

RECEPTÁR – Farebné signature nápoje pre cukráreň

Vypracoval Ing. Peter Šiška | Athea – cesta do sveta chutí

petersiska@athea.sk

ŽLTÝ – Mango & Marakuja

Typ nápoja: Osviežujúca limonáda



Stručná charakteristika: Tropický svieži nápoj s plnou mangovou chuťou a jemným citrusovým záverom.

Ingrediencie

- 20 ml [ROUTIN Sirup Mango](#)
- 20 ml [ROUTIN Pyré Mango](#)
- 10 ml limetková šťava
- 220-250 ml sóda alebo voda ([Sparkling Tea](#))
- 5 – 7 kociek ľadu

Spôsob prípravy

1. Pohár naplniť ľadom.
2. Pridať sirup, pyré a limetkovú šťavu.
3. Zaliať sódou alebo vodou.
4. Jemne premiešať a ozdobiť.

Párovanie

- cheesecake
- kokosové dezerty
- panna cotta



ČERVENÝ – Jahoda & Malina

Typ nápoja: Ovocná limonáda

Stručná charakteristika: Plný ovocný profil vhodný ku koláčom, cheesecake a moderným dezertom.



Ingrediencie

- 20 ml [ROUTIN Sirup Malina](#)
- 15 ml [ROUTIN Pyré Jahoda](#)
- 15 ml [ROUTIN Pyré Malina](#)
- 220 - 250 ml soda ([Tonic](#))
- 5 – 7 kociek ľadu

Spôsob prípravy

1. Do pohára s ľadom pridať všetky ingrediencie.
2. Zaliať sódou.
3. Jemne premiešať.
4. Ozdobiť ovocím alebo mäťou.

Prémiové párovanie

- ruby chocolate
- biela čokoláda
- vanilka bourbon





FIALOVO-MODRÝ – Blueberry Violet

Typ nápoja: Signature limonáda

Stručná charakteristika: Elegantný moderný drink s jemne parfumovaným charakterom a výraznou farbou.

Ingrediencie

- 30 - 35 ml [ROUTIN Pyré Čučoriedka](#)
- 5 ml [ROUTIN Sirup Fialka](#)
- 220 – 250 ml ml soda ([Sparkling Wine No Alkohol](#))
- 5 – 7 kociek ľadu

Spôsob prípravy

5. Do vysokého pohára s ľadom pridať sirupy a pyrė.
6. Zaliať sódou.
7. Jemne premiešať.
8. Dekorovať čučoriedkami alebo jedlými kvetmi.

Párovanie

- makrónky
- mousse dezerty
- panna cotta



ZELENÝ – Matcha Green Energy

Typ nápoja: Funkčný matcha drink

Stručná charakteristika: Svieži zelený nápoj s matchou a ovocným základom vhodný ako moderná healthy alternatíva.

Ingrediencie

- 1 odmerka [THE YEAH Matcha Latte](#)
- 20 ml [smoothie Green](#)
- 10–15 ml [ROUTIN Pyré Kiwi](#)
- 220 - 250 ml ovsené mlieko alebo voda + sóda
- 5 – 7 kociek ľadu

Spôsob prípravy

9. Matchu rozmiešať v malom množstve vody.
10. Pridať smoothie Green a pyré Kiwi.
11. Doplniť ľadom.
12. Zaliať ovseným mliekom alebo vodou so sódou.

Párovanie

- pistáciové dezerty
- raw cakes
- kokosové dezerty

Poznámka:

Všetky recepty sú optimalizované na 4dcl pohár

Množstvo ľadu závisí od veľkosti kociek

Riedenie sirypu a pyre 1:9

