

Follow the trends or create your own  
and come to share your inspiration  
on Les vergers Boiron 100% cocktail website:

[www.drinkboiron.com](http://www.drinkboiron.com)

To discover 100 other fruity cocktail recipes,  
contact us to get our cocktail guide Drink'Art.

*Suivez la tendance ou créez-la,*

*et venez partager votre inspiration*

*sur le site 100% cocktail des vergers Boiron :*

[www.drinkboiron.com](http://www.drinkboiron.com)

*Pour découvrir 100 autres recettes de cocktails fruités,*

*demandez-nous notre guide cocktail Drink'Art.*



**Boiron Frères SA.**

1, rue des Glacières - 94538 Rungis Cedex - France  
France : Tél : 01 45 60 73 13 - Fax : 01 45 60 73 32  
cfrance@boironfreres.com

Export : Tél : 33 1 45 60 73 32 - Fax : 33 1 46 86 52 72  
cexport@boironfreres.com

[www.lesvergersboiron.com](http://www.lesvergersboiron.com)

## Grenade



### Le saviez-vous ?

La grenade, originaire de Perse, poussait dans les jardins suspendus de Babylone. Dans l'antiquité, les Egyptiens l'utilisaient pour fabriquer un vin léger au goût de framboise.

#### MA >> APPLE NAR-TINI\* (par Rodolphe Sorel)

4	cl	Vodka à la pomme verte	Frapper au shaker avec des glaçons. Filtrer. Garnir d'un éventail de tranches de pommes vertes et de graines de grenade.
2	cl	Manzana verde	
6	cl	Purée de Grenade Boiron	
1	cl	Sirop de grenadine	
1		Quartier de citron vert pressé	

\*en langue turque, "nar" signifie grenade.

#### HI >> REVERSED TEQUILA SUNRISE (par Rodolphe Sorel)

6	cl	Tequila blanche	Verser directement dans le verre sur glaçons. Décorer de graines de grenade.
15	cl	Purée de Grenade Boiron	
2	cl	Sirop d'orange	

#### MA >> TURKISH DELIGHT (par Rodolphe Sorel)

6	cl	Vodka Sputnik à la rose	Frapper au shaker avec des glaçons. Filtrer. Garnir d'un twist d'orange.
6	cl	Purée de Grenade Boiron	
2	cl	Sirop de pistache	
3	cl	Crème double à la vanille	
1		Goutte de sirop de grenadine	

#### HI >> MEXICAN MISTRESS (contemporain)

		Feuilles de menthe	Ecraser la menthe dans le fond du verre. Ajouter les autres ingrédients. Remplir le verre de glace pilée. Garnir d'une tête de menthe.
1		Petit citron vert coupé en dés	
6	cl	Purée de Grenade Boiron	
5	cl	Tequila blanche	
2	cl	Sirop de grenadine	

#### HI >> BELLE DAMOISELLE (par Rodolphe Sorel)

15	cl	Purée de Grenade Boiron	Frapper au shaker avec des glaçons. Décorer d'une grappe de groseilles.
4	cl	Purée de Fraise Boiron	
1	cl	Purée de Kalamansi Boiron	
2	cl	Sirop de fraise	
1		Grappe de Groseilles IQF Boiron	

## Cranberry & Griotte



### Le saviez-vous ?

Utilisée par les Amérindiens, puis par les colons au 16<sup>e</sup> siècle, la cranberry est connue pour sa haute teneur en vitamine C et ses vertus médicinales.

#### HI >> OCEAN BREEZE (par Rodolphe Sorel)

6	cl	Vodka	Verser directement dans le verre sur les glaçons. Bien remuer. Garnir d'un quartier de citron vert.
6	cl	Purée Cranberry & Griotte Boiron	
6	cl	Purée de Pamplemousse rose Boiron	
1	cl	Sirop de sucre de canne	

#### MA >> FAT SOPRANO (par Rodolphe Sorel)

6	cl	Vodka au cassis	Frapper au shaker avec des glaçons. Filtrer. Garnir d'un twist d'orange.
1	cl	Campari	
4	cl	Purée Cranberry & Griotte Boiron	
1	cl	Purée de Citron vert Boiron	
2	cl	Sirop de fruit de la passion	

#### WH >> DAISY JANE (par Rodolphe Sorel)

4	cl	Bourbon	Frapper au shaker avec des glaçons. Verser dans le verre. Décorer d'une spirale de citron jaune.
1,5	cl	Southern Comfort	
4	cl	Purée Cranberry & Griotte Boiron	
1	cl	Purée de Citron jaune Boiron	
1,5	cl	Crème de pêche	
1		Goutte de sirop de grenadine	

#### HI >> CAPUCINE (par Rodolphe Sorel)

3	cl	Rhum brun	Frapper au shaker avec des glaçons. Verser dans le verre. Garnir d'un quartier de citron vert.
2	cl	Schrubbe créole	
8	cl	Purée Cranberry & Griotte Boiron	
1	cl	Purée de Citron vert Boiron	
2	cl	Crème de mûre	
1		Goutte de sirop de cannelle	
1		Pincée de cannelle en poudre	

#### MA >> GROKWIK OVERDOSE (par Rodolphe Sorel)

4	cl	Armagnac	Frapper au shaker avec des glaçons. Filtrer. Saupoudrer de cacao.
2	cl	Crème de cacao brun	
4	cl	Purée Cranberry & Griotte Boiron	
1	cl	Sirop de vanille	
1		Trait de double crème	

#### MA >> COSMO' WANNABE (par Rodolphe Sorel)

6	cl	Purée Cranberry & Griotte Boiron	Frapper au shaker avec des glaçons. Filtrer. Garnir d'un twist d'orange.
6	cl	Purée d'Orange sanguine Boiron	
1	cl	Purée de Citron vert Boiron	
2	cl	Sirop de fraise	

## DRINK'ART NEWS



## A whole range of natural purees to give your cocktails that extra fruity touch

For more than 35 years now, Les vergers Boiron has been selecting and carefully processing the best fruit grown in the finest regions around the world specifically for the most demanding professionals. Les vergers Boiron's frozen fruit puree works just like fresh fruit straight out of the blender. Its unique texture adapts perfectly to mixes and never clogs up straws.

Today, Les vergers Boiron is glad to present you with two news fruit purees, a ruby red Cranberry & Morello cherry and a soft pink Pomegranate puree. Their 100% natural colour and pronounced fresh fruit taste will brighten your cocktails and captivate your customers in the fruitiest way. Discover and enjoy in this Drink'Art News edition our selection of recipes by Rodolphe Sorel and let your imagination run wild to create your own.



## Une gamme complète de purées naturelles pour offrir à vos cocktails une touche fruitée

Depuis plus de 35 ans, Les vergers Boiron sélectionnent les meilleurs fruits à travers le monde, puis les assemblent et les transforment pour répondre aux besoins des professionnels les plus exigeants. Les purées de fruits surgelées Les vergers Boiron s'utilisent comme du fruit frais sorti du mixer. Leur texture unique convient parfaitement aux cocktails et ne bouche pas les pailles.

Aujourd'hui, Les vergers Boiron sont heureux de vous présenter deux nouvelles purées: La purée Cranberry & Griotte rouge rubis et la purée de Grenade rose douce. Leur couleur 100% naturelle et leur goût prononcé de fruit frais feront vibrer vos cocktails et craquer vos clients. Dans ce Drink'Art News, découvrez et appréciez notre sélection de recettes élaborées par Rodolphe Sorel, et laissez libre cours à votre imagination pour créer les vôtres.

## Pomegranate



### Did you know?

The pomegranate, originally from Persia, was grown in the Hanging Gardens of Babylon. During the Antiquity, the Egyptians were using it as an ingredient to make a light raspberry flavoured wine.

## Cranberry & Morello Cherry



### Did you know?

The cranberry was used first by the American Indians, and then by the settlers in the 16<sup>th</sup> century, and is famous for its high vitamin C content and its medicinal virtues.

### MA >> APPLE NAR-TINI\* (by Rodolphe Sorel)

- 2 parts green apple Vodka
- 1 part apple schnapps
- 3 parts Boiron Pomegranate Puree
- 1 dash grenadine syrup
- 1 lime wedge

Shake with ice. Sieve. Garnish with green apple slices and pomegranate seeds.

\*in turkish, pomegranate is called "nar".

### HI >> REVERSED TEQUILA SUNRISE (by Rodolphe Sorel)

- 1 part White Tequila
- 2 ½ parts Boiron Pomegranate Puree
- 1 dash orange syrup

Build in glass over ice. Garnish with pomegranate seeds.

### MA >> TURKISH DELIGHT (by Rodolphe Sorel)

- 3 parts rose Sputnik Vodka
- 3 parts Boiron Pomegranate Puree
- 1 part pistachio syrup
- 1 ½ parts vanilla double cream
- 1 drop grenadine syrup

Shake with ice. Sieve. Garnish with orange twist.

### HI >> MEXICAN MISTRESS (contemporary)

- mint leaves
- 1 small lime cut in dices
- 3 parts Boiron Pomegranate Puree
- 3 parts White Tequila
- 1 part grenadine syrup

Muddle mint leaves over crushed ice. Add the other ingredients. Add some crushed ice. Mint sprig garnish.

### HI >> BELLE DAMOISELLE (by Rodolphe Sorel)

- 3 parts Boiron Pomegranate Puree
- 1 part Boiron Strawberry Puree
- 1 dash Boiron Kalamansi Puree
- 2 dashes strawberry syrup
- 1 Boiron IQF Redcurrant

Shake with ice. Garnish with redcurrant.

### HI >> OCEAN BREEZE (by Rodolphe Sorel)

- 2 parts Vodka
- 2 parts Boiron Cranberry & Cherry Puree
- 2 parts Boiron Pink Grapefruit Puree
- 1 dash gomme syrup

Build in glass over ice. Stir all ingredients together. Garnish with lime wedge.

### MA >> FAT SOPRANO (by Rodolphe Sorel)

- 3 parts blackcurrant Vodka
- 1 dash Campari
- 2 parts Boiron Cranberry & Cherry Puree
- 1 dash Boiron Lime Puree
- 2 dashes passion fruit syrup

Shake with ice. Sieve. Garnish with orange twist.

### WH >> DAISY JANE (by Rodolphe Sorel)

- 2 parts Bourbon
- 1 dash Southern Comfort
- 2 parts Boiron Cranberry & Cherry Puree
- 1 dash Boiron Lemon Puree
- 1 dash peach cream
- 1 drop grenadine syrup

Shake with ice. Garnish with lemon slice.

### HI >> CAPUCINE (by Rodolphe Sorel)

- 1 ½ parts dark Rhum
- 1 part creole Schrub
- 4 parts Boiron Cranberry & Cherry Puree
- 1 dash Boiron Lime Puree
- 1 dash blackberry cream
- 1 drop cinnamon syrup
- 1 pinch cinnamon powder

Shake with ice. Garnish with lime wedge.

### MA >> GROKWIK OVERDOSE (by Rodolphe Sorel)

- 4 parts Armagnac
- 2 parts dark cocoa cream
- 4 parts Boiron Cranberry & Cherry Puree
- 1 part vanilla syrup
- 1 dash double cream

Shake with ice. Sieve. Garnish with cocoa powder.

### MA >> COSMO' WANNABE (by Rodolphe Sorel)

- 2 parts Boiron Cranberry & Cherry Puree
- 2 parts Boiron Blood Orange Puree
- 1 dash Boiron Lime Puree
- 2 dashes strawberry syrup

Shake with ice. Sieve. Garnish with orange twist.

## How to make the most of cocktail classics with Les vergers Boiron fruit purees

Préconisation pour l'utilisation des purées de fruits dans les cocktails classiques



Fruit Bellinis	○	○
Fruit Martinis	●	●
Fruit Cosmopolitans	●	●
Fruit Sours	●	●
Fruit Collins	●	●
Fruit Slings	○	○
Fruit Daiquiris	●	—
Fruit Mojitos	○	—
Fruit Caipirinhas	○	—
Fruit Margaritas	●	●
Fruit Coladas	—	—
Fruit Alexanders	—	○

## How to best mix Les vergers Boiron fruit purees with commonly used alcohols

Préconisation pour l'utilisation des purées de fruits avec les alcools de base



Champagne	○	○
Vodka	○	●
Lemon Vodka / Vodka citron	●	●
Vanilla Vodka / Vodka vanille	—	○
Gin	●	●
White rum / Cachaça / Rhum blanc	○	○
Gold rum / Rhum brun	●	●
Spiced rum / Rhum épicé	○	●
White Tequila / Téquila blanche	●	●
Gold Tequila / Téquila ambrée	○	○
Scotch whisky	○	○
Irish whisky	●	○
Bourbon	○	●
Cognac/Armagnac	—	●
Pisco	●	●

● : excellent / excellent    ○ : good / bon    — : not so good / moins bon

