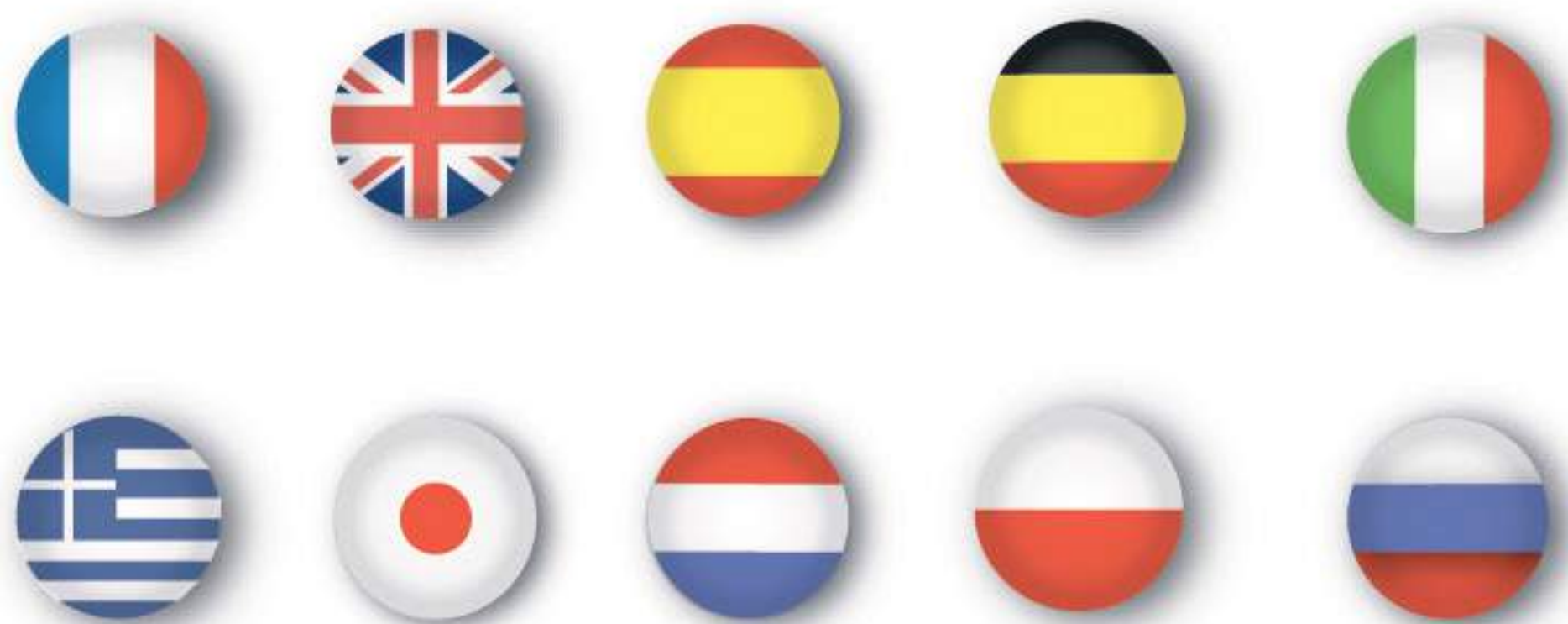




*Special
Irish Coffee*





www.lc-cocktailmaster.fr

 Découvrez également le livre de recettes :
"Lignes & Couleurs Cocktailmaster"

 Also discover the book of receipts :
"Lines & Colors Cocktailmaster"

 Entdecken Sie ebenfalls das Rezeptbuch :
"Linien & Farben Cocktailmaster"

 Ontdek tevens het receptenboek :
"Lijnen & Kleuren Cocktailmaster"

 También descubra el libro de recetas :
"Líneas & Colores Cocktailmaster"

Index

	Mode d'emploi	4
	Instructions for use	6
	Gebrauchsanleitung	8
	Modo de empleo	10
	Istruzioni per l'uso	12
	Gebruiksaanwijzing	16
	Instrukcja obsługi	18
	Инструкция по эксплуатации	20
	Οδηγίες χρήσης	22
	使い方	24



Mode d'emploi



Pour un bon fonctionnement du Cocktailmaster, mouillez le flotteur avant utilisation. Versez le premier liquide dans le verre : vous pouvez éventuellement y ajouter un glaçon.

Posez le Cocktailmaster sur le verre, de façon à ce que la boule flotte librement sur le premier liquide.

Verser les différents liquides, l'un après l'autre dans le Cocktailmaster en tenant compte de leur densité (voir exemple) et en observant bien que chaque liquide soit écoulé avant d'en verser un autre.

Attention : veillez à ce que le flotteur soit propre et exempt de graisses.



Quelques lignes sur Cocktailmaster et les lois des densités :

Le Cocktailmaster, conçu pour créer des cocktails à étages, se base sur le principe de la différence de densité des liquides.

Plus un liquide est sucré plus il est lourd.

Plus un liquide est alcoolisé plus il est léger.

Pour modifier les densités il suffit de sucrer pour alourdir ou de mouiller pour alléger (ou d'alcooliser).



Majestic

Composition :
2 cl Sirop de cannelle
4 cl Jus d'orange
3 cl Rhum brun

Réalisation :
Verser le sirop de cannelle dans le verre.
À l'aide du Cocktailmaster verser le jus d'orange et terminer par le rhum brun.

Suggestion présentation :
Quart de tranche d'orange, zeste d'orange et bâton de cannelle.



Natura

Composition :
6 cl Jus de fraise
6 cl Jus de carotte
6 cl Jus de tomate dilué avec un peu d'eau

Réalisation :
Verser le jus de fraise dans le verre.
À l'aide du Cocktailmaster verser le jus de carotte et terminer par le jus de tomate.

Suggestion présentation :
Bâtonnets de carottes piqués d'un pique bois, feuilles de basilic.



Point ?

Composition :
1 cl Sirop de menthe
8 cl Nectar de banane
7 cl Jus d'orange

Réalisation :
Verser le sirop de menthe dans le verre.
À l'aide du Cocktailmaster verser le nectar de banane et terminer par le jus d'orange.

Suggestion présentation :
Sans décoration.



Irish Coffee classic

Composition :
2 cl Sirop de sucre de canne
4 cl Irish whisky
6 cl Café chaud
4 cl Crème liquide

Préparation :
- Fouetter 4 cl de crème fraîche liquide dans un récipient.
- Mélange 1 : 2 cl de sirop de canne avec 4 cl d'Irish whisky, chauffer ce mélange.

Réalisation :
Verser le mélange 1 dans le verre.
À l'aide du Cocktailmaster verser le café chaud et terminer par la crème fouettée.

Suggestion présentation :
Poudre de café, verre à irish coffee.





Instructions for use



To ensure the Cocktailmaster works perfectly, first wet the float. Pour the first liquid into the glass adding an ice-cube if you wish.

Place the Cocktailmaster on top of the glass, ensuring that the ball floats freely on top of the first liquid.

Add the different liquids one at a time, ordered according to density (see example). Make sure each liquid has fully emptied into the glass before pouring the next.

NB: the float must be clean and free of traces of fat or oil.



About Cocktailmaster and liquid density :

The Cocktailmaster was designed to make layered cocktails and as such its mechanism is based on the fact that different liquids have different densities.

The higher the sugar content, the heavier the liquid.

The higher the alcohol content, the lighter the liquid.

If you want to change the relative densities of the liquids you are using, you just need to add sugar to increase density and add water (or alcohol) to reduce it.

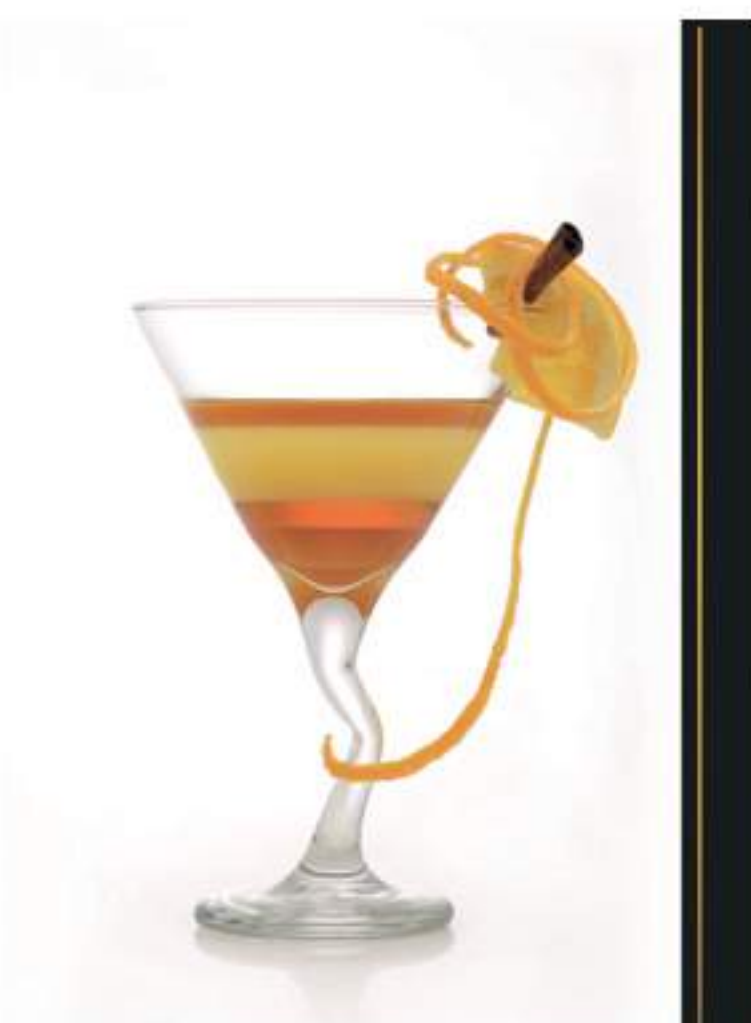


Majestic

Ingredients :
2 cl cinnamon syrup
4 cl orange juice
3 cl dark rum

To finish :
Pour the cinnamon syrup into the glass.
Use the Cocktailmaster to add the orange-juice and then the dark rum.

Serving suggestion :
Quarter of an orange-slice, orange zest and cinnamon stick.



Natura

Ingredients :
6 cl strawberry juice
6 cl carrot juice
6 cl tomato juice, slightly diluted with a little water

To finish :
Pour the strawberry juice into the glass.
Use the Cocktailmaster to add the carrot juice then the tomato juice.

Serving suggestion :
Sticks of carrot on a cocktail stick, basil leaves.



Point ?

Ingredients :
1 cl mint cordial
8 cl banana nectar
7 cl orange juice

To finish :
Pour the mint cordial into the glass.
Use the Cocktailmaster to add the banana nectar and then the orange juice.

Serving suggestion :
Serve without any extra decoration.



Irish Coffee classic

Ingredients :
2 cl sugar cane syrup
4 cl Irish whisky
6 cl hot coffee
4 cl single cream

Preparation :
- Whisk 4 cl single cream.
- 1st mixture: Mix 2 cl sugar cane syrup with 4 cl Irish whisky. Heat mixture.

To finish :
Pour 1st mixture into a glass.
Use the Cocktailmaster to pour on the hot coffee and finish with the whipped cream.

Serving suggestion :
Coffee powder, Irish Coffee glass.





Gebrauchsanleitung



Damit der Cocktailmaster ordnungsgemäß funktioniert, müssen Sie den Schwimmkörper vor dem Gebrauch anfeuchten. Gießen Sie die erste Flüssigkeit ins Glas: Sie können eventuell einen Eiswürfel dazugeben.

Setzen Sie den Cocktailmaster so auf das Glas, dass die Kugel frei auf der ersten Flüssigkeit treibt.

Gießen Sie die verschiedenen Flüssigkeiten eine nach der anderen in den Cocktailmaster und beachten Sie dabei ihre Dichtigkeit (siehe Beispiel) und warten Sie, bis jede Flüssigkeit durchgelaufen ist, bevor Sie die nächste eingießen.

Achtung : Überprüfen Sie, dass der Schwimmkörper sauber und frei von Fetten ist.



Informationen über den Cocktailmaster und die Dichtigkeitsgesetze :

Der Cocktailmaster zum Herstellen geschichteter Cocktails beruht auf dem Prinzip der unterschiedlichen Dichtigkeiten von Flüssigkeiten.

Je mehr Zucker eine Flüssigkeit enthält, desto schwerer ist sie.

Je mehr Alkohol eine Flüssigkeit enthält, desto leichter ist sie.

Um die Dichtigkeiten zu verändern, brauchen Sie nur Zucker zuzufügen, damit die Flüssigkeit schwerer wird und zu verdünnen (oder den Alkoholgehalt zu erhöhen), damit sie leichter wird.

Majestic

Zutaten :
2 cl Zimtsirup
4 cl Orangensaft
3 cl braunen Rum

Zubereitung :
Gießen Sie den Zimtsirup in ein Glas.
Geben Sie den Orangensaft mithilfe des Cocktailmasters und abschließend den braunen Rum dazu.

Serviovorschlag :
Ein Viertel einer Orangenscheibe, Orangenzeste und eine Zimtstange.



Natura

Zutaten :
6 cl Erdbeersaft
6 cl Karottensaft
6 cl Tomatensaft, mit etwas Wasser verdünnt

Zubereitung :
Gießen Sie den Erdbeersaft in ein Glas.
Geben Sie mithilfe des Cocktailmasters den Karottensaft und abschließend den Tomatensaft dazu.

Serviovorschlag :
Karottenstäbchen, auf einen Holzpickser gespießt, Basilikumblätter.



Point ?

Zutaten :
1 cl Minzsirup
8 cl Bananennektar
7 cl Orangensaft

Zubereitung :
Gießen Sie den Minzsirup in ein Glas.
Geben Sie mithilfe des Cocktailmasters den Bananennektar und abschließend den Orangensaft dazu.

Serviovorschlag :
Ohne Verzierung.



Irish Coffee classic

Zutaten :
2 cl Rohrzuckersirup
4 cl Irish Whisky
6 cl heißen Kaffee
4 cl Sahne

Vorbereitung :
- Schlagen Sie in einem Gefäß 4 cl Sahne.
- 1. Mischung : 2 cl Rohrzuckersirup mit 4 cl Irish Whisky mischen und erhitzen.

Zubereitung :
Gießen Sie die erste Mischung in ein Glas.
Geben Sie mithilfe des Cocktailmasters den heißen Kaffee und abschließend die geschlagene Sahne dazu.

Serviovorschlag :
Kaffeepulver, Irish-Coffee-Glas.





Modo de empleo



Para un buen funcionamiento del Cocktailmaster, moje el flotador antes de usarlo. Vierta el primer líquido en el vaso: si lo desea, puede añadir un cubito de hielo.

Coloque el Cocktailmaster sobre el vaso, de modo que la bola flote libremente sobre el primer líquido.

Vierta sucesivamente los diferentes líquidos en el Cocktailmaster teniendo en cuenta la densidad de cada uno de ellos (consulte el ejemplo) y asegúrese de que el primer líquido se haya vertido completamente antes de añadir el siguiente.

Atención: controle que el flotador esté limpio y sin restos de grasa.



Algunas líneas acerca de Cocktailmaster y las leyes de las densidades :

El Cocktailmaster ha sido concebido para crear cócteles de diferentes capas; se basa en el principio de la diferencia de densidades de los líquidos.

Cuanto más dulce es un líquido, más peso tiene.

Cuanto más alcohol contiene un líquido, más ligero es.

Para modificar las densidades, basta con azucarar para dar más peso o añadir alcohol para aligerar

Majestic

Ingredientes :
2 cl Jarabe de canela
4 cl Zumo de naranja
3 cl Ron oscuro

Realización :
Vierta el jarabe de canela en el vaso.
Utilizando el Cocktailmaster vierta el zumo de naranja y acabe con el ron oscuro.

Sugerencia de presentación :
Una cuarta parte de una rodaja de naranja, un trozo fino de cáscara de naranja y una rama de canela.



Natura

Ingredientes :
6 cl Zumo de fresa
6 cl Zumo de zanahoria
6 cl Zumo de tomate diluido con un poco de agua

Realización :
Vierta el zumo de fresa en el vaso.
Utilizando el Cocktailmaster vierta el zumo de zanahoria y acabe con el zumo de tomate.

Sugerencia de presentación :
Palitos de zanahoria ensartados en un pincho de madera, hojas de albahaca.



Point ?

Ingredientes :
1 cl Jarabe de menta
8 cl Néctar de plátano
7 cl Zumo de naranja

Realización :
Vierta el jarabe de menta en el vaso.
Utilizando el Cocktailmaster vierta el néctar de plátano y acabe con el zumo de naranja.

Sugerencia de presentación :
Sin decoración.



Irish Coffee classic

Ingredientes :
2 cl Jarabe de caña de azúcar
4 cl Whisky irlandés
6 cl Café caliente
4 cl Nata líquida

Preparación :
- Bata 4 cl de nata líquida en un recipiente.
- Mezcla 1: 2 cl de jarabe de caña con 4 cl de Whisky irlandés, caliente esta mezcla.

Realización :
Vierta la mezcla 1 en el vaso.
Utilizando el Cocktailmaster, vierta el café caliente y acabe con la nata montada.

Sugerencia de presentación :
Café en polvo, vaso para café irlandés.





Istruzioni per l'uso



Per un corretto funzionamento del Cocktailmaster, inumidite il galleggiante prima dell'utilizzo. Versate il primo liquido nel bicchiere aggiungendo, se lo desiderate, un cubetto di ghiaccio.

Appoggiate il Cocktail Master sul bicchiere in modo che il galleggiante sia libero di muoversi sul primo liquido.

Versate i diversi liquidi, uno dopo l'altro, nel Cocktail Master tenendo conto della loro densità (vedere esempio) e facendo attenzione che ogni liquido sia scolato prima di versarne un altro.

Attenzione: verificate sempre che il galleggiante sia pulito e privo di grassi.



Breve descrizione del Cocktailmaster e del principio delle densità :

Il Cocktailmaster, ideato per realizzare cocktail a strati, si basa sul principio della differenza di densità dei liquidi.

Maggiore è il contenuto di zucchero, maggiore è il peso del liquido.

Maggiore è il contenuto di alcool, minore è il peso del liquido.

Per modificare la densità di un liquido è sufficiente aggiungere zucchero per renderlo più pesante e aggiungere acqua (o alcool) per renderlo più leggero.

Majestic

Composizione :

2 cl Sciroppo di cannella
4 cl Succo di arancia
3 cl Rum scuro

Realizzazione :

Versare lo sciroppo di cannella nel bicchiere. Utilizzando il Cocktailmaster versare il succo d'arancia e per ultimo il rum scuro.

Suggerimento di presentazione :

Spicchio d'arancia, scorza d'arancia e bastoncino di cannella.



Natura

Ingredienti :

6 cl Succo di fragola
6 cl Succo di carota
6 cl Succo di pomodoro diluito in un po' d'acqua

Realizzazione :

Versare il succo di fragola nel bicchiere. Utilizzando il Cocktailmaster versare il succo di carota e per ultimo il succo di pomodoro.

Suggerimento di presentazione :

Carote tagliate a bastoncino infilate in uno stuzzicadenti, foglie di basilico.



Point ?

Ingredienti :

1 cl Sciroppo di menta
8 cl Nettare di banana
7 cl Succo di arancia

Realizzazione :

Versare lo sciroppo di menta nel bicchiere. Utilizzando il Cocktailmaster versare il nettare di banana e per ultimo il succo d'arancia.

Suggerimento di presentazione :

Nessuna decorazione.



Irish Coffee classic

Ingredienti :

2 cl Sciroppo di zucchero di canna
4 cl Irish whisky
6 cl Caffé caldo
4 cl Panna liquida

Preparazione :

- Montare 4 cl di panna liquida in un recipiente.
- Composto n.1: unire 2 cl di sciroppo di canna a 4 cl di Irish whisky. Riscaldare il composto.

Realizzazione :

Versare il composto n.1 nel bicchiere. Utilizzando il Cocktailmaster versare il caffè caldo e per ultima la panna montata.

Suggerimento di presentazione :

Polvere di caffè, bicchiere da Irish coffee.





Cocktailmaster[®] *Original*





Gebruiksaanwijzing



Bevochtig, voor een optimale werking van de Cocktailmaster, de vlotter vóór het gebruik. Schenk de eerste drank in het glas: u kunt hier eventueel een ijsblokje aan toevoegen.

Breng de Cocktailmaster zodanig op het glas aan dat de bol vrij op de eerste drank drijft.

Giet de diverse dranken, één voor één in de Cocktailmaster, houd hierbij rekening met de dichtheid (zie voorbeeld) en laat elke drank volledig in het glas stromen voordat u een andere drank in de Cocktailmaster schenkt.

Opgelet: controleer of de vlotter schoon is en geen vetsporen vertoont.



De Cocktailmaster en de wet van Archimedes in het kort :

De voor het creëren van laagjescocktails ontworpen Cocktailmaster maakt gebruik van het verschil in dichtheid tussen de diverse dranken.

Hoe meer suiker, hoe zwaarder de drank.

Hoe meer alcohol, hoe lichter de drank.

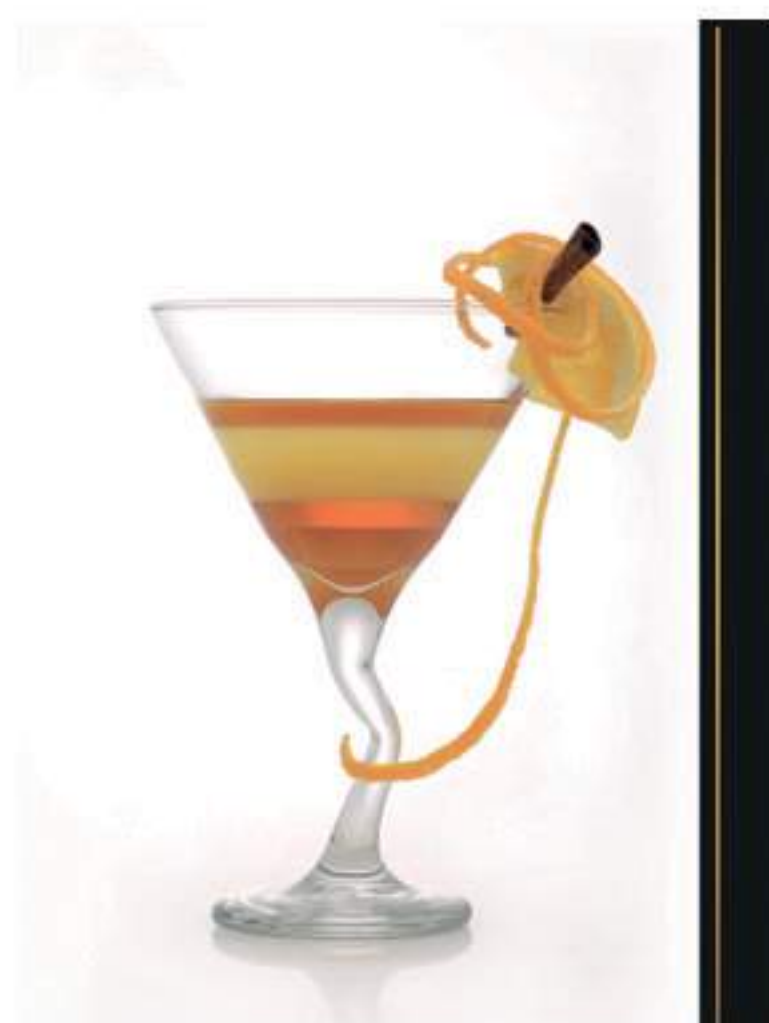
Om de dichtheid te veranderen volstaat het om suiker toe te voegen om een drank te verzwaren of water (of alcohol) toe te voegen om een drank lichter te maken.

Majestic

Ingrediënten :
2 cl Kaneelsiroop
4 cl Sinaasappelsap
3 cl Bruine rum

Bereiding :
Giet de kaneelsiroop in het glas.
Giet met behulp van de Cocktailmaster het sinaasappelsap en vervolgens de bruine rum in het glas.

Serveertip :
Kwart sinaasappelschijfje, sinaasappelschilletje en kaneelstokje.



Natura

Ingrediënten :
6 cl Aardbeiensap
6 cl Wortelsap
6 cl Tomatensap aangelengd met een scheutje water

Bereiding :
Giet het aardbeiensap in het glas.
Giet met behulp van de Cocktailmaster het wortelsap en vervolgens het tomatensap in het glas.

Serveertips :
Smalle wortelreepjes op een cocktailprikker, basilicumblaadjes.



Point ?

Ingrediënten :
1 cl Muntsiroop
8 cl Bananennectar
7 cl Sinaasappelsap

Bereiding :
Giet de muntsiroop in het glas.
Giet met behulp van de Cocktailmaster de bananennectar en vervolgens het sinaasappelsap in het glas.

Serveertip :
Zonder versiering.



Irish Coffee classic

Ingrediënten:
2 cl Rietsuikersiroop
4 cl Irish whisky
6 cl Hete koffie
4 cl Slagroom

Vorbereiding:
- Klop 4 cl room op in een kom.
- Mengsel 1: 2 cl rietsuikersiroop met 4 cl Irish whisky, verwarm dit mengsel.

Bereiding:
Giet het mengsel 1 in het glas.
Giet de hete koffie in het glas met behulp van de Cocktailmaster en voeg de slagroom toe.

Serveertip:
Koffiepoeder, irish coffee glas.





Instrukcja obsługi



By Cocktailmaster dobrze funkcjonował, przed użyciem zwilż pływak. Wlej pierwszą porcję płynu do szklanki : możesz też dodać kostki lodu.

Położ Cocktailmaster na szklance tak, by kulka swobodnie pływała po powierzchni płynu.

Wlewaj kolejno następne płyny do Cocktailmaster zwracając uwagę na ich gęstość (patrz przykład) i na to, żeby płyn dobrze spłynął przed wlianiem następnego.

Uwaga: należy pilnować by pływak był czysty i niezatłuszczony.



Kilka uwag o Cocktailmaster i gęstości płynów :

Cocktailmaster, służący do tworzenia drinków warstwowych bazuje na zasadzie różnic gęstości płynów.

Im bardziej słodki płyn, tym cięższy.

Im więcej w nim alkoholu, tym lżejszy.

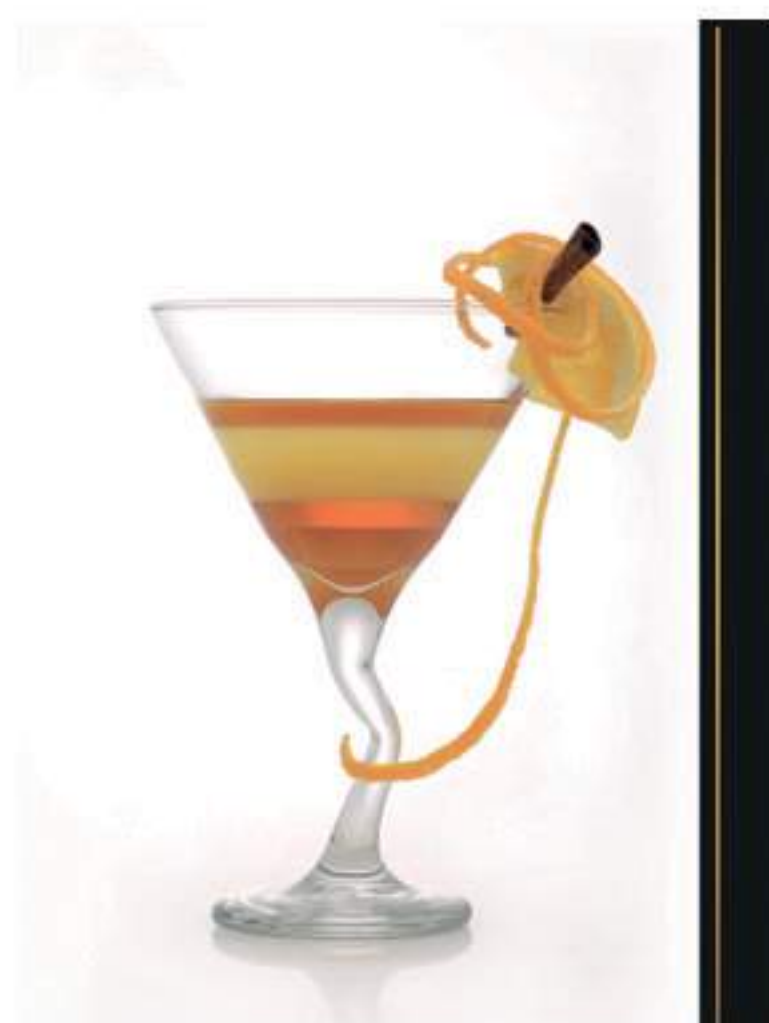
Żeby zmienić gęstość płynu wystarczy go posłodzić by zagęścić albo rozwodzić (lub dodać alkoholu) by był lżejszy.

Majestic

Składniki :
20 ml syropu cynamonowego
40 ml soku pomarańczowego
30 ml ciemnego rumu

Wykonanie :
Wlej syrop cynamonowy do szklanki.
Przy pomocy Cocktailmaster wlej sok pomarańczowy a na koniec ciemny rum.

Proponowany sposób podania :
Ćwiartka pomarańczy, skórka pomarańczowa i laska cynamonu.



Natura

Składniki :
60 ml soku truskawkowego
60 ml soku z marchwi
60 ml soku pomidorowego zmieszanego z odrobiną wody

Wykonanie :
Wlej sok truskawkowy do szklanki.
Przy pomocy Cocktailmaster wlej sok z marchwi a na koniec sok pomidorowy.

Proponowany sposób podania :
Marchewka cięta w słupki nadziana na wykałaczkę, liście bazylii.



Point ?

Składniki :
10 ml syropu miętowego
80 ml nektaru bananowego
70 ml soku pomarańczowego

Wykonanie :
Wlej syrop miętowy do szklanki.
Przy pomocy Cocktailmaster wlej nektar bananowy a na koniec sok pomarańczowy.

Proponowany sposób podania :
Bez dekoracji



Irish Coffee classic

Składniki :
20 ml syropu z cukru trzcinowego
40 ml Irish whisky
60 ml ciepłej kawy
40 ml śmietanki

Préparation :
- Ubić w naczyniu 40 ml świeżej śmietanki.
- 1 mieszanie: 20 ml syropu trzcinowego z 40 ml Irish whisky, podgrzać całość.

Wykonanie :
Wlej pierwszą porcję płynu do szklanki.
Przy pomocy Cocktailmaster wlej gorącą kawę a na wierzchu ułóż bitą śmietanę.

Proponowany sposób podania :
Posypane kawą, w szklance do Irish coffee.





Инструкция по эксплуатации



Для надлежащего функционирования Cocktailmaster смочите поплавков перед использованием. Налейте первую жидкость в стакан: по мере необходимости можно добавить кубик льда.

Поставьте Cocktailmaster на стакан, чтобы шарик свободно плавал в первой жидкости.

По очереди наливайте различные жидкости в Cocktailmaster с учетом их плотности (см. пример). Прежде чем наливать другую жидкость, убедитесь, что предыдущая жидкость вытекла.

Внимание! Следите, чтобы поплавков был пригодным для использования и не содержал смазочных материалов.



Некоторая информация о Cocktailmaster и законах плотности :

Cocktailmaster предназначен для создания многоуровневых коктейлей. Принцип его работы основан на разнице в плотности жидкостей.

Чем слаще жидкость, тем она тяжелее.

Чем больше в жидкости спирта, тем она легче.

Для изменения плотности достаточно добавить сахар — для ее увеличения или воды (спирта) для ее уменьшения.

Majestic (Мажестик)

Состав :
2 сантлитра сиропа из корицы
4 сантлитра апельсинового сока
3 сантлитра темного рома

Приготовление :
Налейте в стакан сироп из корицы.
С помощью Cocktailmaster налейте апельсиновый сок и в завершение добавьте темный ром.

Совет для подачи к столу :
Четверть дольки апельсина, кожура апельсина и палочка из корицы.



Natura (Натюра)

Состав:
6 сантлитров клубничного сока
6 сантлитров морковного сока
6 сантлитров томатного сока,
разбавленного небольшим
количеством воды



Приготовление:
Налейте в стакан клубничного сока.
С помощью Cocktailmaster налейте морковного сока и в завершение добавьте томатный сок.

Совет для подачи к столу:
Морковные палочки, проколотые деревянной пикой, листья базилика.

Point ? (Пуэн ?)

Состав :
1 сантлитр сиропа из мяты
8 сантлитров бананового нектара
7 сантлитров апельсинового сока

Приготовление :
Налейте в стакан сироп из мяты.
С помощью Cocktailmaster налейте банановый нектар и в завершение добавьте апельсиновый сок.

Совет для подачи к столу :
Без украшения.



Irish Coffee classic (Ирландский кофе классический)

Состав :
2 сантлитра сиропа из тростниковой сахарозы
4 сантлитра ирландского виски
6 сантлитров горячего кофе
4 сантлитра жидких сливок



Способ приготовления :
- Взбейте 4 сантлитра свежих жидких сливок в емкости.
- Смесь 1: 2 сантлитра сиропа из тростниковой сахарозы с 4 сантлитрами ирландского виски. Нагрейте эту смесь.

Приготовление :
Налейте смесь 1 в стакан.
С помощью Cocktailmaster налейте горячий кофе и в завершение добавьте взбитые сливки.

Совет для подачи к столу :
Кофейная пудра, стакан с ирландским кофе.



Οδηγίες χρήσης



Για την καλή λειτουργία του Cocktailmaster, βρέξτε το φλοτέρ πριν από τη χρήση. Ρίξτε το πρώτο υγρό στο ποτήρι: επίσης, μπορείτε να προσθέσετε ένα παγάκι.

Τοποθετήστε το Cocktailmaster επάνω στο ποτήρι με τέτοιο τρόπο ώστε το σφαιρίδιο να επιπλέει χωρίς δυσκολία πάνω στο πρώτο υγρό.

Ρίξτε στο Cocktailmaster τα διάφορα υγρά, το ένα μετά το άλλο, λαμβάνοντας υπ' όψιν την πυκνότητά τους (βλ. παράδειγμα) και φροντίζοντας να ρίξετε όλο το υγρό προτού προσθέσετε το επόμενο.

Προσοχή: φροντίστε το φλοτέρ να είναι καθαρό και απαλλαγμένο από λιπαρές ουσίες.



Λίγα λόγια για το Cocktailmaster και τους νόμους της πυκνότητας :

Το Cocktailmaster, σχεδιάστηκε για τη δημιουργία «πολυόροφων» κοκτέιλ και βασίζεται στον νόμο της διαφοράς πυκνότητας των υγρών.

Όσο περισσότερη ζάχαρη περιέχει ένα υγρό τόσο πιο βαρύ είναι.

Όσο περισσότερο αλκοόλ περιέχει ένα υγρό τόσο πιο ελαφρύ είναι.

Για να αλλάξετε τις πυκνότητες αρκεί να προσθέσετε ζάχαρη για να κάνετε πιο βαρύ ή να προσθέσετε νερό για να κάνετε πιο ελαφρύ (ή για να ενισχύσετε σε αλκοόλ) ένα υγρό.

Majestic

Υλικά :
2 cl Σιρόπι κανέλλα
4 cl Χυμός πορτοκάλι
3 cl Καφέ ρούμι

Εκτέλεση :
Ρίξτε το σιρόπι κανέλλα στο ποτήρι.
Χρησιμοποιώντας το Cocktailmaster προσθέστε το χυμό πορτοκάλι και ολοκληρώστε προσθέτοντας το καφέ ρούμι.

Πρόταση σερβιρίσματος :
Γαρνίρετε με λεπτοκομμένες φέτες πορτοκάλι, ξύσμα φλούδας πορτοκαλιού και ένα ξυλαράκι κανέλλας.



Natura

Υλικά :
6 cl χυμός φράουλα
6 cl χυμός καρότο
6 cl χυμός τομάτας αραιωμένος με λίγο νερό

Εκτέλεση :
Ρίξτε το χυμό φράουλα στο ποτήρι.
Χρησιμοποιώντας το Cocktailmaster προσθέστε το χυμό καρότο και ολοκληρώστε προσθέτοντας το χυμό τομάτας.

Πρόταση σερβιρίσματος :
Σερβίρετε με μπαστούνια καρότου σε οδοντογλυφίδα και φύλλα βασιλικού.



Point ?

Υλικά :
1 cl Σιρόπι μέντα
8 cl Νέκταρ μπανάνα
7 cl Χυμός πορτοκάλι

Εκτέλεση :
Ρίξτε το σιρόπι μέντα στο ποτήρι.
Χρησιμοποιώντας το Cocktailmaster προσθέστε το νέκταρ μπανάνα και ολοκληρώστε προσθέτοντας το χυμό πορτοκάλι.

Πρόταση σερβιρίσματος :
Χωρίς γαρνίρισμα.



Irish Coffee κλασικός

Υλικά :
2 cl Σιρόπι ζάχαρης ζαχαροκάλαμου
4 cl Ιρλανδικό ουίσκι
6 cl Ζεστός καφές
4 cl Υγρή κρέμα γάλακτος

Προετοιμασία:
- Χτυπάτε σε ένα σκεύος τα 4 cl κρέμα γάλακτος.
- Μείγμα 1 : ανακατεύετε τα 2 cl από το σιρόπι ζάχαρης ζαχαροκάλαμου με τα 4 cl Ιρλανδικού ουίσκι και, στη συνέχεια, ζεσταίνετε αυτό το μείγμα.

Εκτέλεση :
Ρίξτε το μείγμα 1 στο ποτήρι :
Χρησιμοποιώντας το Cocktailmaster προσθέστε τον ζεστό καφέ και ολοκληρώστε προσθέτοντας την χτυπημένη κρέμα γάλακτος.

Πρόταση σερβιρίσματος :
Γαρνίρετε με σκόνη καφέ και χρησιμοποιήστε ποτήρι για irish coffee.





使い方

Cocktailmasterを効果的に機能させるため、使用前にフローターをぬらしてください。グラスに最初の液体を入れます：必要に応じ、氷を入れることもできます。

最初に注いだ液体の上にボールが自由に浮くように、グラスの上にCocktailmasterを置きます。

液体の比重（例参照）を考慮しながら、液体をそれぞれCocktailmasterの中に注ぎます。液体が完全にグラス内に注がれたことを確認してから次の液体を注いでください。

注意：フローターがきれいな状態で油分が付着していないことを確認してください。



Cocktailmasterの機能と比重の法則：

プーススタイルのカクテルを作るためにデザインされた**Cocktailmaster**は、液体の比重差による原理を利用したものです。

液体は、糖分が多ければ多いほど重く、

アルコール分が多ければ多いほど軽くなります。

従って、砂糖を加えると重くなり、水分（又はアルコール分）を加えると軽くなるので、自由に比重を変えることができます。

Majestic マジェスティック

材料：
シナモンシロップ 2 cl
オレンジジュース 4 cl
ブラウンラム 3 cl

作り方：
シナモンシロップをグラスに注ぎます。
Cocktailmasterを使い、オレンジジュースとブラウンラムの順に注ぎます。

飾りつけのアイデア：
オレンジの輪切り4分の1、オレンジの皮、シナモンスティック。



Natura ナチュラ

材料：
ストロベリージュース 6 cl
にんじんジュース 6 cl
少量の水で薄めたトマトジュース 6 cl

作り方：
ストロベリージュースをグラスに注ぎます。
Cocktailmasterを使ってにんじんジュースとトマトジュースの順に注ぎます。

飾りつけのアイデア：
ようじを刺したにんじんのスティック、バジリコの葉。



Point ? ポイント?

材料：
ミントシロップ 1 cl
バナナネクター 8 cl
オレンジジュース 7 cl

作り方：
ミントシロップをグラスに注ぎます。
Cocktailmasterを使ってバナナネクターとオレンジジュースの順に注ぎます。

飾りつけのアイデア：
飾りつけなし。



Irish Coffee classic アイリッシュコーヒー クラシック

材料：
ブラウンシュガーのシロップ 2 cl
アイリッシュ・ウイスキー 4 cl
熱いコーヒー 6 cl
生クリーム 4 cl

準備：
-生クリーム4 cl をボールに入れ泡立てます。
-ウイスキーベースアイリッシュ・ウイスキー4 clにブラウンシュガーのシロップ2 clを混ぜて熱します。

作り方：
ウイスキーベースをグラスに注ぎます。
Cocktailmasterを使って熱いコーヒーを注ぎ、ホイップクリームをのせます。

飾りつけのアイデア：
コーヒーの粉、アイリッシュコーヒーグラス。







Reseller / Revendeur