

Punch Festif*

Technique : Allongé

Matériel Verre highball Mesure Cuiller de bar Serviette à cocktail	
Méthode	Ingrédients
Dans le verre highball	Placer les glaçons
Ajouter	½ oz Sirop épicé 3 oz Jus de pommes ½ oz Amaretto (facultatif) 1 oz Rhum brun (facultatif)
Allonger	Ginger ale et/ou eau pétillante**
Décorer	Rondelle de clémentine Canneberge fraîche Bâton de cannelle Anis étoilé
Servir avec une serviette à cocktail	

*pour une version sans alcool, on peut omettre l'Amaretto et le Rhum

**pour une version moins sucrée, mettre plus d'eau pétillante

Source : Andréanne Gagné, enseignante programmes de Sommellerie et de Service de la restauration,
Pavillon du tourisme et de l'hôtellerie de Sherbrooke, Centre de formation professionnelle 24-Juin (CSSRS).

SIROP ÉPICÉ AU THÉ EARL GREY

Rendement : 500 ml

Matériel	
Petite casserole	
Tamis	
Contenant hermétique	
Méthode	Ingrédients
Porter à ébullition dans la casserole	<ul style="list-style-type: none"> • 500ml d'eau
Ajouter	<ul style="list-style-type: none"> • 2 bâtons de cannelle • 2 anis étoilé • 4 clous de girofle • 4 gousses de cardamomes écrasées • 1 morceau de gingembre frais (2 cm) tranché
Laisser mijoter	<ul style="list-style-type: none"> • 10 minutes
Retirer du feu et ajouter	<ul style="list-style-type: none"> • 2 sachets de thé earl grey
Laisser infuser	<ul style="list-style-type: none"> • 5 minutes
Retirer	<ul style="list-style-type: none"> • 2 sachets de thé
Ajouter et remuer jusqu'à dissolution complète	<ul style="list-style-type: none"> • $\frac{3}{4}$ tasse de sucre
Passer au tamis	<ul style="list-style-type: none"> • Dans un contenant hermétique
Réfrigérer	<ul style="list-style-type: none"> • 2 semaines maximum

Source : Andréanne Gagné, enseignante programmes de Sommellerie et de Service de la restauration,
Pavillon du tourisme et de l'hôtellerie de Sherbrooke, Centre de formation professionnelle 24-Juin (CSSRS).