

Klein & Wanner vous présente sa recette mocktail signature : « Brume du Verger »

La saison des mirabelles est là, quoi de mieux pour en profiter qu'un délicieux mocktail ? Klein & Wanner vous propose de découvrir sa nouvelle création autour de son emblématique sirop de mirabelle : *Brume du Verger*.

Sans alcool, *Brume du verger* accompagnera à merveille brunchs, apéritifs et autres moments partagés. Découvrez ce mocktail aux saveurs de fin d'été et facile à réaliser à la maison ! À vos shakers... prêts... partez !

Brume du Verger, la recette :

Infiniment gourmand, avec sa texture soyeuse et ses notes fraîches et fruitées, *Brume du Verger* saura charmer les papilles les plus exigeantes. Sa robe mordorée et sa mousse aérienne ne manqueront pas

d'attirer les regards. Et pas besoin d'être un expert : ingrédients et ustensiles du quotidien, petites astuces et conseils de réalisation promettent un succès garanti, même pour les néophytes.



SIROP DE MIRABELLE KLEIN & WANNER
Contenance : 70 cl, PVC : 5,90€ TTC

Les ustensiles :

- 1 shaker
- 1 coupe ou tout autre verre transparent

Les ingrédients :

- 2 cl de sirop de mirabelle
- 6 cl de jus de pomme
- 2 cl de citron jaune
- 2 cl de blanc d'œuf

pour une version végan, remplacer le blanc d'œuf par 2cl d'aquafaba

- Des glaçons en gros cube
- Pour la décoration : rondelle d'agrumes déshydratée ou écorce de pamplemousse

La recette :

Placer tous les ingrédients dans un shaker. **Ajouter** les glaçons afin de remplir complètement le shaker, puis secouer vigoureusement le shaker.

Jeter les glaçons, puis shaker à nouveau le contenu sans les glaçons. Cette étape se prénomme « dry shake » et permet d'obtenir une belle mousse.

Verser ensuite le mélange dans une coupe.

Décorer avec une écorce de pamplemousse, un citron déshydraté ou une chips de caramel, pour les plus gourmands.

Bonne dégustation !

Pour retrouver toutes les idées recettes Klein & Wanner :
Rendez-vous sur nos réseaux sociaux !



La petite astuce Klein & Wanner : Pas de shaker à la maison ? Remplacez-le par un pot de compote ou de confiture !

Pourquoi du blanc d'œuf ? Il donne au mocktail son équilibre, sa texture onctueuse et sa belle mousse. Pas de panique, il n'aura aucun goût.



Suggestion de présentation



Des sirops aux mille & un usages

Polyvalents, les sirops Klein & Wanner se prêtent aussi bien aux mocktails qu'aux boissons rafraîchissantes ou chaudes, pâtisseries, desserts et même plats salés. Ils ouvrent la voie à une multitude de créations gourmandes. Et, pour innover, pas besoin d'être un chef étoilé, il existe plein de petits gestes simples qui font toute la différence...

Les idées en + avec le sirop de mirabelle Klein & Wanner :

- Parfumer un thé glacé maison d'un filet de sirop de mirabelle
- Réaliser des glaçons de sirop de mirabelle agrémentés de fruits frais
- Ajouter un trait de sirop de mirabelle pour sucrer un yaourt nature...

Klein & Wanner : Un concentré de savoir-faire alsacien

Installée à Ingwiller, petit village niché au nord de l'Alsace, la Maison Klein & Wanner produit des sirops authentiques, de la plus grande qualité.

Profondément attachée à sa région et son terroir, la marque favorise au maximum un approvisionnement local, au plus proche de son site de production.

Où trouver les sirops Klein & Wanner ?

En grande distribution en Alsace et en Lorraine, et sur le site laboutiquedesspiritueux.fr



Nous suivre

