

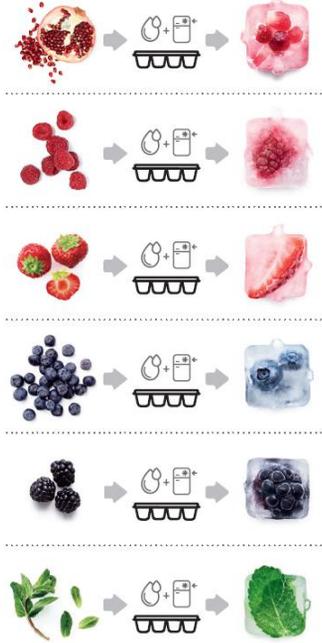
# Mocktail Set

## RECETTES MOCKTAILS

**Tupperware®**

# RECETTES MOCKTAILS

## Idées glaçons aromatisés

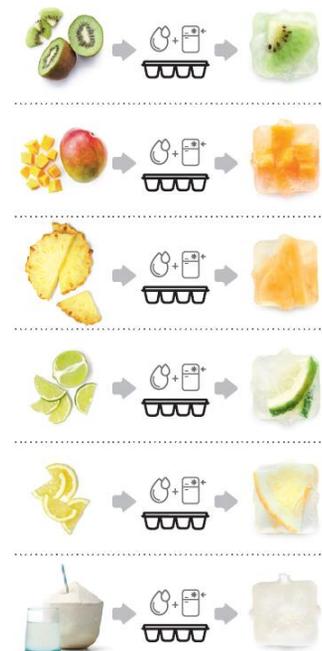


Avec le **Cube Igloo**, faites des glaçons variés, parfumés et ludiques, pour vos Mocktails.

Déposez dans chaque alvéole du Cube Igloo des graines de grenade, des fruits rouges, des morceaux de fruits, des herbes (menthe, basilic, sauge...), des lamelles fines d'agrumes... et complétez avec de l'eau, ou de l'eau de coco selon les aliments.

Mettez au congélateur environ 8 h.

**Astuce** : Lorsque vos glaçons sont faits, vous pouvez les démouler et les conserver dans une **Boîte Igloo** pour libérer le Cube Igloo.



## Virgin Mojito à la fraise

**Préparation : 5 mn**

**Ingrédients pour 2 verres de 300 ml**

- 1 citron
- 100 g de fraises
- 8 feuilles de menthe
- 30 ml de sucre (± 30 g)
- Les glaçons d'1 **Cube Igloo**
- Eau gazeuse

1. Pressez dans le **Shaker 600 ml**, le jus du citron à l'aide du **Presse-agrumes** du **Set-en-1**.
2. Ajoutez les fraises équeutées et coupées en 4, la menthe, le sucre et les glaçons.
3. Fermez avec le Couvercle, sans l'Ailette, et mélangez.
4. Versez, sans Couvercle, la préparation dans 2 verres et complétez avec de l'eau gazeuse. Dégustez.



# RECETTES MOCKTAILS

## Thé vert tonique

Préparation : 5 mn

Réfrigérateur : 6 h minimum

Ingrédients pour 2 verres de 475 ml

5 g de gingembre épluché

2 sachets de thé vert

500 ml d'eau

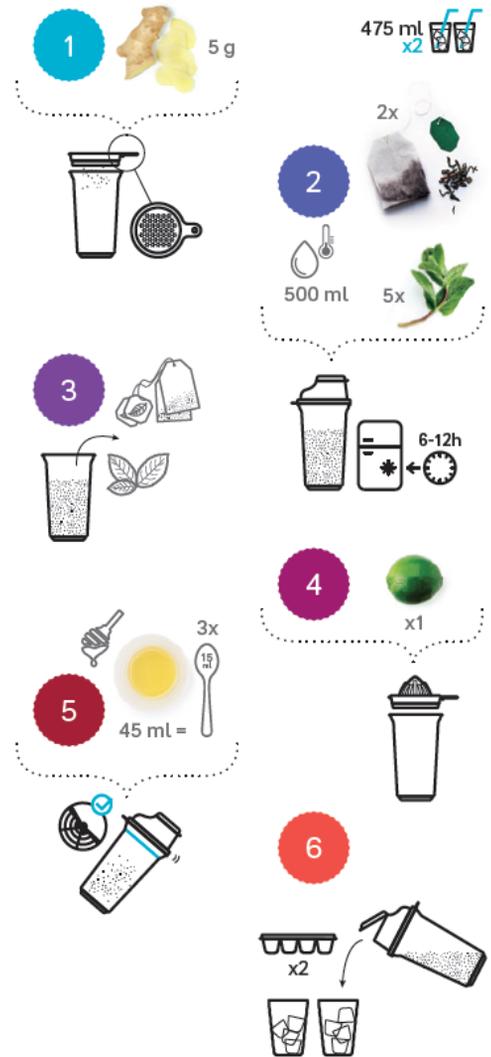
5 feuilles de menthe

1 citron vert

45 ml de miel

Les glaçons de 2 **Cubes Igloo**

1. Râpez dans le **Shaker 600 ml**, le gingembre à l'aide du **Zesteur du Set-en-1**.
2. Ajoutez l'eau, les sachets de thé vert et les feuilles de menthe, mélangez et mettez au réfrigérateur 6 à 12 h.
3. Ôtez les sachets de thé vert et les feuilles de menthe.
4. Pressez dans le Shaker, le citron vert avec le **Presse-agrumes** du Set-en-1.
5. Ajoutez le miel, posez l'Ailette, fermez le Shaker et mélangez.
6. Répartissez les glaçons dans 2 verres, versez la préparation et dégustez.



# RECETTES MOCKTAILS

## Chai latte glacé

**Préparation :** 5 mn

**Réfrigérateur :** 12 h minimum

**Ingrédients pour 2 verres de 475 ml :**

5 g de gingembre épluché

2 sachets de thé noir

400 ml d'eau

5 graines de cardamome

1 bâton de cannelle

1 clou de girofle

2 grains de poivre

200 ml de lait

30 ml de miel

Les glaçons de 2 **Cubes Igloo**

1. Râpez dans le **Shaker 600 ml**, le gingembre à l'aide du **Zesteur du Set-en-1**.
2. Ajoutez les sachets de thé, l'eau, les épices et mettez au réfrigérateur minimum 12 h.
3. Ôtez les sachets de thé et les épices. Ajoutez le lait, le miel, posez l'Ailette, fermez le Shaker et mélangez.
4. Répartissez les glaçons dans 2 verres, versez la préparation et dégustez.



## Macchiato glacé caramel-vanille

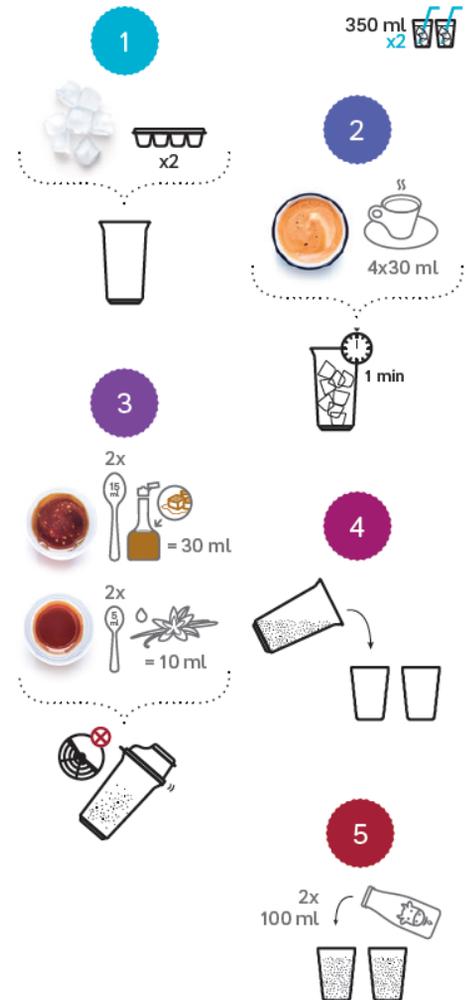
Préparation : 5 mn

Repos : 1mn

**Ingédients pour 2 verres de 350 ml :**

Les glaçons de 2 **Cubes Igloo**  
120 ml de café serré (ou 4 tasses de ± 30 ml)  
30 ml de sirop de caramel  
10 ml d'essence de vanille  
200 ml de lait

1. Mettez les glaçons dans le **Shaker 600 ml**.
2. Versez le café sur les glaçons et laissez reposer 1 mn.
3. Ajoutez le caramel et la vanille, fermez avec le Couvercle, sans l'Ailette, et mélangez.
4. Ôtez le Couvercle du Shaker et versez la préparation dans 2 verres.
5. Répartissez le lait et dégustez.



# RECETTES MOCKTAILS

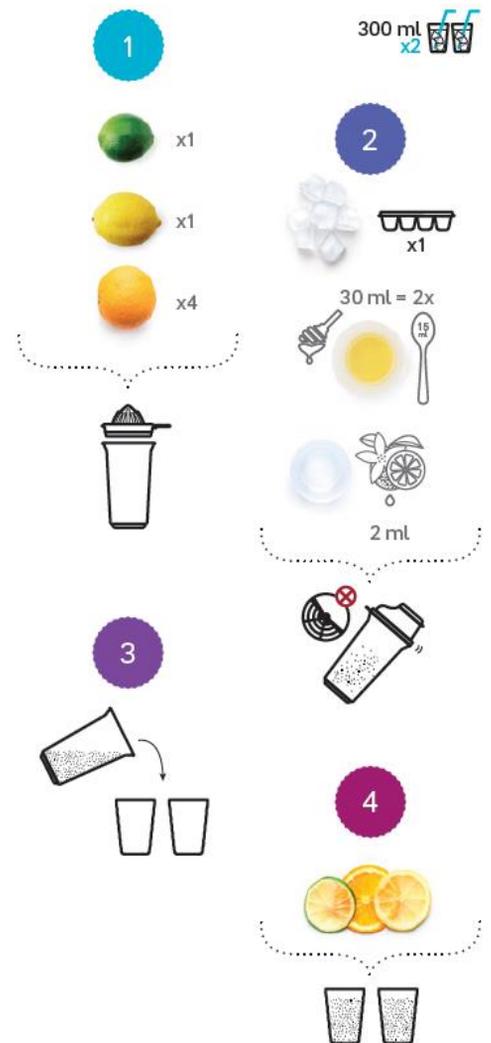
## Le pouvoir des agrumes

Préparation : 5 mn

### Ingrédients pour 2 verres de 300 ml

- 1 citron vert
- 1 citron
- 4 oranges
- Les glaçons d'1 **Cube Igloo**
- 30 ml de miel
- 2 ml de fleur d'oranger
- Rondelles d'agrumes (au choix)

1. Pressez dans le **Shaker 600 ml** le jus des agrumes à l'aide du **Presse-agrumes** du **Set-en-1**.
2. Ajoutez les glaçons, le miel, la fleur d'oranger, fermez avec le **Couvercle**, sans l'**Ailette**, et mélangez.
3. Ôtez le **Couvercle** du **Shaker** et répartissez la préparation dans 2 verres.
4. Ajoutez les rondelles d'agrumes et dégustez.



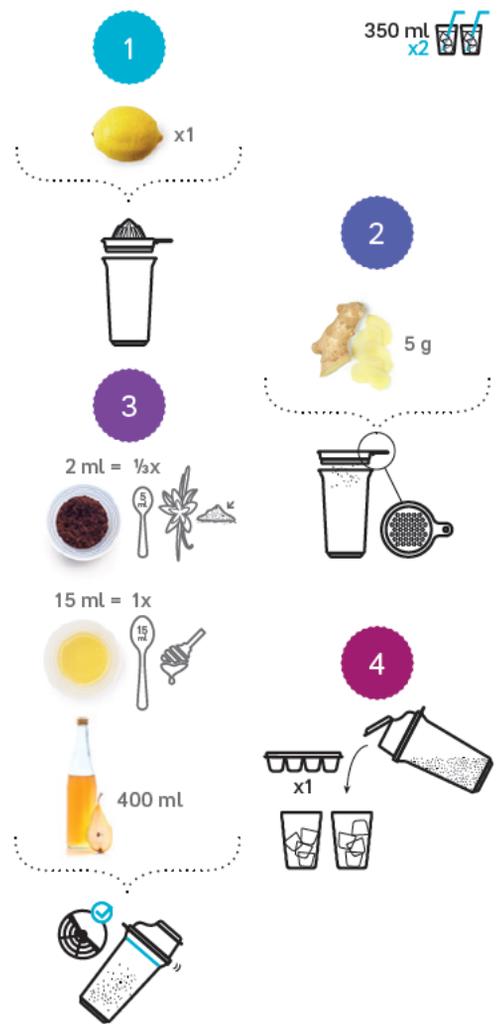
## Douceur poire-gingembre

Préparation : 5 mn

Ingrédients pour 2 verres de 350 ml

- 1 citron
- 5 g de gingembre épluché
- 2 ml de vanille en poudre
- 15 ml de miel
- 400 ml de jus de poire
- Les glaçons d'1 **Cube Igloo**

1. Pressez dans le **Shaker 600 ml**, le citron à l'aide du **Presse-agrumes** du **Set-en-1**.
2. Râpez dans le Shaker, le gingembre avec le **Zesteur** du Set-en-1.
3. Ajoutez la vanille, le miel, le jus de poire, posez l'Ailette, fermez le Couvercle et mélangez.
4. Répartissez les glaçons dans les 2 verres, versez la préparation et dégustez.



# RECETTES MOCKTAILS

## Mûre pétillante

Préparation : 5 mn

### Ingrédients pour 2 verres de 330 ml

- 1 orange
- Les glaçons d'1 **Cube Igloo**
- 125 g de mûres
- ± 300 ml de soda au gingembre (Canada Dry)

1. Pressez dans le **Shaker 600 ml** le jus de l'orange à l'aide du **Presse-agrumes** du **Set-en-1**.
2. Ajoutez les glaçons, les mûres, fermez avec le **Couvercle**, sans l'**Ailette**, et mélangez.
3. Ôtez le **Couvercle** du **Shaker** et répartissez la préparation dans 2 verres.
4. Finissez de remplir les verres avec le soda au gingembre et dégustez.

