

**SHAKE IT
BABY!**





SHAKE IT BABY!

Scoprite il piacere dei cocktail con un tocco in più grazie a WIBERG Condimento! Entrate in una nuova dimensione del gusto grazie alla deliziosa sinergia tra note dolci e aspre – ora anche nel settore bar. Potrete inoltre rifinire e reinventare le vostre creazioni con una vasta gamma di spezie ed erbe. Raffinatissime varietà di pepe e vaniglia profumata sono solo alcune delle numerose ispirazioni per drink in grado di riscaldare i cuori nella stagione più fredda. Lasciatevi ispirare da queste idee e scoprite nuove tendenze, ma anche rivisitazioni di classici di fama mondiale.





Daiquiri al pepe di Sichuan

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL

Daiquiri al pepe di Sichuan

1 goccia di Angostura 1919, 2 cl di sciroppo di zucchero,
Ghiaccio tritato

Prodotti WIBERG: 4 cl di Condimento al Mango

Bordo di zucchero semolato al pepe di Sichuan (100 g)

90 g di zucchero semolato fine

Prodotti WIBERG: 10 g di Exquisite Pepe di Sichuan

Per guarnire

WIBERG Exquisite Pepe di Sichuan

PREPARAZIONE

Daiquiri al pepe di Sichuan

Shakerare insieme tutti gli ingredienti e servire in un bicchiere da daiquiri.

Bordo di zucchero semolato al pepe di Sichuan (100 g)

Macinare il Pepe di Sichuan e mescolarlo con lo zucchero semolato.

SUGGERIMENTO:

Il bordo di zucchero semolato al Pepe di Sichuan si sposa perfettamente anche con amari e distillati.

Mandorle Thai tostate

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Mandorle Thai tostate

500 g di mandorle intere, 15 g di albume

Prodotti WIBERG: Thai Seven Spices preparato di spezie

PREPARAZIONE

Mandorle Thai tostate

Mescolare le mandorle con l'albume e condire abbondantemente con Thai Seven Spices. Infine tostare in forno a 170 °C fino a doratura. Una volta raffreddate, conservare in un recipiente ben chiuso.



Aperitivo caraibico

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL

Aperitivo caraibico

1 goccia di succo di lime

1 cl di sciroppo di cocco

acqua tonica

Prodotti WIBERG: 2 cl di Condimento al Mango

Per guarnire

Physalis e fetta di lime, divise a metà

PREPARAZIONE

Aperitivo caraibico

Agitare brevemente nello shaker Condimento al Mango, succo di lime e sciroppo di cocco, versare in un bicchiere per aperitivo e aggiungere l'acqua tonica.

SUGGERIMENTO:

per chi preferisce la versione alcolica, sostituire l'acqua tonica con spumante, prosecco o champagne.



Latte di giaguaro

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL

Latte di giaguaro

60 ml di latte di cocco

35 g di latte condensato zuccherato

8 cl di cachaça, cubetti di ghiaccio

Prodotti WIBERG: 2 cl di Condimento al Mango, Vaniglia Gourmet in polvere, Pepe di Cayenna

Bordo di zucchero semolato al Dragoncello (100 g)

95 g di zucchero semolato fine

Prodotti WIBERG: 5 g di Dragoncello liofilizzato

Per guarnire

Pitahaya (frutto del drago) tagliato a cubetti

WIBERG Vaniglia Gourmet intera

PREPARAZIONE

Latte di giaguaro

Shakerare insieme tutti gli ingredienti e riporre al fresco.

Servire freddo con cubetti di ghiaccio.

Bordo di zucchero semolato al Dragoncello (100 g)

Macinare il Dragoncello insieme allo zucchero semolato.

SUGGERIMENTO:

ideale anche come shot da dessert.



Purple Berry Gin

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL

Purple Berry Gin

4 cl di gin, 2 cl di sciroppo di citronella, Bitter Lemon, ghiaccio tritato

Prodotti WIBERG: 3 cl di Condimento al Sambuco

Sciroppo di citronella per una bottiglia

15 gambi di citronella tagliati a pezzetti, 700 ml di acqua, 600 g di zucchero semolato

Prodotti WIBERG: 100 ml di Condimento al Mango

PREPARAZIONE

Purple Berry Gin

Agitare brevemente nello shaker il Condimento al Sambuco, il gin e lo sciroppo di citronella con il ghiaccio tritato, versare in un tumbler e aggiungere il Bitter Lemon.

Sciroppo di citronella

In una pentola, far sobbollire lentamente per 30 minuti l'acqua, Condimento al Mango e i gambi di citronella. Aggiungere lo zucchero semolato, far cuocere ancora brevemente e versare il liquido caldo in una bottiglia, filtrandolo. Riporre al fresco.

Grissini "Mediterraneo"

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Grissini "Mediterraneo"

12 g di lievito fresco, 45 ml di latte tiepido, 500 g di farina di frumento, 150 ml di acqua, 120 g di burro morbido

Prodotti WIBERG: Grill-Mediterraneo Sale aromatico, 40 ml di Condimento olio al basilico

PREPARAZIONE

Grissini "Mediterraneo"

Sciogliere il lievito nel latte tiepido. Successivamente impastarlo con farina, acqua, Grill-Mediterraneo, Condimento olio al basilico e burro morbido, fino a ottenere un impasto soffice. Formare un panetto e far riposare al fresco per ca. 1 ora. Successivamente arrotolare formando grissini sottili e cuocere in forno a 170 °C fino a doratura.

analcolico



Milkshake ai frutti di bosco

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL

Milkshake ai frutti di bosco

2 palline di gelato ai frutti di bosco

2 cl di sciroppo d'acero

200 ml di latticello

Prodotti WIBERG: 6 cl di Condimento al Sambuco

Per guarnire

Mirtilli freschi, fiori di rosmarino

Zucchero d'acero naturale

PREPARAZIONE

Milkshake ai frutti di bosco

In un frullatore, unire il gelato ai frutti di bosco a sciroppo d'acero, Condimento al Sambuco e latticello e frullare brevemente alla velocità massima. Versare il composto in un bicchiere Hurricane e guarnire con mirtilli freschi e zucchero d'acero.

SUGGERIMENTO:

per una variante vegana, utilizzare sorbetto ai frutti di bosco e yogurt di soia al posto del gelato ai frutti di bosco e del latticello.



Vin brulé alpino

INGREDIENTI PER 1 TAZZA

Vin brulé alpino

160 ml di vino rosso

Prodotti WIBERG: 4 cl di Condimento al Sambuco, Zucchero vanigliato Bourbon, Preparato di aromi Vin brulé/Strudel di mele

Per guarnire

Fettina di mela

WIBERG Anice stellato

WIBERG Cannella in bastoncini per mescolare

PREPARAZIONE

Vin brulé alpino

Scaldare il vino rosso con Condimento al Sambuco, lo Zucchero vanigliato e il Preparato di aromi Vin brulé e versare il tutto in una tazza.

SUGGERIMENTO:

per una variante analcolica è possibile utilizzare il succo di ribes.



Trinidad Passion

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL

Trinidad Passion

4 cl di rum scuro

ghiaccio tritato

Prodotti WIBERG: 4 cl di Condimento al Frutto della passione

Bordo di zucchero di canna al Pepe lungo dell'Assam (100 g)

80 g zucchero di canna

Prodotti WIBERG: 20 g di Exquisite Pepe lungo dell'Assam

Per guarnire

Menta fresca

PREPARAZIONE

Trinidad Passion

Agitare nello shaker tutti gli ingredienti e servire in un tumbler.

Bordo di zucchero di canna al Pepe lungo dell'Assam (100 g)

Macinare il Pepe lungo dell'Assam e mescolarlo con lo zucchero di canna.

Chip di cocco "Jaipur"

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Chip di cocco "Jaipur"

400 g di chip di cocco essiccate

Prodotti WIBERG: Sale rosa fino, Curry Jaipur Preparato di spezie

PREPARAZIONE

Chip di cocco "Jaipur"

Tostare brevemente le chip di cocco al forno (statico) a 150 °C. Successivamente salare e aromatizzare con abbondante Curry Jaipur. Una volta raffreddate, conservare in un recipiente ben chiuso.



Bevanda energizzante

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL

Bevanda energizzante

100 ml di succo di carota

4 cl di latte di cocco

Prodotti WIBERG: 4 cl di Condimento al Frutto della passione, Pepe bianco macinato, Prezzemolo liofilizzato, Pepe di Cayenna peperoncino rosso macinato, Olio al basilico

Bordo di zucchero semolato al prezzemolo (100 g)

95 g di zucchero semolato

Prodotti WIBERG: 5 g Prezzemolo liofilizzato

Per guarnire

Prezzemolo fresco

PREPARAZIONE

Bevanda energizzante

Mescolare tutti gli ingredienti con un frullatore e condire con un po' di olio.

Bordo di zucchero semolato al prezzemolo (100 g)

Macinare il prezzemolo insieme allo zucchero semolato.

SUGGERIMENTO:

ideale come bevanda per la colazione.



Sweet Madagascar

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL

Sweet Madagascar

8 cl di succo di ananas

4 cl di amaretto

acqua minerale

ghiaccio tritato

Prodotti WIBERG: 4 cl di Condimento al Frutto della passione

Per guarnire

Carambola

WIBERG Vaniglia Bourbon intera

PREPARAZIONE

Sweet Madagascar

Agitare brevemente nello shaker succo di ananas, Condimento al Frutto della passione e amaretto con il ghiaccio, versare in un tumbler e aggiungere l'acqua minerale.



Moose milk canadese

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL

Moose milk canadese

3 cl di rum alla vaniglia, 2 cl di tia maria, 1 cl di canadian club, 120 ml di latte, 2 palline di gelato alla vaniglia, 1 espresso, Zucchero d'acero naturale

Prodotti WIBERG: Noce moscata macinata, Cannella in polvere, 3 cl di Condimento al Mirtillo rosso

Per guarnire

Zucchero d'acero naturale

PREPARAZIONE

Moose milk canadese

Agitare nello shaker tutti gli ingredienti nel frullatore e servire subito.

Biscotti d'avena

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Biscotti d'avena

225 g di farina di frumento, 115 g di zucchero a velo, 75 g di farina d'avena, 125 g di burro, 1 uovo, latte d'avena, mandorle sminuzzate, cioccolato fondente per ricoprire, decorazioni colorate di zucchero

Prodotti WIBERG: 15 g di Magia di caffè Preparato di spezie, Vaniglia Gourmet in polvere, Lievito in polvere di tartaro di vino, Sale rosa fino

PREPARAZIONE

Biscotti d'avena

Mescolare la farina di frumento con Magia di caffè, Vaniglia Gourmet, Lievito in polvere, Sale rosa, zucchero a velo e farina d'avena. Aggiungere il burro e lavorare gli ingredienti fino a formare delle briciole. Incorporare l'uovo e impastare fino a ottenere un composto morbido. Lasciar riposare l'impasto al fresco, quindi stenderlo e ritagliare i biscotti con lo stampo. Spennellare col latte d'avena, decorare a piacere e cuocere in forno a 180 °C fino a doratura. Una volta raffreddati, spalmare alcuni biscotti di cioccolato e cospargerli di zucchero per decorazioni.



Cosmopolitan

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL

Cosmopolitan

2 cl di cointreau

3 cl di vodka

3 cl di succo di cranberry

ghiaccio tritato

Prodotti WIBERG: 2 cl di Condimento al Mirtillo rosso

Per guarnire

"Ricciolo di lime"

PREPARAZIONE

Cosmopolitan

Agitare nello shaker tutti gli ingredienti e servire in un bicchiere da margarita.



analcolico



bevanda calda

Hot Cumberland

INGREDIENTI PER 1 TAZZA

Hot Cumberland

200 ml di succo di ribes, 100 ml di acqua

Prodotti WIBERG: 1 pizzico di Pepe di Cayenna, 1 cucchiaino di Zucchero vanigliato Bourbon, 4 cl di Condimento al Ribes nero

Bordo di zucchero di canna

al Pepe di montagna della Tasmania (100 g)

80 g zucchero di canna

Prodotti WIBERG: 20 g di Exquisite Pepe di montagna della Tasmania

Per guarnire

WIBERG Vaniglia Gourmet intera

PREPARAZIONE

Hot Cumberland

Scaldare tutti gli ingredienti e versarli in una tazza decorata con bordo di zucchero di canna al Pepe di montagna della Tasmania.

Bordo di zucchero di canna

al Pepe di montagna della Tasmania

Macinare il Pepe di montagna della Tasmania e mescolarlo con lo zucchero di canna.



Side Car

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL

Side Car

4 cl di cognac alla vaniglia

2 cl di Grand Marnier

ghiaccio tritato

Prodotti WIBERG: 1cl di WIBERG Condimento agli Agrumi

Per guarnire

"Ricciolo di arancia"

WIBERG Zucchero vanigliato Bourbon (bordo di zucchero)

PREPARAZIONE

Side Car

Agitare nello shaker tutti gli ingredienti, filtrare e versare in un bicchiere da Martini col bordo decorato con Zucchero vanigliato.

SUGGERIMENTO:

mettere 2 baccelli di WIBERG Exquisite Vaniglia di Tahiti in una bottiglia di cognac e lasciarla macerare per 1–3 mesi.



Mojito al lampone e vaniglia

INGREDIENTI (PER 300 ML) PER 1 COCKTAIL

Mojito al lampone e vaniglia

5 cl di rum bianco

Cubetti di ghiaccio

4 lamponi freschi

1 rametto di menta fresca

Acqua minerale

Prodotti WIBERG: 3 cl di Condimento al Lampone,

3 cucchiaini di Zucchero vanigliato Gourmet

PREPARAZIONE

Mojito al lampone e vaniglia

Shakerare il Condimento al Lampone insieme allo Zucchero vanigliato Gourmet, al rum bianco e ai cubetti di ghiaccio.

Schiacciare leggermente i lamponi e la menta col pestello.

Versare il tutto in un bicchiere da cocktail e aggiungere l'acqua minerale ghiacciata.



Gentleman's Tequila

INGREDIENTI PER 1 SHOT

Gentleman's Tequila

1 cl di sciroppo di mandorla

2 cl di tequila scura

Prodotti WIBERG: 1 cl di Condimento agli Agrumi,
Cannella in polvere

Per guarnire

Fetta d'arancia

WIBERG Cannella in polvere

PREPARAZIONE

Gentleman's Tequila

Mescolare lo sciroppo di mandorla con tequila e Condimento agli Agrumi. Servire con cannella e fetta d'arancia.



analcolico



bevanda calda

African Fire

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

African Fire

0,3 l di tè rooibos

2 cl di sciroppo di ciliegie

1 cucchiaino di miele

Prodotti WIBERG: 2 cl di Condimento agli Agrumi,
0,25 g di Pimento macinato, 1 pizzico di Zenzero macinato,
1 pizzico di Cardamomo macinato, 0,5 bastoncino di
Cannella bastoncini

Per guarnire

Kumquat

WIBERG Cannella bastoncini per mescolare

PREPARAZIONE

African Fire

In una tazza unire il miele, le spezie e il Condimento Agrumi, coprire con acqua bollente e lasciarvi in infusione il tè rooibos. Infine servire con il bastoncino di cannella e fettine di kumquat.

SUGGERIMENTO:

scaldare leggermente il miele, mescolarvi le spezie e versare in un bicchiere.



Vampire

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL

Vampire

4 cl di vodka, 5 cl di succo di cranberry,

1 cl di sciroppo di mandorla

Prodotti WIBERG: 1 cl Condimento al Ribes nero

Bordo di zucchero di canna alla cannella (100 g)

95 g zucchero di canna

Prodotti WIBERG: 5 g di Cannella in polvere

Per guarnire

Bastoncino di cannella

PREPARAZIONE

Vampire

Agitare nello shaker tutti gli ingredienti, filtrare e servire in un bicchiere da Martini.

Bordo di zucchero di canna alla cannella (100 g)

Mescolare la Cannella in polvere con lo zucchero di canna.

Panpepato

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Panpepato

325 g di cioccolato fondente, 50 g di zucchero di canna, 75 g di miele millefiori, 100 ml di caffè forte, 70 g di mandorle, 70 g di mandorle in scaglie, 70 g di nocciole, 100 g di uvette (o frutta candita), 90 g di farina di frumento, 200 g di noci, ostie della forma desiderata

Prodotti WIBERG: 150 ml di Condimento al Ribes nero, 50 g di Pistacchi sgusciati, 50 g di Pinoli sgusciati, Zucchero vanigliato Bourbon, Cannella in polvere, Chiodi di garofano macinati, Macis macinato, Pepe di Voatsiperifery (tritato)

PREPARAZIONE

Panpepato

Fondere il cioccolato fondente, sciogliere nel caffè lo zucchero di canna e il miele millefiori e unirli al cioccolato. Aggiungere mescolando Condimento al Ribes nero, poi i restanti ingredienti, e insaporire abbondantemente con le spezie. Aiutandosi con un mestolo immerso nell'acqua, formare delle semisfere da ca. 400 g e deporle sulle ostie. Cuocere in forno a 150 °C per 15–20 minuti. Lasciare raffreddare, avvolgere in un foglio di alluminio e far riposare per qualche giorno. Quindi tagliare a fette.

analcolico



Granaberry

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL

Granaberry

2 cl di sciroppo al cioccolato bianco

120 ml di succo di melograno

acqua minerale

cubetti di ghiaccio

Prodotti WIBERG: 12 cl di Condimento al Ribes nero,
Orangia Sun preparato con aroma naturale di arancia

Per guarnire

Fettine di lime

PREPARAZIONE

Granaberry

Agitare brevemente nello shaker Condimento al Ribes nero, sciroppo al cioccolato, succo di melograno e Orangia Sun, versare in un bicchiere da long drink colmo di cubetti di ghiaccio e fettine di lime e riempire con l'acqua minerale.

SUGGERIMENTO:

disporre le fettine di lime in uno stampo per ghiaccio, riempire d'acqua e congelare.



Candy Man

INGREDIENTI PER 1 PERSONA

Candy Man

80 ml di succo di mela

1 cucchiaino di zucchero candito

80 ml d'acqua

4 cl di liquore alla vaniglia (Galliano)

Prodotti WIBERG: 2 cl di Condimento al Ribes nero

Per guarnire

Zucchero candito nel liquore alla vaniglia

PREPARAZIONE

Candy Man

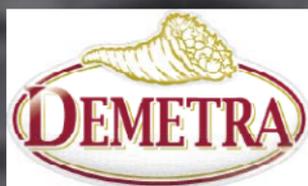
Scaldare sul fuoco tutti gli ingredienti, aggiungere lo zucchero candito e servire.

SUGGERIMENTO:

ideale per preparazioni in grandi quantità.

CONDIMENTI

Codice	Nome del prodotto	Volume di riempimento
W183838	Condimento al Sambuco, Preparazione di frutta e aceto, acidità 2,2 %	0,5 l
W183263	Condimento al Ribes nero, Preparazione di frutta e aceto, acidità 2,6 %	0,5 l
W200967	Condimento al Mango, Preparazione di frutta e aceto, acidità 1,2 %	0,5 l
W183267	Condimento al Frutto della passione, Preparazione di frutta e aceto, acidità 3,7 %	0,5 l
W183269	Condimento al Mirtillo rosso, Preparazione di frutta e aceto, acidità 2,2 %	0,5 l
W183839	Condimento agli Agrumi, Preparazione di frutta e aceto, acidità 5,5 %	0,5 l
W261873	Condimento al Lampone Preparazione di frutta e aceto, acidità 2,5 %	0,5 l



Importatore esclusivo Italia: **Demetra Srl**
Via Roma 751 - 23018 Talamona (SO) ITALY - www.demetrafood.it