gingembre frais dans les verres.
- Versez 4cl de Cognac TARIN VSOP.

- Pressez légèrement 2 à 3 fois à l'aide d'un pilon.
- Remplissez le verre à moitié avec 4 ou 5 glaçons.
- Ajoutez 6cl de limonade et une fine pelure de concombre.
- Remuez 5 secondes à l'aide d'une cuillère.

« CHAUD au coin du feu »

ALHAMBRA ROYALE

- Versez du chocolat chaud dans une grande tasse,
- pressez 1cl d'écorce d'orange au-dessus de la tasse et la laisser dedans,
- flambez dans une louche 4,5cl de Cognac Gold Angel TARIN déjà chaud.
- Versez délicatement dans la tasse.
- Ajoutez au besoin une bonne cuillerée de crème.

CAFE ROYAL

- Versez du café très chaud dans une tasse.
- Posez une cuillère en équilibre en travers de la tasse.
- Posez un sucre dans la cuillère et l'arroser de Cognac TARIN.
- Le faire flamber, dès que la flamme s'éteint, plongez le tout dans le café.

GROG CHARENTAIS

- Versez dans une tasse 1 à 2 cuillères à soupe de jus de Citron et de miel liquide,
- versez ensuite 3cl de Cognac TARIN Gold Angel et diluez.
- Complétez avec de l'eau bouillante.

Pour attiser les papilles pensez à décorer vos verres par des rondelles de fruits, du sirop au sucre, des feuilles de menthe, des pétales de rose, bâton de cannelle, grain de raisin, brochette de fruits ou bonbons...

Revision #10

Created 11 December 2023 20:10:25 by Admin

Updated 14 December 2023 18:26:54 by Editor