

INSPIRATIONAL

EEN EXCLUSIEVE GIDS DIE INSPIRATIE BIEDT VOOR HET AFWERKEN VAN JE MOCKTAILS
SAMENGESTELD DOOR MARIE & KAAT, FOUNDERS VAN THE MOCKTAIL CLUB



GARNISH GUIDE

The Mocktail Club brengt alcoholvrije cocktails gemaakt op basis van verse vruchten en kruiden. De unieke blends zijn laag in suiker en 100% natuurlijk. De mocktails zijn gebruiks- klaar: shake, serve, garnish en je favoriete 0% drankje is klaar in een handomdraai.

Het garneren van een mocktail kan wonderen doen voor zowel de presentatie als de smaak. Een gedroogd limoenschijfje, een takje verse kruiden, of een kleurrijk eetbaar bloemetje voegt niet alleen kleur toe, maar kan ook de smaak van de mocktail verbeteren door een extra laag van complexiteit en aroma toe te voegen.

Marie & Kaat, founders van The Mocktail Club, werkten voor deze Inspirational Garnish Guide naast the perfect serve, 3 garnish levels uit per mocktail. De complexiteit of exclusiviteit van elke mocktail wordt per level groter op vlak van bereiding en garnituur keuze.

Organiseer je binnenkort een gezellig brunch, een onderonsje met vrienden, een familiediner...? Laat je inspireren door deze gids en verras je gezelschap met elevated mocktails!

Cheers!

Kaat en Marie



GARNISH TOOLS

Dunschiller
Mesje
Plankje
Oven
Espumafles
Cocktail shaker
Mixer
Mengkom
Zeefje
Aansteker
Strainer
Diepvries

BASIS RECEPTEN

ESPUMA MAKEN

1. Kies een vrucht als smaakmaker.
2. Pers de vruchten tot sap (120ml)
3. Week 6 blaadjes gelatine in lauw water.
4. Voeg alles samen en klop los met een garde.
5. Voeg een scheutje olijfolie toe.
6. Giet de mengeling in een espumafles.
7. Zet er 1 gaspatroon op en bewaar koud.

GLASWERK EN IJS

Wij gebruikten voor het samenstellen van deze guide een mix van glazen. Bij een standaard tumbler glas, gebruiken we steeds 4 blokjes ijs. Maak je graag gebruik van unieke ijsblokken? Deze kan je makkelijk zelf maken in de diepvries. Hoe helderder het ijs hoe mooier het oogt in je mocktail.

Ijs is een belangrijk onderdeel van een lekkere mocktail. Ijs houdt ijs koud, dus hoe meer ijs je gebruikt, hoe minder snel het zal verwateren. En een heerlijke frisse mocktail is uiteraard een must!

CITRUS DROGEN

1. Was de limoenen.
2. Verwarm de oven op 70°C.
2. Snij de limoen in zo dun mogelijke schijfjes.
3. Bak de schijfjes in de oven gedurende 5 uur.



LEVEL 1

Schud zachtjes met je fles en schenk uit over ijsblokjes. Werk af met een duizendblad en een gedroogd limoenschijfje. De gedroogde limoenschijfjes kan je kopen in de webshop van The Mocktail Club of maak ze gewoon lekker zelf!



THE PERFECT SERVE

Schud zachtjes met je fles, schenk uit over ijsblokjes en werk af met een takje pistoe, beter bekend als Griekse basilicum en een gedroogd limoenschijfje.



LEVEL 2

Maak een strook van limoensap op de buitenkant van het glas en besprenkel met matchapoeder. Voeg ijs toe in het glas na je de strook hebt aangebracht. Schud zachtjes met je fles en giet uit over ijsblokjes.



LEVEL 3

Schud zachtjes met je fles en schenk uit over een grote ijsblok. Werk af met limoen kaffir en 3 druppels basilicumolie.

Basilicumolie kan je makkelijk zelf maken:

1. Spoel enkele basilicumblaadjes.
2. Voeg er 200ml druivenpitolie bij en mix tot een aromatische olie.
3. Giet deze door een zeefje en bewaar in de frigo.



LEVEL 3

Maak een granité van de Apple & Thyme mocktail: doe 50 cl mocktail in een mengkom en steek dit voor 4 uur in de diepvries. Meng om het half uur met een lepel tot je een granité bekomt. Schep je glas half vol met granité en overgiet met de mocktail. Je voegt verder geen ijs toe aan de mocktail.



THE PERFECT SERVE

Schud zachtjes met je fles, schenk uit over ijsblokjes. Werk af met een takje tijm en een gedroogd limoenschijfje. De gedroogde limoenschijfjes kan je kopen op de webshop van The Mocktail Club of je maakt ze gewoon £ lekker zelf!



LEVEL 1

Schud zachtjes met je fles en schenk uit over ijsblokjes. Werk af met een takje tijm en een gedroogd appelschijfje.



LEVEL 2

Schud zachtjes met je fles en schenk uit over ijsblokjes. Werk af met een gedroogd appelschijfje en een brandend takje tijm. Blaas net voor het serveren uit.



LEVEL 1

Schud zachtjes met je fles en schenk uit een grote ijsblok.
Werk af met een carpaccio van chioggia biet.
Snij de biet in flinterdunne schijfjes met een dunschiller of
een mes.



THE PERFECT SERVE

Schud zachtjes met je fles, schenk uit over gewone ijsblokken en werk af met roze peperbessen en een gedroogd limoenschijfje.



LEVEL 2

Schud zachtjes met je fles en schenk uit over een grote ijsblok. Werk af met een partje vijg en een eetbaar bloemetje.



LEVEL 3

Schud zachtjes met je fles en giet uit over ijsblokjes. Werk af met een espuma van limoen en bestrooi met gecrushte roze peperbessen.



N°4 GREEN TEA & ORANGE BLOSSOM

LEVEL 1

Schud zachtjes met je fles en schenk uit over een grote ijsblok. Werk af met een krul van sinaasappelschil en een takje verbena.



THE PERFECT SERVE

Schud zachtjes met je fles, schenk uit over gewone ijsblokken en werk af met een takje munt en een gedroogd citroenschijfje. De citroenschijfjes kan je aankopen via The Mocktail Club of maak ze gewoon lekker zelf.



LEVEL 2

Schud zachtjes met je fles en schenk uit over ijsblokjes. Werk af met duindoornbessen en een eetbaar bloemetje.



LEVEL 3

Werk af met een krul van bergamotschil. Deze kan je makkelijk maken met een dunschiller, snijd daarna de randjes schuin af. Schenk de mocktail over een grote ijsblok uit.



LEVEL 3

Om een mooie schuimlaag te bekomen gaan we shaken. Voeg 3cl aquafaba toe aan 150ml van de mocktail en shake dit met 4 ijsblokken. Schenk dit uit in je glas met een strainer zodat het ijs niet in je mocktail terecht komt. Je voegt verder geen ijs toe aan de mocktail. Tot slot werk je je mocktail af met een blaadje rode basilicum.



THE PERFECT SERVE

Schud zachtjes met je fles, schenk uit over gewone ijsblokken en werk af met roze peperbessen en een eetbaar bloemetje. De roze peperbessen kan je aankopen via The Mocktail Club.



LEVEL 1

Schud zachtjes met je fles en schenk uit over een grote ijsblok. Werk af met een carpaccio van pompelmoes. Carpaccio is een snijtechniek waarbij je met een scherp mes heel dunne schijfjes snijdt.



LEVEL 2

Maak een strook van limoensap op de buitenkant van het glas. Werk af met een rand van gemalen roze peperbessen. De roze peperbessen kan je malen met een vijzel of in een pepermolen. Voeg ijs toe in het glas na je de strook hebt aangebracht. Schud zachtjes met je fles en schenk uit over ijsblokjes.



LEVEL 2

Schud zachtjes met je fles en schenk uit over een grote ijsblok. Werk af met chilistrings, flinterdunne draadjes van gedroogde chili.



THE PERFECT SERVE

Schud zachtjes met je fles, schenk uit over gewone ijsblokken en werk af met jalapeño schijfjes en een gedroogd limoenschijfje. De gedroogde limoenschijfjes kan je kopen op de webshop van The Mocktail Club of je maakt ze gewoon lekker zelf!



LEVEL 1

Schud zachtjes met je fles en schenk uit over ijsblokjes. Werk af met een limoen kaffirblad en jalapeño schijfjes. Deze twee aromatische ingrediënten gaan de smaak van de mocktail nog versterken.



LEVEL 3

Om een mooie schuimlaag te maken shake je het eiwit van 1 ei, 150 ml van de mocktail en 4 ijsblokken in een shaker. Schenk dit uit in je glas met een strainer zodat het ijs in de shaker achterblijft. Werk af met druppels chili olie.

Chili olie maak je makkelijk zelf: mix 1 eetlepel chiliflakes met 100 ml druivenpit olie. Zeef het geheel en bewaar in de frigo.



LEVEL 3

Schud zachtjes met je fles en schenk uit over een grote ijsblok. Werk af met een krul rabarber en gemalen timut peper. Ga met een scherp mes langs een rabarberstengel om een heel dun lintje te bekommen. De timut peper kan je malen met een vijzel of een pepermolen.



THE PERFECT SERVE

Schud zachtjes met je fles, schenk uit over gewone ijsblokken en werk af met een takje dille en enkele besjes timut peper.



LEVEL 1

Schud zachtjes met je fles en schenk uit over ijsblokjes. Werk af met een takje zeevenkel. Dit kruid heeft een rijke zilte en anijsachtige smaak.



LEVEL 2

Maak een strook van limoensap op de buitenkant van het glas. Werk af met een rand van gemalen timut peper. De timut peper kan je malen met een vijzel of in een pepermolen. Voeg ijs toe in het glas na je de strook hebt aangebracht. Schud zachtjes met je fles en schenk uit over ijsblokjes.

