



Imprimerie Freppel-Edac - Winzenheim IMPRIM'VEERT

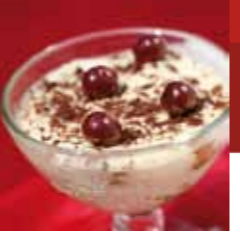
Velours de Griottines®



Ingrédients : crème fleurette, Griottines® et liqueur Griottines® Original, 100 g de chocolat noir pour dessert. Les cuillères : on peut les trouver toute prêtes dans certaines épiceries fines ou pâtisseries. Sinon : râper le chocolat. Faire chauffer les 2/3 dans un saladier au bain-marie à 45°C environ, ajouter le tiers restant et vérifier que la température de la préparation soit à 30°C. Verser le chocolat sur un chablon en forme de petites cuillères (dans les magasins spécialisés), laisser refroidir, démouler très délicatement. Fouetter la crème très froide et incorporer la liqueur Griottines® Original. Dans une coupelle, verser la crème, poser la cuillère en chocolat et la Griottines®.

Ingredients: 100 g dark dessert chocolate, single cream, Griottines®, Griottines® Original liqueur. The spoons: you can find them ready to use in certain delicatessens or pastry shops. If not, grate the chocolate. Heat 2/3rds of it in a bowl in a bain-marie at about 45°C, add the other third and check that the temperature of the preparation is 30°C. Pour the chocolate onto a spoon-shaped mould (available from specialised shops), leave to cool, remove from the mould very gently. Whip the very cold cream and fold in the Griottines® Original. Pour the cream into a cup, place the chocolate spoon in it and the Griottines®.

Tramisu Griottines®



Ingrédients : 24 biscuits à la cuillère, 250 g de mascarpone, 3 œufs, 250 g de Griottines®, 75 g de sucre, chocolat noir, café fort. Tremper les biscuits quelques secondes dans une tasse de café noir. Les disposer dans des coupes individuelles. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter le mascarpone et incorporer les blancs d'œufs battus en neige. Napper les biscuits d'une couche de crème. Répartir les Griottines® et recouvrir avec le reste de crème. Saupoudrer de chocolat noir râpé et mettre au frais au minimum durant 24 h.

Ingredients: 24 finger biscuits, 250 g of Mascarpone cheese, 3 eggs, 250 g of Griottines®, 75 g of sugar, dark chocolate, Espresso coffee. Soak the biscuits for few seconds in a coffee and lay in some individual glasses. Beat the egg yolks with sugar, fold in Mascarpone cheese and then firmly whisked egg whites. Lay the cream on the biscuits then Griottines®. Cover with the remaining cream. Sprinkle grated dark chocolate and put in a refrigerator minimum for 24 hours.

Cake aux Griottines®



Ingrédients : 160 g de farine, 125 g de sucre glace, 140 g de beurre ramolli, 3 œufs, 1/2 sachet de levure chimique, Griottines® et 3 cl de jus de Griottines®. Mélanger les ingrédients afin d'obtenir une pâte lisse. Beurrer et fariner des petits moules à cake individuels ou un moule de taille standard. Incorporer à la pâte les Griottines® préalablement séchées sur du papier absorbant et farinées. Faire cuire 5 mn à 240°C, puis baisser la température à 180°C pendant 35 mn environ. Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau qui doit ressortir propre. Démouler après refroidissement. Arroser avec le jus des Griottines®.

Ingredients: 160 g flour, 125 g icing sugar, 140 g softened butter, 3 eggs, 1/2 sachet baking powder, Griottines® and 3 cl Griottines® juice. Cream the ingredients together to obtain a smooth mixture. Grease and flour small individual cake moulds or a standard size tin. Fold the Griottines®, dried in advance on kitchen paper and coated in flour. Bake for 5 minutes at 240°C, then reduce the temperature to 180°C and bake for about 35 minutes. Check the cake is cooked using a skewer, which must come out clean. Remove from the tin after it has cooled. You can pour Griottines® juice over the cake.

Melon Griottines®



Fruité et juteux, le melon joue avec la volupté de Griottines®.
Fruity juicy melon takes advantage of the voluptuousness of a Griottines®.

Rubis chup



Ingrédients : 15 cl de sirop de rose ou de liqueur Griottines® Original, 4 feuilles de gélatine. Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une petite casserole, porter le sirop ou la liqueur à ébullition, incorporer la gélatine. Dans chaque compartiment d'un bac à glaçons, déposer une Griottines® piquée sur un bâtonnet, verser la préparation, laisser refroidir et prendre au réfrigérateur pendant 2 heures. Démouler.

Ingredients: 15 cl of rose syrup of Griottines® Original liqueur, 4 sheets of gelatine. Soften the gelatine in a bowl of cold water. In a small saucepan, bring the syrup or liqueur to the boil and fold in the gelatine. Place a Griottines® on a stick, in each compartment of an ice tray, pour in the preparation, leave to cool and set in the refrigerator for 2 hours. Take out of the mould to serve.



Griottines®

Recettes & Cocktails - Recipes & Cocktails

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

Grandes Distilleries Peureux - 70220 Fougerolles - France
Tel. +33 (0)3 84 49 11 33 - Fax +33 (0)3 84 49 56 78 - www.griottines.com

My funny Valentine



Dans un shaker, déposer quelques glaçons, puis verser :

- 2 cl vodka Perfect 1864®,
- 3 cl Liqueur Griottines®,
- 1 cl sirop de gingembre,
- 2 cl de jus de pomme trouble,
- et 6 cl nectar de fraise.

Shaker, filtrer dans une grande coupe et décorer avec un pétale de rose.

In a shaker, put some ice, then pour: 2 cl vodka Perfect 1864®, 3 cl Liqueur Griottines®, 1 cl ginger syrup, 2 cl cloudy apple juice and 6 cl strawberry juice. Shake, strain in a large champagne glass and add a rose petal.

Summer Sensation



Dans un shaker, déposer 30 g de pastèque et 6 Griottines®. Piler, ajouter des glaçons, puis verser 3 cl d'Eau-de-vie de Poire Pure® Premium, 8 cl de jus de fruits de la passion. Shaker, verser dans un verre et décorer avec une brochette de Griottines®.

In a shaker, put 30 g of watermelon and 6 Griottines®. Muddle, add ice, then pour 3 cl of Eau-de-vie de Poire Pure® Premium, 8 cl of passion fruit juice. Shake, pour in a glass and decorate with a Griottines® brochette.



Griottines® on the rocks

Dans un verre, déposer 4 glaçons puis verser 4 cl de Liqueur Griottines®. Décorer avec une Griottines®.

In a glass, put some ice, then pour 4 cl of Liqueur Griottines®. Decorate with Griottines®.

Royal Griottines®

Verser du Champagne sur 2 cl de liqueur de Griottines®. Pour finir en beauté, ajouter 2 Griottines®.

Pour of Champagne on 2 cl of Griottines liqueur®. To end on a high note, add 2 Griottines®.



Impériale Exquise

Deux doigts de vodka, un glaçon, un zeste de citron, Griottines® signe ce cocktail d'un rouge baiser.

A measure of vodka, an ice cube and a strip of lemon, Griottines® seal each cocktail with a ruby red kiss.



Autour de Griottines®

Elle est de tous les mariages :

- noix, pomme fruit et roquefort
- poisson fumé, citron et radis rose...
- jambon cru, pointe d'asperge et basilic...

Chaque association est une surprise de saveurs.



Péché mignon Little weakness

Elle s'offre comme un bijou sur un pain de campagne couvert d'un lit de roquette et de quelques copeaux de foie gras.

A jewel nested in a bed of rocket with a few slivers of foie gras on a slice of farmhouse bread.



Makis de carottes

Ingrédients : sel, poivre, carottes, fromage de chèvre moelleux, huile d'olive, cumin en poudre, Griottines®. A l'aide d'un couteau économe ou d'une mandoline, tailler des rubans de carottes et confectionner des rouleaux maintenus avec un pic. Ecraser le fromage de chèvre avec un peu d'huile d'olive, le cumin, le sel et le poivre pour en faire une pâte. Répartir le mélange dans les rouleaux de carottes et incorporer délicatement une Griottines® dans chaque maki.

Makis of carrots

Ingredients: carrots, soft goat's cheese, olive oil, powdered cumin, salt, pepper, Griottines®. Using a vegetable peeler or a mandolin slicer, cut strips of carrot and make shape into two rolls held together by a toothpick. Crush the goat's cheese with a little olive oil, the cumin, salt and pepper to make a paste. Place this mixture inside the carrot rolls and delicately insert a Griottines® into each maki.



Bouchée gourmande

Ingrédients : tranches de magret de canard séché, roquefort, crème fleurette, miel, Griottines®. Mixer le roquefort avec un peu de crème fleurette et un peu de miel, réserver au frais. Dégraisser les tranches de magret et les faire raidir quelques minutes à four chaud. Fouetter le reste de crème fleurette et incorporer la préparation au roquefort. Au moment de servir, déposer dans chaque cuillère la crème fouettée au roquefort, la tranche de magret et la Griottines®.

Bouchée gourmande

Ingredients: slices of dried duck breast, roquefort cheese, single cream, honey, Griottines®. Mix the Roquefort with a little cream and a little honey, and set aside in the refrigerator. Remove the fat from the slices of duck and place them in a hot oven for a few minutes to stiffen them. Whip the rest of the cream and fold in the Roquefort preparation. When serving, place a slice of duck and a Griottines® in each spoon of whipped Roquefort cream.

