

MOCKTAILS

Créez des cocktails bluffants, sans alcool.

0.0%
Vol

e-Book



Les meilleures recettes
healthy, festives et
sans compromis pour l'apéro.

SOBER SPIRITS

INNOVATION AU COEUR DE LA R&D

La tradition mêlée à l'innovation pour créer les produits les plus sophistiqués du marché.



Les spiritueux alcoolisés démarrent leur voyage à Grasse, capitale mondiale du parfum, où l'alcool est extrait, laissant derrière eux des spiritueux à 0.0% alc/vol. L'éthanol trouve alors une nouvelle utilité dans la haute parfumerie où il est revalorisé.

Ensuite c'est dans une distillerie française datant de 1875 que nous réinventons nos spiritueux sans alcool.

Près de six techniques différentes sont utilisées pour parvenir aux produits finis. Ils sont notamment redistillés dans des alambics en cuivre centenaires avec différentes écorces de bois, des plantes, des épices pour vieillir et complexifier l'aromatique.

Cette technique de fabrication préserve la richesse aromatique, la texture, la structure et la longueur en bouche des spiritueux originaux.



FAQ

0.0% d'alcool ?

Oui, certifié en laboratoire. Les produits conviennent donc aux femmes enceintes.

Y-a-t-il des allergènes ?

Oui sur certains produits seulement. Les allergènes sont en gras/surlignés dans la liste des ingrédients sur chaque bouteille.

Que est le délai de conservation après ouverture ?

6 mois au frais.

Quelle dose pour un cocktail ?

Même dose qu'un cocktail alcoolisé (4cl à 5cl par cocktail).

Y a-t-il du sucre ?

Non, il n'y a aucun sucre même si vous pouvez avoir une sensation sucrée qui provient du spiritueux initial.

Peut-on boire pur les produits ?

D'après certains oui. Mais tout le potentiel de nos spiritueux se révèle en cocktail.

Je ne ressens pas de "chauffe" est-ce normal ?

Oui, il n'y a pas d'éthanol.

Qu'est-ce qui vous différencie des autres spiritueux sans alcool du marché ?

Même dose qu'un cocktail alcoolisé (4cl à 5cl par cocktail).

SOMMAIRE

Cocktails au SOBER SPIRITS RHUM 0.0%

Sober Daiquiri	7
Sober Mojito	8
Sober Planteur	9
Sober Jamaican Mule	10
Sober Pina Colada	11
Sober Macchiato	13
Sober Spicy Daiquiri	14

Cocktails au Sober SPIRITS GIN 0.0%

Sober Gin Tonic	16
Sober Gin Basil Smash	17
Sober Versailles	18
Sober London Mule	19
Sober Fresh Air	21
Sober Ginger & Kiwi	22

Cocktails au Sober SPIRITS WHISKY 0.0%

Sober Chenonceau	24
Sober Whisky Coca	25
Sober Whisky Sour	26
Sober Bourbon Mule	27
Sober Hot Toddy	29
Sober Penicillin	30

Cocktails au Sober SPIRITS AMARETTO 0.0%

Sober Madeleine	32
Sober Amaretto Sunrise	33
Sober Amaretto Sour	34
Sober Italian Mule	35
Sober Godfather	37
Sober Abricot	38



SOBER SPIRITS RHUM 0.0%

Sober Daiquiri

Exotique & fruité



INGREDIENTS :

- 5cl de Sober Spirits Rhum 0.0%
- 1/2 citron vert pressé
- 1cl de sirop d'agave

USTENSILES :

- Verre à pied
- Shaker



RECETTE SOBER DAIQUIRI :

- Versez dans un shaker 5cl de Sober Spirits Rhum 0.0%, le jus d'un demi citron vert, 1cl de sirop d'agave.
- Ajoutez des glaçons et secouez énergiquement pendant au moins 10 secondes.
- Versez le tout directement dans le verre.
- Décorez d'écorce de citron, et c'est prêt à déguster !

Cheers !



ORIGINES DU COCKTAIL :

Le Daiquiri, originaire de Cuba au début du 20ème siècle, a été créé par l'ingénieur américain Jennings Cox. Rapidement adopté par les résidents et les soldats américains à Cuba, il devient célèbre mondialement dans les années 1940 et 1950, notamment grâce à des célébrités comme Ernest Hemingway.

ASTUCES DU BARMAN :

Pour créer une décoration qui saura surprendre tous vos invités à l'apéritif prenez un citron vert en entier et un économe. Râpez grâce à l'économe une fine et longue lamelle d'écorce. Coupez et ajustez les bords avec un couteau pour avoir une forme de parallélogramme. Placez là à l'aide d'une petite pince sur votre verre.

Sober Mojito

Frais & mentholé



INGREDIENTS :

- 5cl de Sober Spirits Rhum 0.0%
- 1/2 citron vert pressé
- 1,5cl de sirop d'agave
- 8 feuilles de menthe fraîche
- Glace pilée
- trait d'eau gazeuse

USTENSILES :

- Long drink
- Cuillère



RECETTE SOBER MOJITO :

- Versez directement dans le verre un demi-citron vert pressé, coupez le demi citron en quatre après l'avoir pressé et mettez les morceaux dans le verre à Mojito.
- Ajoutez ensuite 1,5cl de sirop d'agave et ajoutez la menthe fraîche (frappée au préalable entre vos mains pour dégager plus d'arômes).
- Remplissez maintenant votre verre de glace pilée et ajoutez 5cl de Sober Spirits Rhum 0.0%.
- Mélangez bien au fond à l'aide d'une cuillère, ajoutez un léger trait d'eau gazeuse, décorez d'un brin de menthe fraîche, et c'est prêt !

Cheers !



ORIGINES DU COCKTAIL :

Au XVI^e siècle, l'explorateur Francis Drake venait se rafraîchir à La Havane avec une mixture à base de menthe et de rhum industriel. Ce n'est qu'à partir du XX^e siècle que la recette évolue avec un rhum des caraïbes et du citron, appelée "Mojo". A partir de 1920, le Mojito est devenu un emblème du pays.

ASTUCES DU BARMAN :

Fraper la menthe fraîche permet de révéler toute la saveur de la menthe, sans dégager l'amertume de la sève.

Avant de mettre la menthe dans votre verre frottez légèrement le bord de votre verre pour encore plus de saveurs !

Sober Planteur

Exotique & fruité



INGREDIENTS :

- 50cl de Sober Spirits Rhum 0.0%
- 10 cl de sirop d'agave
- 15cl citron vert (=5 citrons vert)
- 30 cl de Jus de mangue
- 20 cl de Jus de fruit de la passion
- 50 cl de Jus d'ananas
- 1 gousse de vanille
- bâton de cannelle
- Glace

USTENSILES :

- Long drink
- Saladier
- Fouet



Pour 10 personnes

RECETTE SOBER PLANTEUR :

- Ajoutez tous les ingrédients directement dans le saladier afin de pouvoir réaliser votre cocktail planteur sans alcool.
- Fendez la gousse de vanille, récupérez les graines et versez les dans le saladier (gousse comprise).
- Ajoutez selon vos goûts de la cannelle (entre 2 à 4 bâtons pour cette recette). Si vous souhaitez déguster tout de suite, préférez utiliser de la poudre de cannelle.
- Remuez et laissez macérer 2 heures au frais. Au moment de servir, ajoutez des glaçons et décorez votre verre.

Cheers !



ORIGINES DU COCKTAIL :

Le terme "Planteur" désignait le colon venu exploiter les plantations locales. La femme d'un planteur jamaïcain a inventé ce cocktail pour les travailleurs des plantations de canne à sucre. Très vite apprécié, la distillerie de Rhum Fred Myers's en fit son cocktail phare dès son inauguration en 1879.

ASTUCES DU BARMAN :

Si vous souhaitez améliorer l'expérience, préférez utiliser un extracteur de jus plutôt que des jus de fruits industriels.

Ajoutez une pointe de concentré de gingembre si vous souhaitez relever davantage le Sober Planteur. Plus vous laisserez infuser la cannelle, plus le cocktail fini sera épicé.

Sober Jamaican Mule

Spicy & frais



INGREDIENTS :

- 5cl de Sober Spirits Rhum 0.0%
- 1 demi citron vert pressé
- 1cl sirop d'agave
- 10 cl de Ginger Beer
- Brin de menthe fraîche
- Glace

USTENSILES :

- Short drink



RECETTE SOBER JAMAICAN MULE :

- Versez directement dans le verre en cuivre un demi citron vert pressé, coupez le demi-citron en quatre après l'avoir pressé et mettez les morceaux dans le verre.
- Ajoutez ensuite 5 cl de Sober Spirits Rhum 0.0% et 1cl de sirop d'agave.
- Mettez des glaçons et ajoutez environ 10cl de Ginger Beer.
- Mélangez bien au fond et décorez d'une rondelle de citron vert déshydraté et un brin de menthe fraîche.

Option : vous pouvez saupoudrer de poudre de gingembre frais et mettre un morceau de gingembre frais en plus dans le cocktail pour encore plus de plaisir.

Cheers !



ORIGINES DU COCKTAIL :

En 1941, John Martin (exportateur de vodka) fit la rencontre de Jack Morgan (distributeur de Ginger Beer). Les deux acolytes associèrent leurs produits en un cocktail original. Le Moscow Mule (à base de Vodka) était né. Aujourd'hui il se décline avec de la Cachaça, Tequila, Mezcal ou Rhum (Jamaïcain Mule).

ASTUCES DU BARMAN :

Presser le citron permet de récupérer uniquement le bon jus du citron. Pilonner révèle le zeste du citron contenant de l'amertume ainsi que l'huile essentielle de citron. Pour équilibrer les saveurs il est donc préférable de presser plutôt que pilonner.

Sober Pina Colada

Onctueux & gourmand

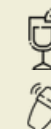


INGREDIENTS :

- 5cl de Sober Spirits Rhum 0.0%
- 5cl de Jus d'Ananas
- 2,5cl de crème de coco
- Glace

USTENSILES :

- Verre à pied
- Shaker



RECETTE SOBER PIÑA COLADA :

- Versez dans un shaker 5 cl de Sober Spirits Rhum 0.0%, 5 cl de jus d'ananas et 2,5 cl de crème de coco.
- Ajoutez des glaçons et secouez énergiquement pendant au moins 10 secondes. L'objectif est de créer une légère mousse onctueuse grâce au Shaking.
- Versez le tout directement dans le verre.
- Décorez d'une tranche d'ananas et sa feuille, et c'est prêt à déguster !
- Si vous préférez avoir une touche de fraîcheur acidulée, ajoutez un quartier de citron pressé.

Cheers !



ORIGINES DU COCKTAIL :

La Piña Colada ("Ananas pressé"), est une recette créée à Porto Rico en 1954. Ramon Monchito Marrero, chef de bar de l'hôtel Hilton à Porto Rico, avait pour mission de créer un cocktail emblématique de son pays. La Piña Colada devint en 1978, Cocktail National de Porto Rico.

ASTUCES DU BARMAN :

Si vous n'avez pas de shaker, utilisez un pot de confiture vide ou un équivalent pour secouer et arriver au même résultat. Utilisez du sirop d'agave à la place du sucre pour réduire l'indice glycémique (15 pour le sirop d'agave, 70 pour le sucre).

Sober Macchiato

Intense & gourmand

COCKTAILS SIGNATURES

INGREDIENTS :

- 5cl de Sober Spirits Rhum 0.0%
- Double espresso
- 1,5cl de sirop d'agave
- Mousse de lait
- Graines de café (optionnel)

USTENSILES :

- Short drink
- Shaker



RECETTE SOBER MACCHIATO :

- Prenez un short drink.
- Versez dans un shaker 5cl de Sober Spirits Rhum 0.0% et 15ml de sirop d'agave.
- Faites un double espresso et versez dans le shaker.
- Shakez énergiquement.
- Ajoutez la mousse de lait sur le dessus et terminez par quelques graines de café en guise de décoration.

Cheers !

CRÉÉ PAR YANNICK Barman & influenceur

Yannick, barman Français et passionné de mixologie, crée des cocktails uniques, aussi bons que beaux sur sa page Instagram @your_modern_bartender. Il a voulu sublimer le latte macchiato en créant ce superbe cocktail sans alcool version Sober.



Sober Spicy Daiquiri

Rafraichissant & savoureux

INGREDIENTS :

- 6cl de Sober Spirits Rhum 0.0%
- 2cl de jus de citron vert
- 2cl de sirop mangue-piment
- 1,5cl de jus de fruit de la passion
- 4 feuilles de basilic

USTENSILES :

- Verre à pied
- Shaker



RECETTE SOBER SPICY DAIQUIRI :

- Prenez un verre à pied idéalement.
- Versez dans un shaker 6cl de Sober Spirits Rhum 0.0%, 2cl de jus de citron vert.
- Ajoutez ensuite 2cl de sirop mangue-piment ainsi que 1,5cl de jus de fruit de la passion.
- Shakez énergiquement pendant quelques secondes.
- Versez le mélange dans un verre à pied et rajoutez 4 feuilles de basilic, ainsi que de la glace.

Cheers !

CRÉÉ PAR EDISSON Barman & influenceur

Edisson, barman Belge, crée des cocktails revisités ou inventés, sur sa page Instagram [@the_shadow_bartender](https://www.instagram.com/the_shadow_bartender).

Il nous propose sa version du Daiquiri, revisité pour un mocktail aux saveurs fruitées et légèrement épicées.



SOBER SPIRITS GIN 0.0%

Sober Gin Tonic

Frais & herbacé



INGREDIENTS :

- 5cl de Sober Spirits Gin 0.0%
- 10cl de gin tonic
- Glace
- Rondelle concombre et basilic frais (optionnel)

USTENSILES :

- Verre à pied
- Cuillère



RECETTE SOBER GIN TONIC :

- Remplissez un verre à pied de glace jusqu'au sommet pour le garder frais.
- Versez 5 cl de Sober Spirits Gin 0.0%.
- Complétez le verre avec du tonic (environ 10cl), en versant lentement pour conserver le maximum de bulles.
- Remuez délicatement pour mélanger le gin et le tonic.
- Décorez avec une tranche de citron, du basilic ou bien du concombre.
- Selon vos préférences, vous pouvez remplacer le tonic classique par d'autres tonics aromatisés.

Cheers !



ORIGINES DU COCKTAIL :

Le Gin Tonic est né au 19ème siècle en Inde coloniale, où la quinine était mélangée à de l'eau tonique pour réduire son amertume. Les Britanniques y ajoutaient du gin et parfois du citron ou du citron vert pour améliorer le goût. Ce mélange est devenu un cocktail populaire, apprécié aujourd'hui dans le monde entier pour sa simplicité et sa fraîcheur.

ASTUCES DU BARMAN :

Pour créer une décoration qui saura surprendre tous vos invités à l'apéritif prenez un concombre en entier et un économe. Râpez grâce à l'économe une fine et longue lamelle de concombre et placez la sur les rebords intérieur de votre verre. Placez là de biais et vous avez un super cocktail au concombre signé Sober.

Sober Gin Basil Smash

Frais & gourmand



INGREDIENTS :

- 5cl de Sober Spirits Gin 0.0%
- 8 feuilles de basilic frais
- 1,5cl de sirop d'agave
- 1 demi citron vert pressé
- Glace

USTENSILES :

- Verre à pied
- Shaker
- Passoire



RECETTE SOBER GIN BASIL SMASH :

- Placez dans un shaker 8 feuilles de basilic frais (frappée au préalable entre vos mains pour dégager plus d'arômes).
- Ajoutez 1,5cl de sirop d'agave sur les feuilles de basilic.
- Versez 5 cl de Sober Spirits Gin 0.0% et le jus du demi citron vert frais.
- Remplissez le shaker avec des glaçons. Secouez vigoureusement pendant environ 10 à 15 secondes pour bien mélanger les ingrédients et refroidir la préparation.
- Filtrez et versez le cocktail dans un verre à pied. Décorez avec quelques feuilles de basilic frais ou une rondelle de citron vert et c'est prêt à déguster !

Cheers !



ORIGINES DU COCKTAIL :

Le Gin Basil Smash a été créé en 2008 par Jörg Meyer au bar "Le Lion Bar de Paris" à Hambourg, Allemagne. Inspiré par le classique Whiskey Smash, ce cocktail remplace le bourbon par du gin et la menthe par du basilic frais, créant ainsi un mélange rafraîchissant et aromatique.

ASTUCES DU BARMAN :

Ce cocktail doit avoir une couleur verte translucide. Plus la couleur est intense, plus les gourmandes notes de basilic seront présentes. Si vous n'avez pas de shaker, utilisez un pot de confiture vide ou un équivalent pour mélanger au mieux.

Sober Versailles

Onctueux & fruité



INGREDIENTS :

- 5cl de Sober Spirits Gin 0.0%
- 1,5cl de sirop d'hibiscus
- 1 demi citron vert pressé
- 6cl jus de framboise
- 1 blanc d'œuf

USTENSILES :

- Verre à pied
- Shaker
- Passoire



RECETTE VERSAILLES :

- Versez dans le shaker le jus d'un demi citron vert pressé.
- Ajoutez 5cl de Sober Spirits Gin 0.0%, 1,5cl de sirop d'hibiscus, 6cl jus de framboise, 1 blanc d'œuf.
- Secouez vigoureusement pendant environ 10 à 15 secondes pour bien mélanger les ingrédients et refroidir la préparation.
- Filtrez et versez le cocktail dans un verre à pied.
- Décorez avec une framboise ou une fleur comestible et dégustez !

Cheers !



ORIGINES DU COCKTAIL :

Le cocktail Versailles est une célébration du majestueux palais de Versailles, un symbole du raffinement où les premiers cocktails de l'histoire ont vu le jour. Le Versailles est une fusion de tradition et de modernité, mettant en avant le Sober Spirits Gin 0.0%.

ASTUCES DU BARMAN :

Afin d'avoir un cocktail encore plus aromatique il faut faire un Dry Shake. Mettre tous les ingrédients dans un shaker sans glace et shaker 10 secondes pour bien mélanger. Ensuite, simplement pour refroidir, il faut ajouter des glaçons dans le shaker et shaker 5 secondes. Cela va permettre de créer la mousse onctueuse et de refroidir le cocktail sans trop le diluer par la fonte des glaçons. Cela intensifie donc l'aromatique.

Sober London Mule

Spicy & frais



INGREDIENTS :

- 5cl de Sober Spirits Gin 0.0%
- 1 demi citron vert pressé
- 1cl sirop d'agave
- 10 cl de Ginger Beer
- Brin de menthe fraîche
- Glace

USTENSILES :

- Short drink



RECETTE SOBER LONDON MULE :

- Versez directement dans le verre en cuivre un demi citron vert pressé, coupez le demi-citron en quatre après l'avoir pressé et mettez les morceaux dans le verre.
 - Ajoutez ensuite 5 cl de Sober Spirits Gin 0.0% et 1cl de sirop d'agave.
 - Mettez des glaçons et ajoutez environ 10cl de Ginger Beer.
 - Mélangez bien au fond et décorez d'une rondelle de citron vert déshydraté et un brin de menthe fraîche.
- Option : vous pouvez saupoudrer de poudre de gingembre frais et mettre un morceau de gingembre frais en plus dans le cocktail pour encore plus de plaisir.

Cheers !



ORIGINES DU COCKTAIL :

En 1941, John Martin (exportateur de vodka) fit la rencontre de Jack Morgan (distributeur de Ginger Beer). Les deux acolytes associèrent leurs produits en un cocktail original. Le Moscow Mule (à base de Vodka) était né. Aujourd'hui il se décline avec du Cachaça, Tequila, Mezcal ou Rhum (Jamaïcain Mule).

ASTUCES DU BARMAN :

A l'origine, nous utilisons des verres cuivrés non pas seulement pour l'esthétiques mais parce que le cuivre a une conductivité thermique très importante. Cela signifie que dès lors que vous mettez des glaçons, le froid se répartit très rapidement dans tout le verre et fait que le cocktail est prêt à déguster instantanément.

COCKTAILS
SIGNATURES



Sober Fresh Air

Fruité & frais

INGREDIENTS :

- 5cl de Sober Spirits Gin 0.0%
- 5cl d'infusion d'hibiscus
- 1cl de sirop de cannelle
- 8cl de tonic de sureau

USTENSILES :

- Short drink
- Shaker
- Passoire



RECETTE SOBER FRESH AIR :

- Prenez un verre short drink idéalement.
- Dans un shaker, versez 5cl de Sober Spirits Gin 0.0%, 5cl d'infusion d'hibiscus.
- Ajoutez ensuite 1cl de sirop de cannelle.
- Shakez énergiquement pendant quelques secondes.
- Versez le mélange dans le verre et décorez d'une lamelle de concombre.

Cheers !



Sober Ginger & Kiwi

Fruité & spicy

INGREDIENTS :

- 5cl de Sober Spirits Gin 0.0%
- 2cl de jus de citron vert ou de verjus
- 1,5cl de sirop d'agave
- 1 kiwi
- 8cl de ginger beer

USTENSILES :

- Long drink
- Shaker
- Passoire



RECETTE SOBER GINGER & KIWI :

- Ajoutez dans un shaker un kiwi coupé en morceaux. Versez 1,5cl de sirop d'agave et 2cl de jus de citron vert ou de verjus.
- Ecrasez le Kiwi à l'aide d'un pilon.
- Versez 5cl de Sober Spirits Gin 0.0% et ajoutez des glaçons.
- Shakez énergiquement.
- Prenez un Long drink et ajoutez des glaçons.
- Filtrez et versez le cocktail dans le verre.
- Allongez de 8cl de Ginger beer.
- Décorez avec des morceaux de kiwi et une tête de menthe.

Cheers !



CRÉÉE PAR MARION Barmaid & influenceuse

Marion, barmaid Française et passionnée de mixologie, crée des cocktails uniques, aussi bons que beaux sur sa page Instagram @mt_bartending.
Elle a voulu sublimer le gin tonic en créant ce superbe cocktail sans alcool version Sober.



CRÉÉ PAR YANNICK Barman & influenceur

Yannick, barman Français et passionné de mixologie, crée des cocktails uniques, aussi bons que beaux sur sa page Instagram @your_modern_bartender.
Ici, il a réalisé un cocktail fruité et épicé sans alcool version Sober.



SOBER SPIRITS WHISKY 0.0%



Sober Chenonceau

Épicé & gourmand



INGREDIENTS :

- 5 cl de Sober Spirits Whisky 0.0%
- 10 cl de jus de pomme
- 2 cl de sirop de vanille
- 1 demi citron pressé
- 1 bâton de cannelle
- Glace

USTENSILES :

- Long drink
- Cuillère



RECETTE CHENONCEAU :

- Enfumez votre verre avec un bâton de cannelle (voir astuce du barman).
- Remplissez le verre de glaçons.
- Versez 5cl de Sober Spirits Whisky Bourbon 0.0%, 10 cl de jus de pomme et 2 cl de sirop de vanille.
- Ajoutez le jus d'un demi citron pressé.
- Mélangez.
- Décorez d'une pincée de cannelle et d'une rondelle de pomme déshydratée.

Cheers !



ORIGINES DU COCKTAIL :

Le cocktail Chenonceau tire son nom du célèbre château de la Loire, reconnu pour les grands banquets d'antan où les premiers cocktails de l'histoire ont vu le jour. Le Chenonceau combine harmonieusement la tradition et la modernité, mettant en vedette le Sober Spirits Whisky 0.0%.

ASTUCES DU BARMAN :

Pour enfumer votre verre, prenez un bâton de cannelle et tenez-le au-dessus d'une flamme (briquet ou chalumeau) jusqu'à ce qu'il commence à fumer. Placez le bâton de cannelle fumant dans un verre à whisky et renversez le verre pour que la fumée de cannelle enveloppe l'intérieur (telle une cloche). Retirez le bâton de cannelle après une minute et remplissez immédiatement le verre de glaçons pour préserver l'arôme fumé.

Sober Whisky Cola

Frais & spicy



INGREDIENTS :

- 5cl de Sober Spirits Whisky 0.0%
- 12cl de Cola
- Glace
- 1 bâton de cannelle

USTENSILES :

- Long drink
- Cuillère



RECETTE SOBER WHISKY COCA :

- Enfumez votre verre avec un bâton de cannelle (voir astuce du barman).
- Remplissez le de glaçons.
- Versez 5 cl de Sober Spirits Whisky Bourbon 0.0% sur les glaçons.
- Ajoutez lentement environ 12cl de Cola.
- Mélangez doucement pour conserver l'effet fumé.
- Décorez d'un bâton de cannelle et d'une rondelle de citron déshydratée.

Option : ajoutez quelques gouttes de citron vert pressé pour une touche d'acidité.

Cheers !



ORIGINES DU COCKTAIL :

Le Whisky Cola est un cocktail simple et populaire ayant émergé au 20ème siècle. Gagnant en popularité comme une boisson décontractée et facile à préparer, il symbolise la fusion de la tradition et de la culture contemporaine. L'ajout d'un bâton de cannelle fumé est une variation contemporaine apportant une touche épicée au cocktail classique.

ASTUCES DU BARMAN :

Pour enfumer votre verre, prenez un bâton de cannelle et tenez-le au-dessus d'une flamme (briquet ou chalumeau) jusqu'à ce qu'il commence à fumer. Placez le bâton de cannelle fumant dans un verre à whisky et renversez le verre pour que la fumée de cannelle enveloppe l'intérieur (telle une cloche). Retirez le bâton de cannelle après une minute et remplissez immédiatement le verre de glaçons pour préserver l'arôme fumé.

Sober Whisky Sour

Onctueux & gourmand



INGREDIENTS :

- 5cl de Sober Spirits Whisky 0.0%
- 2cl de sirop d'agave
- 1 demi citron jaune pressé
- 1 blanc d'œuf
- Glace

USTENSILES :

- Short drink
- Shaker
- Passoire



RECETTE SOBER WHISKY SOUR :

- Versez dans le shaker le jus d'un demi-citron jaune pressé.
- Ajoutez 5 cl de Sober Spirits Whisky Bourbon 0.0%, 2 cl de sirop d'agave, et un blanc d'œuf.
- Secouez vigoureusement à sec (sans glaçons) pendant environ 10 à 10 secondes (technique du Dry Shake).
- Ajoutez ensuite des glaçons dans le shaker et shakez à nouveau 5 secondes pour bien refroidir la préparation.
- Filtrez et versez le cocktail dans un verre à whisky.
- Décorez d'une tranche de citron ou orange déshydratée ou une cerise au marasquin et dégustez !

Cheers !



ORIGINES DU COCKTAIL :

Le Whisky Sour a émergé au 19ème siècle comme remède de marins contre le scorbut, grâce à son ingrédient principal, le citron. Devenu un classique des bars américains, il est célèbre pour son équilibre entre la robustesse du whisky et la fraîcheur acidulée. Aujourd'hui, il est apprécié mondialement pour sa simplicité élégante et son goût distinctif.

ASTUCES DU BARMAN :

Vous n'aimez pas le blanc d'œuf ? Remplacez le par l'Aquafaba (le jus du pois chiche).

Le terme "Shaker à sec" est aussi connue sous le nom de "dry shake", permet de mélanger les ingrédients et de créer une mousse avec le blanc d'œuf sans trop diluer le cocktail par la fonte des glaçons.

Sober Bourbon Mule

Spicy & frais



INGREDIENTS :

- 5cl de Sober Spirits Whisky 0.0%
- 1 demi citron vert pressé
- 1cl sirop d'agave
- 10 cl de Ginger Beer
- Brin de menthe fraîche
- Glace

USTENSILES :

- Short drink



RECETTE SOBER BOURBON MULE :

- Versez directement dans le verre en cuivre un demi citron vert pressé, coupez le demi-citron en quatre après l'avoir pressé et mettez les morceaux dans le verre.
- Ajoutez ensuite 5 cl de Sober Spirits Whisky Bourbon 0.0% et 1cl de sirop d'agave.
- Mettez des glaçons et ajoutez environ 10cl de Ginger Beer.
- Mélangez bien au fond et décorez d'une rondelle de citron vert déshydraté et un brin de menthe fraîche.

Option : vous pouvez saupoudrer de poudre de gingembre frais et mettre un morceau de gingembre frais en plus dans le cocktail pour encore plus de plaisir.

Cheers !



ORIGINES DU COCKTAIL :

En 1941, John Martin (exportateur de vodka) fit la rencontre de Jack Morgan (distributeur de Ginger Beer). Les deux acolytes associèrent leurs produits en un cocktail original. Le Moscow Mule (à base de Vodka) était né. Aujourd'hui il se décline avec du Cachaça, Tequila, Mezcal ou Rhum (Jamaïcain Mule).

ASTUCES DU BARMAN :

Vous pouvez créer votre propre ginger beer très simplement en prenant du gingembre frais, en récupérant son jus via un extracteur de jus. Ajoutez du citron, du sucre et gazéifiez le tout dans une machine conçue à cet effet.

Autre astuce : vous pouvez ajouter une levure et laisser reposer pour fermenter le produit et obtenir une gazéification naturelle en quelques jours, comme le principe d'une bière, mais sans alcool.

COCKTAILS
SIGNATURES



Sober Hot Toddy

Fruité & savoureux

INGREDIENTS :

- 5cl de Sober Spirits Whisky 0.0%
- 1 cuillère à café de miel
- 2cl de jus de citron
- Winter Spiced thé chaud
- 1 bâton de cannelle
- 1 rondelle d'orange déshydratée

USTENSILES :

- Short drink



RECETTE HOT TODDY :

- Prenez un verre ou une tasse.
- Mettez le bâton de cannelle et la rondelle d'orange dans le verre.
- Versez 5cl de Sober Spirits Wisky Bourbon 0.0% et 2cl de jus de citron.
- Ajoutez ensuite une cuillère à café de miel.
- Remplissez la tasse avec le thé chaud aux épices. Décorez avec un citron et des clous de girofle.

Cheers !

Sober Penicillin

Smoked & spicy

INGREDIENTS :

- 5cl de Sober Spirits Whisky 0.0%
- 2cl de jus de citron
- 1,5cl de sirop de miel
- 3cl de ginger intense
- 2cl de Thé Lapsang Souchong

USTENSILES :

- Short drink
- Shaker



RECETTE PENICILLIN :

- Ajoutez dans un shaker 1,5cl de sirop de miel, 2cl de jus de citron, 3cl de ginger intense et 5cl de Sober Spirits Whisky Bourbon 0.0%.
- Ajoutez des glaçons.
- Shakez énergiquement pendant quelques secondes.
- Prenez un short drink et ajoutez des glaçons.
- Versez le cocktail dans le verre.
- Ajoutez 2cl de Thé Lapsang Souchong.
- Décorez avec un morceau de gingembre confit.

Cheers !

CRÉÉ PAR EDISSON Barman & influenceur

Edisson, barman Belge, crée des cocktails revisités ou inventés, sur sa page Instagram @the_shadow_bartender. Il nous propose sa version du Hot Toddy, revisité pour un mocktail aux saveurs épicées.



CRÉÉ PAR YANNICK Barman & influenceur

Yannick, barman Français et passionné de mixologie, crée des cocktails uniques, aussi bons que beaux sur sa page Instagram @your_modern_bartender. Il réalise ici un cocktail sans alcool version Sober aux arômes puissants.



SOBER SPIRITS AMARETTO 0.0%



Sober Madeleine

Onctueux & gourmand



INGREDIENTS :

- 5 cl de Sober Spirits Amaretto 0.0%
- 10 cl de jus d'ananas
- 1 cl de sirop d'agave
- 1 demi citron pressé
- Glace

USTENSILES :

- Long drink
- Cuillère



RECETTE MADELEINE :

- Versez directement dans le verre un demi citron vert pressé.
- Ajoutez ensuite 5 cl de Sober Spirits Amaretto 0.0% et 1cl de sirop d'agave.
- Mettez des glaçons et ajoutez environ 10cl de jus d'ananas.
- Mélangez bien au fond et décorez d'une rondelle de citron vert déshydraté et un brin de menthe fraîche et de morceaux d'ananas.

Cheers !



ORIGINES DU COCKTAIL :

Le cocktail Madeleine est une création originale du fondateur de Sober Spirits, inspiré par la quête de souvenirs et de moments réconfortants. Alliant l'Amaretto Sober Spirits 0.0% à des saveurs exotiques et sucrées, ce cocktail sans alcool mêle tradition et modernité.

ASTUCES DU BARMAN :

Si vous souhaitez améliorer l'expérience, préférez utiliser un extracteur de jus plutôt que des jus de fruits industriels.

Pour surprendre vos invités, réaliser vos chips de fruits vous même. Couper des rondelles ou tranches du fruit de votre choix. Enfournés au four à 70° pendant 6 à 9h.

Sober Amaretto Sunrise

Fruité & gourmand



INGREDIENTS :

- 5cl de Sober Spirits Amaretto 0.0%
- 10l de jus d'orange
- 1cl de sirop de grenadine
- Glace

USTENSILES :

- Verre à pied



RECETTE SOBER AMARETTO SUNRISE :

- Versez les glaçons dans le verre.
- Ajoutez 5cl de Sober Spirits Amaretto 0.0% et 10cl de jus d'orange.
- Versez le sirop de grenadine.
- Décorez avec une rondelle d'orange déshydratée et dégustez !

Cheers !



ORIGINES DU COCKTAIL :

Le cocktail Amaretto Sunrise est une variante de la célèbre Tequila Sunrise, l'Amaretto vient ici remplacer la tequila.

Le Tequila Sunrise, avec sa superposition de couleurs évoquant un lever de soleil, a pris son envol dans les années 1970 en Californie. Ce cocktail symbolise l'esprit insouciant et la culture festive de la côte ouest américaine.

ASTUCES DU BARMAN :

Ajoutez le sirop de grenadine en dernier afin qu'il se dépose au fond et crée un dégradé.

Sober Amaretto Sour

Onctueux & gourmand



INGREDIENTS :

- 5cl de Sober Spirits Amaretto 0.0%
- 2cl de sirop d'agave
- 1 demi citron jaune pressé
- 1 blanc d'œuf
- Glace

USTENSILES :

- Short drink
- Shaker
- Passoire



RECETTE SOBER AMARETTO SOUR :

- Versez dans le shaker le jus d'un demi-citron jaune pressé.
- Ajoutez 5 cl de Sober Spirits Amaretto 0.0%, 2 cl de sirop d'agave, et un blanc d'œuf.
- Secouez vigoureusement à sec (sans glaçons) pendant environ 10 à 10 secondes (technique du Dry Shake).
- Ajoutez ensuite des glaçons dans le shaker et shakez à nouveau 5 secondes pour bien refroidir la préparation.
- Filtrez et versez le cocktail dans un verre à whisky.
- Décorez d'une tranche de citron ou orange déshydratée ou une cerise au marasquin et dégustez !

Cheers !



ORIGINES DU COCKTAIL :

Le Whisky Sour a émergé au 19ème siècle comme remède de marins contre le scorbut, grâce à son ingrédient principal, le citron. Devenu un classique des bars américains, il est célèbre pour son équilibre entre la robustesse du whisky et la fraîcheur acidulée. Aujourd'hui, il est apprécié mondialement pour sa simplicité élégante et son goût distinctif. Le cocktail est également préparé avec de l'Amaretto, offrant une touche sucrée d'amande.

ASTUCES DU BARMAN :

Vous n'aimez pas le blanc d'œuf ? Remplacez le par l'Aquafaba (le jus du pois chiche).

Le terme "Shaker à sec" est aussi connue sous le nom de "dry shake", permet de mélanger les ingrédients et de créer une mousse avec le blanc d'œuf sans trop diluer le cocktail par la fonte des glaçons.

Sober Italian Mule

Spicy & frais



INGREDIENTS :

- 5cl de Sober Spirits Amaretto 0.0%
- 1 demi citron vert pressé
- 1cl sirop d'agave
- 10 cl de Ginger Beer
- Brin de menthe fraîche
- Glace

USTENSILES :

- Short drink



RECETTE SOBER BOURBON MULE :

- Versez directement dans le verre en cuivre un demi citron pressé, coupez le demi-citron en quatre après l'avoir pressé et mettez les morceaux dans le verre.
- Ajoutez ensuite 5 cl de Sober Spirits Amaretto 0.0% et 1cl de sirop d'agave.
- Mettez des glaçons et ajoutez environ 10cl de Ginger Beer.
- Mélangez bien au fond et décorez d'une rondelle de citron vert déshydraté et un brin de menthe fraîche.
Option : vous pouvez saupoudrer de poudre de gingembre frais et mettre un morceau de gingembre frais en plus dans le cocktail pour encore plus de plaisir.

Cheers !



ORIGINES DU COCKTAIL :

En 1941, John Martin (exportateur de vodka) fit la rencontre de Jack Morgan (distributeur de Ginger Beer). Les deux acolytes associèrent leurs produits en un cocktail original. Le Moscow Mule (à base de Vodka) était né. Aujourd'hui il se décline avec du Cachaça, Tequila, Mezcal ou Rhum (Jamaïcan Mule).

ASTUCES DU BARMAN :

Presser le citron permet de récupérer uniquement le bon jus du citron. Pilonner révèle le zeste du citron contenant de l'amertume ainsi que l'huile essentielle de citron. Pour équilibrer les saveurs il est donc préférable de presser plutôt que pilonner.

COCKTAILS
SIGNATURES



Sober Godfather

Spicy & frais

INGREDIENTS :

- 5cl de Sober Spirits Whisky 0.0%
- 2 cl Sober Spirits Amaretto 0.0%
- Glace
- 1 cerise noire
- 1 rondelle d'orange déshydratée

USTENSILES :

- Short drink
- Cuillère



RECETTE SOBER GODFATHER :

- Versez directement dans le verre les glaçons, 2 cl de Sober Spirits Amaretto 0.0% et 5 cl de Sober Spirits Whisky Bourbon 0.0%.
- Mélangez.
- Décorez d'une cerise noire et d'une rondelle d'orange déshydratée.

Cheers !



ORIGINES DU COCKTAIL :

Le Godfather est un cocktail emblématique, réputé pour sa simplicité et sa force. Cette version sans alcool maintient l'esprit original du cocktail, permettant à chacun de savourer un classique de la mixologie avec une touche moderne et accessible.

ASTUCES DU BARMAN :

La tranche d'orange et la cerise noire ne sont pas seulement décoratives ; elles ajoutent aussi des arômes et des saveurs qui complètent le cocktail, le rendant encore plus invitant.

Sober Abricot

Onctueux & fruité

INGREDIENTS :

- 5cl de Sober Spirits Amaretto 0.0%
- 12cl de jus d'abricot
- 1 demi citron jaune pressé
- Glace

USTENSILES :

- Verre à pied
- Shaker
- Passoire



RECETTE SOBER ABRICOT :

- Ajoutez dans un shaker 5cl de Sober Spirits Amaretto 0.0%, 12cl de jus d'abricot et le jus d'un demi citron jaune pressé.
- Ajoutez des glaçons.
- Shakez énergiquement pendant quelques secondes.
- Filtrez à l'aide d'une passoire et versez le cocktail dans un verre.
- Décorez avec une fleur comestible.

Cheers !



ASTUCES DU BARMAN :

La tranche d'orange et la cerise noire ne sont pas seulement décoratives ; elles ajoutent aussi des arômes et des saveurs qui complètent le cocktail, le rendant encore plus invitant.

RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES SUR

soberspirits.com

[@soberspirits](https://www.instagram.com/soberspirits)

ET PARTAGEZ VOS PLUS BELLES PHOTOS COCKTAILS



hello@soberspirits.com