

Οι επαγγελματίες της Καφεστίασης έχουν στη διάθεσή τους μια μεγάλη γκάμα από εναλλακτικές μορφές φρούτων, ώστε να παρασκευάζουν cocktails, smoothies, γρανίτες εύκολα, γρήγορα, χωρίς υψηλό κόστος και με μπδενική σκεδών φύρα.



ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ & ΠΟΥΡΕΔΕΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΓΙΑ COCKTAILS

Κείμενο
Αλεξανδρία Παπαδημητρίου
Συνταγές-Εκτέλεση
Benjamin Karavikóllas
Φωτ. Συνταγών
Δημήτρης Τσίτσης

Eίναι ιδανικά για την παρασκευή cocktails, ενώ πρωταγωνιστούν και σε μια σειρά κωδικών που πρωθυντήται από κάθε επιχείρηση cafe ή bar. Ο λόγος φυσικά για τα κατεψυγμένα φρούτα, αλλά και τους.. φρουτένιους πουρέδες, που λύνουν τα χέρια κάθε επαγγελματία της Καφεστίασης;

Από την κατάψυξη στο... ποτήρι

Τα κατεψυγμένα φρούτα που κυκλοφορούν πλέον και στην εγχώρια αγορά κλείνουν μέσα σε μια ειδική συακευασία ή σακουλάκι, συνήθως αλόκληρα φρούτα, χωρίς αυτό να σμιλεύεται δεν συναντώνται και κομένα σε κομμάτια, για μια σειρά χρήσεων. Τα πρόιόντα αυτά μπορούν εύκολα να χρησιμοποιηθούν αντί των φρέσκων, αφού συνήθως μαζεύονται όμια την ωριμασή τους, και κατά τη διαδικασία



της επεξεργασίας τους χάνουν ελάχιστο νερό όποτε και διατηρούν τη φρεσκάδα τους, τη γεύση και το όμορφο του φρούτου. Πρόκειται για μια ασφαλή επιλογή για πολλές επιχειρήσεις Καφεστίασης που τα επιλέγουν συχνά, κυρίως επειδή βρίσκουν εφαρμογή σε διάφορες παρασκευές. Μεγάλη αποδοτικότητα παίζει η αστική συκευασία που διασφαλίζει τις συνήθηκες αποθήκευσης του φρούτου χωρίς, για τα καταστρέφει.

Πεδίο εφαρμογής: Όπου χρησιμοποιείται και το φρέσκο φρούτο, καθώς μπορεί να το αντικαταστήσει με την ίδια επιτυχία! Τα κατεψυγμένα φρούτα είναι πρακτικά, οικονομικά αφού ελαχιστοποιούν τη φύρα και χόρπη στη μεγάλη ποικιλία τους, μπορούν να αποτελέσουν βασικό συστατικό σε τάρτες και φρουτοσαλάτες, να μετατραπούν σε πουρέδες ή μαρμελάδες, και βέβαια να κυριαρχήσουν στα cocktails, όπου χρειάζεται για παράδειγμα muddling ή και γαρνίρισμα.

Πουρέδες φρούτων

Πρόκειται για πολτοποιημένα φρούτα, που συνήθως έχουνται για τη μεγάλη τους περιεκτικότητα (ακόμη και σε ποσοστό 100%) σε φρούτα, χωρίς χρωστικές ή/και αρώματα. Είναι συνήθως συμπυκνωμένοι και διατίθενται σε διάφορες συσκευασίες, που φέρουν ειδικό δοσομετρητή για ακρίβεια στις ποσότητες, ενώ ομογενοποιούνται εύκολα και πλήρως με άλλα υλικά στο blender ή στο shaker.

Πεδίο φαρμαγού: Οι πουρέδες ακολουθούν συνήθως τις τάσεις στο mixology. Ετσι στους πλέον δημοφιλείς συγκαταλέγονται τα τροπικά (μανταρίνο, passion fruit κ.ά.), κόκκινα (συνήθως μειγμάτα κόκκινων φρούτων) αλλά και πράσινο μήλο, πεπόνι, ροδάκινο, βερικόκο.



Τι κερδίζετε από τη χρήση τους

→ Παρά την επεξεργασμένη τους μορφή, τόσο τα κατεψυγμένα φρούτα όσο και οι πουρέδες είναι απόλύτως φυσικά προϊόντα.

→ Δεν έχουν τεκνητές χρωστικές, γεύσεις και συντηρητικά.

→ Έχουν μεγάλη διάρκεια ζωής, εάν δεν ανοιχτεί η συσκευασία.

→ Βρίσκουν εφαρμογή σε cocktails, smoothies, γρανίτες. Άρα μιλάμε για προϊόντα πολυχρηστικά, που μειώνουν κατά πολύ το κόστος των Α' υλών.

→ Προσφέρουν μεγάλα περιθώρια κέρδους, με το δεδομένο ότι



ενισχύουν την πλήρη εφαρμογή πρότυπων συνταγών.

→ Αποτελούν την εναλλακτική λύση στην εύρεση των φρέσκων φρούτων καθ' όλη τη διάρκεια της χρονιάς, αποσυνδέοντας τα cocktails από την εποικιότητα!

SWEET MEMORIES

ΥΛΙΚΑ

- 40 ml White Rum
- 20 ml Passion Fruit Puree
- 20 ml Mango Puree
- 20 ml Passion Fruit Syrup
- 20 ml Mango Syrup
- 4 Wedge Lime
- 10 γρ. λευκή ζάχαρη
- 4 Mint Leaf
- 10 ml Prosecco

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πατάμε 4 lime wedges μαζί με τη ζάχαρη, συμπληρώνουμε με τα υπόλοιπα υλικά και τριμένο πάγο. Γερνίρουμε με slice lime, phalis και mint leaf. Μα ιδιαίτερη και ξεχωριστή πρόταση cocktail που στα σίγουρα θα ενθουσιάσει κάθε πελάτη σας!



BEN'S MULE

ΥΛΙΚΑ

- 60 ml Vodka (Marinated with Lemongrass)
- 40 ml Mango Puree
- 30 ml Passion Fruit Syrup
- 20 ml Fresh Lime Juice

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε όλα τα υλικά σε shaker και τα δουρώνουμε σε mule cup. Συμπληρώνουμε με αφρό ο όνομας αποτελείται από mango puree, ginger beer & essences of mango, passion fruit, ginger. Γαρνίρουμε με mango slice with balls, lime zest, lime rim, kariff leaf (lemon leaf).

