



**Supera todas
las expectativas**

Recetas para elaborar cócteles
innovadores de forma fácil y saludable



Camomille
Cooler

El secreto es hacerlo fácil



Los cócteles están protagonizando una auténtica revolución. Los reyes de la noche se han reinventado y actualmente puedes encontrarlos en brunch y afterworks. Su consumo es tan popular que incluso ya se preparan en casa, por lo que cuando se toman fuera, suben las expectativas. La clave está en servir cócteles artísticos y sorprendentes sin perder la facilidad y rapidez al hacerlos.

Los clientes piden productos más saludables y el té y las infusiones se han consolidado como sus preferidos. Con Lipton, no sólo conseguirás hacer los cócteles con mayor facilidad, sino que añadirás las beneficiosas cualidades del té a estas bebidas de tendencia.

Entra en la nueva edad dorada de los cócteles con este recetario lleno de consejos, trucos y recetas que conseguirán hacer fácil lo difícil.

¡Salud!

Héctor Henche de Fizz Bartenders

Colaborador en Unilever Food Solutions

Fundador y director de Fizz Bartenders, Héctor es uno de los bartenders más reconocidos de nuestro país. Un entusiasta y apasionado del oficio, asesora a cadenas hoteleras españolas e internacionales, marcas del sector y colabora con el prestigioso chef Dani García, con dos estrellas Michelin, supervisando la carta de cócteles de sus locales.

Los cócteles, la **tendencia** del momento

Las cartas de cócteles se amplían, las mesas se llenan y ya son muchos bares, cafeterías y restaurantes que se han sumado a esta tendencia.

La innovación, las combinaciones sorprendentes y las presentaciones especiales han convertido a los cócteles en un fenómeno social. Es el momento perfecto para que tus cócteles brillen más que nunca en tu carta dando rienda suelta a tu creatividad con las tendencias de la temporada.



Cócteles tropicales

¡Aloha! Uno de los cócteles más celebrados está de vuelta con el mismo espíritu fresco y exótico de siempre. Los cócteles tropicales con sabor a piña o coco vuelven a la carga con sombrilla incluida. ¡Hasta puedes recuperar sus míticas copas para que sean aún más auténticos!



Cóctel decorado vale por dos

Son tendencia las decoraciones cuidadas, originales y curiosas heredadas de la cocina gourmet. Con adornos personalizados para cada cóctel impresionarás a tus clientes y les motivarás a probar nuevos cócteles. Además, las diferentes presentaciones te permitirán cambiarlas según los productos que tengas en ese momento.



Dale un giro a los clásicos

Los cócteles de toda la vida vuelven a estar de moda, pero con pequeños detalles, giros y matices sin perder su esencia. Para los clientes, la opción segura siempre será el clásico. Aplicando nitrógeno líquido, creando espumas con sifón o incorporando gelatina, conseguirás satisfacerles añadiendo ese extra de novedad que buscan.



Cócteles non stop

El éxito del brunch y el afterwork ha consolidado al cóctel como una bebida que se puede tomar en cualquier momento del día. Las coctelerías se han avanzado a la tendencia y ya han empezado a ampliar sus horarios para llegar a todo tipo de clientes, quienes ya saben que siempre es buen momento para tomarse un cóctel.



Nuevos ingredientes

Uno de los grandes diferenciales de un cóctel son sus ingredientes. Usando alcoholes internacionales como el sake o las hierbas aromáticas, podemos conseguir creaciones muy interesantes y sobre todo muy modernas. Pero hay un ingrediente que resalta por encima de todos: el té.



El té sube como la espuma

Un estudio publicado por "Global Monitor" reveló que el 59% de consumidores buscan experiencias y sensaciones nuevas.

Es el momento perfecto para aprovechar e innovar con productos como el té, que nos aportan nuevos sabores, matices y colores a los cócteles. Así, podemos brindar a los clientes esas sensaciones que esperan encontrar y superar sus expectativas con mezclas sorprendentes.



Una carta ganadora

Los cocteleros ya han empezado a incluir el té en sus preparaciones con enorme éxito, aprovechando su calidad, sabor y propiedades saludables. De este modo, se pueden ofrecer matices nuevos a preparaciones conocidas y encontrar nuevas fórmulas que desaten los sentidos de nuestros comensales.

Sorprende a tus clientes y dinamiza tu carta con más cócteles para muchos más paladares.

Lo importante es la **salud**

Los consumidores nos cuidamos más que nunca. Actualmente, estamos más motivados que nunca por llevar una vida saludable y los alimentos que consumimos han cobrado especial atención.

Por eso, el té se ha impulsado como una de las elecciones más populares del momento. Sus propiedades diuréticas y antioxidantes ayudan a reducir el colesterol, prevenir el envejecimiento, prevenir la anemia y mejorar las defensas. Además, ¡tiene cero calorías!





Beneficia-té

Sustituyendo el zumo por el té, conseguimos añadir todas su cualidades beneficiosas y eliminar los excesos de azúcar y calorías que tienen las bebidas azucaradas. Un gran aliciente para nuestros clientes.



Con sabor, sin alcohol

Los cócteles son conocidos por tener alcohol, pero no es un ingrediente imprescindible. Si lo quitamos de la preparación, no perderemos sabor y reduciremos las calorías del cóctel. Además, incluyendo cócteles sin alcohol en la carta, ofreceremos más variedad y llegaremos a más público.



Pasión por la fruta

Añade fruta en la bebida y no sólo conseguirás resaltar la decoración con un toque más elaborado y seductor, también añadirás sus enriquecedoras vitaminas. Un pequeño detalle que reconforta a los consumidores al ver que toman un producto tan sano como la fruta.



**CÓCTELES
PARA PREPARAR AL
MOMENTO**

Cómo preparar tus cócteles en 1 momento y 3 sencillos pasos

El ritmo de las mesas es trepidante y nuestra capacidad de reacción tiene que ser inmediata. Cuando un cliente pide un cóctel no tenemos mucho tiempo para prepararlo. A continuación, te presentamos cócteles irresistibles preparados en tan sólo 3 pasos:



El cóctel original

1. Infusiona (2-3 minutos)

Hasta que el té desprenda todo su sabor, aroma, color y nutrientes. Sólo necesitas poner la bolsa de té en agua caliente y esperar.

2. Añade hielo y azúcar

En vez de azúcar, también puedes poner edulcorante para obtener toda su esencia.

3. Sirve

Decora con la fruta que más convenga para enriquecer la preparación y ¡sirve tu cóctel!

Puedes complementar tu cóctel original añadiendo sirope y/o alcohol:



Puedes darle un giro y añadir **sirope/jarabe/mermelada**

Consigue un toque dulce con Sirope Carte d'Or, Mermelada Ligeresa o distintos tipos de jarabes para sumar nuevos contrastes y vistosidad al cóctel. Añade un poco de hielo.



Conviértela en bebida y añade **alcohol**

Si además quieres prepararlo con alcohol, sólo tendrás que añadirlo a la preparación anterior y ya estará listo para decorar.



Gin & tonic apasionante



El cóctel original

1. Infusiona una bolsa de Earl Grey de Lipton con agua hirviendo a 100°C durante 2 ó 3 minutos.
2. Añade 100 g de cubitos o hielo picado y azúcar.
3. Sirve con una rodaja de tomate.

Puedes complementar tu cóctel original añadiendo sirope y/o alcohol:



Añade sirope

Dale un toque dulce añadiendo 10 ml de Sirope de Fruta de la Pasión Monin, 1 rama de menta machacada y media rodaja de limón. Deja la bolsa de té dentro del vaso.



Añade alcohol

Añade 15 ml de ginebra para hacerlo con alcohol. Para terminar añade 60 ml de tónica.

EL BENEFICIO LIPTON

El sabor de Early Grey de Lipton tiene un suave destello picante que, combinado con el dulce sabor del Sirope de Fruta de la Pasión Monin, resulta en un acabado afrutado con un delicado giro tropical. La tónica aporta profundidad y chispa, la ginebra le da carácter y el tomate aporta un sabor final lleno de color.





Fiesta de primavera Grey



El cóctel original

1. Prepara una bolsa de Earl Grey de Lipton durante 2 ó 3 minutos en 200 ml de agua hirviendo a 100°C.
2. Añade 100 g de cubitos o hielo picado y azúcar.
3. Decora con unos trozos de fruta.

Puedes complementar tu cóctel original añadiendo sirope y/o alcohol:



Añade sirope

Añade 20 ml de Sirope de Flor de Saúco Monin, una rama de menta ligeramente machacada y media rodaja de limón.



Añade alcohol

Incorpora 40 ml de agua con gas o, si quieres una bebida alcohólica, añade vino espumoso (cava, espumoso o prosecco).

EL BENEFICIO LIPTON

La primavera está servida con el sutil aroma floral a bergamota del Earl Grey de Lipton. El Sirope de Flor de Saúco Monin profundiza el tono floral y suaviza la acidez. Puedes poner zumo de manzana para aumentar el sabor afrutado y agua con gas o vino espumoso para ganar elegancia. ¡Perfecto para celebraciones!





Sangría



El cóctel original

1. Infundona una bolsa de Melocotón y Tropical Mango de Lipton entre 2 y 3 minutos en 100 ml de agua hirviendo a 100°C.
2. Añade 100 g de cubitos o hielo picado y azúcar.
3. Para servir, pon un poco de fruta.

Puedes complementar tu cóctel original añadiendo sirope y/o alcohol:



Añade sirope

Añade 40 ml Sirope Frutas del Bosque Carte d'Or para endulzar. Pon 200 ml de infusión Melocotón Tropical Mango de Lipton, 1 rodaja de naranja, lima y menta fresca. Deja la bolsa del té en el vaso.



Añade alcohol

Añade 60 ml de agua con gas. Prepárala con alcohol con 100 ml de vino tinto y 15 ml de Grand Marnier.

EL BENEFICIO LIPTON

El Melocotón Tropical Mango de Lipton profundiza los sabores y crea una bebida más refrescante que la propia sangría. Con el Sirope Frambuesa Monin añadirás un dulzor ácido y suave y con el Grand Marnier tendrás un cóctel sofisticado y soleado.





Flower Therapy



El cóctel original

1. Infusiona una bolsa de infusión Delicate Mint de Lipton entre 2 y 3 minutos en 100 ml de agua hirviendo a 100°C.
2. Añade 100 g de cubitos o hielo picado y azúcar al gusto.
3. Decora la copa con unas rodajas de lima o limón.

Puedes complementar tu cóctel original añadiendo sirope y/o alcohol:



Añade sirope

Añade el toque dulce 80 ml de zumo de manzana, unas gotitas lima y 20 ml de Sirope de Rosas Monin o azúcar líquido. Deja la bolsa del té dentro del vaso.



Añade alcohol

Añade 60 ml de agua con gas. Prepárala con alcohol con 15 ml de vodka.

EL BENEFICIO LIPTON

El zumo de manzana, combinado con el Sirope de Rosas Monin, se intensifica y los trozos de fruta contrastan por su color, textura y sabor. Conviértelo en un cóctel seductor con un poco de vodka.





Calypso camamila



El cóctel original

1. Prepara una infusión Manzanilla y Miel de Lipton entre 4 y 5 minutos en 200 ml de agua hirviendo a 100°C.
2. Añade un poco de hielo y azúcar.
3. Sirve con un poco de fruta.

Puedes complementar tu cóctel original añadiendo sirope y/o alcohol:



Añade sirope

Endúlzalo poniendo 10 ml de Sirope de Fruta de la Pasión Monin, 1 rama de canela y 1 rama de menta ligeramente machada. Deja la bolsa de té en el vaso.



Añade alcohol

Añade 15 ml de Bourbon si quieres hacer el cóctel con alcohol.

EL BENEFICIO LIPTON

La infusión Manzanilla y Miel de Lipton añade cuerpo y profundidad, mientras que la canela y la menta acentúan las sensaciones. Gracias a la acidez y dulzura de la fruta de la pasión todos los sabores se unen en armonía, y la calidez del Bourbon que añade un sabor intenso creando una bebida estimulante y tropical.





Tentación de té verde



El cóctel original

1. Infusiona una bolsa de infusión Lipton Té Verde Mandarina y Naranja entre 2 y 3 minutos en 200 ml de agua hirviendo a 100°C.
2. Añade hielo y un poco de azúcar.
3. Decora con una rodaja de limón.

Puedes complementar tu cóctel original añadiendo sirope y/o alcohol:



Añade sirope

Consigue el toque dulce perfecto con 40 ml de Sirope de Naranja de Carte d'Or. Decora con menta y limón dejando la bolsa de té en el vaso.



Añade alcohol

Añade 30 ml de ginebra.

EL BENEFICIO LIPTON

Una bebida muy refrescante de Té Verde Mandarina y Naranja de Lipton combinado con el intenso y dulce Sirope de Naranja de Carte d'Or. Incorpora piezas de fruta para darle color, textura y sabor y un poco de ginebra para conseguir un carácter más maduro.





Amaretto Iced Tea



El cóctel original

1. Prepara una bolsa de English Breakfast de Lipton entre 4 y 5 minutos en 200 ml de agua hirviendo a 100°C.
2. Añade hielo y azúcar.
3. Sirve con un poco de fruta.

Puedes complementar tu cóctel original añadiendo sirope y/o alcohol:



Añade sirope

Para obtener el punto dulce, añade 20 ml de Amaretto Monin. Deja la bolsa de té dentro.



Añade alcohol

Añade 15 ml de Bourbon para prepararla con alcohol.

EL BENEFICIO LIPTON

El sabor atrevido del English Breakfast de Lipton es la pareja perfecta del fuerte Sirope de Amaretto Monin. Un cálido y envolvente té fuerte, espumoso y de sabor almendrado. Añádele Bourbon para conseguir una combinación excelente.





A close-up photograph of a glass filled with a warm, amber-colored cocktail. The drink is garnished with several large, clear ice cubes, two slices of orange, and two cinnamon sticks. The glass is set against a dark, solid background, which makes the warm tones of the drink stand out. The lighting is soft, highlighting the texture of the ice and the vibrant colors of the fruit and spices.

**CÓCTELES PARA
PREPARAR
CON ANTELACIÓN**

Ahorra tiempo y estandariza sabores: prepara tus cócteles con antelación

En la mayoría de restaurantes, bares y hoteles el tiempo es un lujo del que se dispone raramente. Prepara el mix infusionado Lipton como si fuera un ingrediente más y solo tendrás que darle el toque final a tu cóctel para servirlo.

1. Prepara el mix infusionado Lipton

Infusiona

Añade una pirámide Lipton en agua fría con azúcar o edulcorante y déjala infusionar como mínimo 30 minutos.



Deja reposar

Para conseguir más intensidad, puedes dejarla reposar hasta 12 horas y conseguirás una textura de jarabe.



Reserva

Guarda el líquido obtenido en pequeños envases y consérvalos en el frigorífico.



2. Añade hielo

Añade hielo a la preparación para refrigerarlo y convertirlo en una bebida refrescante.



3. Escoge el mejor vaso

Los vasos son muy importantes para el cóctel, te detallaremos a continuación los mejores vasos para dar un aspecto espectacular a tus cócteles.



4. Decora tu cóctel y sírvelo

Como en el caso de los vasos, el último toque es muy importante en los cócteles, podemos añadir fruta, especias, etc. Como decoración o ingrediente final de la preparación.



Ventajas de preparar el infusionado con antelación:

- Ahorrarás tiempo durante el servicio.
- Estandarizarás los sabores.
- Te facilitará el proceso al tratar el infusionado como un ingrediente más.

Herbal Lipton

MIX INFUSIONADO LIPTON

Para nuestro preparado Earl Grey de Lipton, infusionamos durante 30 minutos en 1 litro de agua previamente calentada, 10 pirámides Lipton, junto con 200 g de azúcar y 15 g de ácido cítrico, asegurándonos que estos dos queden bien disueltos.

ELABORACIÓN

1. En una coctelera introducimos la maría luisa y el romero. Majamos bien.
2. Añadimos nuestra infusión Earl Grey de Lipton.
3. Servimos en un vaso highball, haciendo doble colado.
4. Decoramos con una rama de romero o maría luisa.

INGREDIENTES MIX INFUSIONADO LIPTON

1 l de agua
10 pirámides Lipton
200 g de azúcar
15 g de ácido cítrico*

INGREDIENTES CÓCTEL

1 rama de romero
1 rama de maría luisa
240 ml de infusión Lipton Earl Grey

*15 g de ácido cítrico equivalen a 25 cl de zumo de limón.





Lipton Spicy Coconut

MIX INFUSIONADO LIPTON

Para nuestro preparado English Breakfast de Lipton, infusioamos durante 30 minutos en 1 litro de agua previamente calentada, 10 pirámides Lipton, junto con 150 g de azúcar, 50 ml de Jarabe Spicy Monin y 15 g de ácido cítrico, asegurándonos de que estos dos queden bien disueltos.

ELABORACIÓN

1. En una coctelera introducimos el ron, el agua de coco y nuestro preparado English Breakfast de Lipton.
2. Incorporamos hielo roca abundante y batimos enérgicamente.
3. Servimos en un vaso tipo highball, con hielo roca.
4. Decoramos con coco o naranja.

INGREDIENTES MIX INFUSIONADO LIPTON

1 l de agua
10 pirámides Lipton
150 g de azúcar
15 g de ácido cítrico*
50 ml de Jarabe Spicy Monin

INGREDIENTES CÓCTEL

50 ml de agua de coco
150 ml infusión English Breakfast de Lipton
40 ml de ron
1 rodaja de coco

*15 g de ácido cítrico equivalen a 25 cl de zumo de limón.

Peach & Mango Lipton

MIX INFUSIONADO LIPTON

Para nuestro preparado Melocotón Tropical Mango de Lipton, infusionamos durante 30 minutos en 1 litro de agua previamente calentada, 10 pirámides Lipton, junto con 170 g de azúcar, 60 ml de Jarabe Orgeat Monin y 15 g de ácido cítrico, asegurándonos de que estos dos queden bien disueltos.

ELABORACIÓN

1. En una coctelera introducimos nuestro preparado Melocotón Tropical Mango de Lipton junto al ron añejo.
2. Incorporamos hielo roca abundante y batimos enérgicamente.
3. Servimos en un vaso tipo Mason Jar, con hielo roca.
4. Decoramos con una rodaja de mango/ melocotón o naranja.

INGREDIENTES MIX INFUSIONADO LIPTON

1 l de agua
10 pirámides Lipton
170 g de azúcar
15 g de ácido cítrico*
60 ml de Jarabe Orgeat Monin

INGREDIENTES CÓCTEL

240 ml de Melocotón Tropical Mango
40 ml de ron añejo
1 rodaja de mango

*15 g de ácido cítrico equivalen a 25 cl de zumo de limón.



Rose & Cucumber Lemonade

MIX INFUSIONADO LIPTON

Para nuestro preparado Té de Limón de Lipton, infusionamos durante 30 minutos en 1 litro de agua previamente calentada, 10 pirámides Lipton, junto con 140 g de azúcar, 60 ml de Jarabe de Rosas Monin y 15 g de ácido cítrico, asegurándonos de que estos dos queden bien disueltos.

ELABORACIÓN

1. En una coctelera introducimos una rodaja de pepino.
2. Añadimos nuestro preparado Té de Limón de Lipton.
3. Incorporamos hielo roca abundante y batimos enérgicamente.
4. Servimos en un vaso tipo highball, con hielo roca.
5. Decoramos con una rodaja de limón / pepino o pétalo de rosa

INGREDIENTES MIX INFUSIONADO LIPTON

1 l de agua
10 pirámides Lipton
140 g de azúcar
15 g de ácido cítrico*
60 ml de Jarabe de Rosas Monin

INGREDIENTES CÓCTEL

1 rodaja de pepino
1 rodaja de limón
200 ml infusión Té de Limón de Lipton

**15 g de ácido cítrico equivalen a 25 cl de zumo de limón.*



Raspberry Lemon Squash Lipton

MIX INFUSIONADO LIPTON

Para nuestro preparado de Frutos del Bosque de Lipton, infusionamos durante 30 minutos en 1 litro de agua previamente calentada, 10 pirámides Lipton, junto con 200 g de azúcar y 15 g de ácido cítrico, asegurándonos de que estos dos queden bien disueltos.

ELABORACIÓN

1. En una coctelera introducimos las frambuesas. Majamos bien con la ayuda de una maza.
2. Añadimos nuestro preparado Frutos del Bosque de Lipton.
3. Incorporamos hielo roca abundante y batimos enérgicamente.
4. Servimos en un vaso "on the rocks", haciendo doble colado.
5. Decoramos con un par de frambuesas.

INGREDIENTES MIX INFUSIONADO LIPTON

1 l de agua
10 pirámides Lipton
200 g de azúcar
15 g de ácido cítrico*

INGREDIENTES CÓCTEL

6 frambuesas
160 ml de infusión Frutos del Bosque de Lipton

*15 g de ácido cítrico equivalen a 25 cl de zumo de limón.



Japanese Lipton

MIX INFUSIONADO LIPTON

Para nuestro preparado Té Verde Sencha de Lipton, infusioamos durante 30 minutos en 1 litro de agua previamente calentada, 10 pirámides Lipton, junto con 140 g de azúcar, 60 ml de Jarabe de lichi Monin y 15 g de ácido cítrico, asegurándonos de que estos dos queden bien disueltos.

ELABORACIÓN

1. En una coctelera introducimos nuestro preparado Té Verde Sencha de Lipton .
2. Incorporamos hielo roca abundante y batimos enérgicamente.
3. Servimos en un vaso tipo "on the rocks", con hielo roca.

INGREDIENTES MIX INFUSIONADO LIPTON

1 l de agua
10 pirámides Lipton
140 g de azúcar
15 g de ácido cítrico*
60 ml de Jarabe de lichi Monin

INGREDIENTES CÓCTEL

200 ml infusión Té Verde Sencha de Lipton

**15 g de ácido cítrico equivalen a 25 cl de zumo de limón.*





Green Tea Lipton

MIX INFUSIONADO LIPTON

Para nuestro preparado Té Verde Mandarina y Naranja de Lipton, infusionamos durante 30 minutos en 1 litro de agua previamente calentada, 10 pirámides Lipton, junto con 200 g de azúcar y 15 g de ácido cítrico, asegurándonos de que estos dos queden bien disueltos.

ELABORACIÓN

1. En una coctelera introducimos nuestro preparado Té Verde Mandarina y Naranja de Lipton y la ginebra.
2. Incorporamos hielo roca abundante y batimos enérgicamente.
3. Servimos en una copa tipo Martini.
4. Decoramos con un twist de lima.

INGREDIENTES MIX INFUSIONADO LIPTON

1 l de agua
10 pirámides Lipton
200 g de azúcar
15 g de ácido cítrico*

INGREDIENTES CÓCTEL

Piel de lima
150 ml de infusión Té Verde Mandarina y Naranja de Lipton
40 ml de ginebra

**15 g de ácido cítrico equivalen a 25 cl de zumo de limón.*



Fresh & Sweet Lipton

MIX INFUSIONADO LIPTON

Para nuestro preparado infusión Menta de Lipton, infusionamos durante 30 minutos en 1 litro de agua previamente calentada, 10 pirámides Lipton, junto con 100 g de azúcar, 180 g de mermelada de naranja amarga y 20 g de ácido cítrico, asegurándonos de que estos dos queden bien disueltos.

ELABORACIÓN

1. En una coctelera introducimos nuestro preparado infusión Menta de Lipton.
2. Incorporamos hielo roca abundante y batimos enérgicamente.
3. Servimos en un vaso tipo highball, con hielo roca.
4. Decoramos con un ramillete de menta.

INGREDIENTES MIX INFUSIONADO LIPTON

1 l de agua
10 pirámides Lipton
100 g de azúcar
20 g de ácido cítrico*
180 g de mermelada de manzana amarga

INGREDIENTES CÓCTEL

1 ramillete de menta
200 ml de infusión Menta de Lipton

*15 g de ácido cítrico equivalen a 25 cl de zumo de limón.



Camomile & Rosemary Smash Lipton

MIX INFUSIONADO LIPTON

Para nuestro preparado infusión Manzanilla y Miel de Lipton, infusioamos durante 30 minutos en 1 litro de agua previamente calentada, 10 pirámides Lipton, junto con 160 g de azúcar, 40 g de Jarabe Jengibre Monin, 40 g de Jarabe Miel Monin y 15 g de ácido cítrico, asegurándonos de que estos dos queden bien disueltos.

ELABORACIÓN

1. En una coctelera introducimos nuestro preparado infusión Manzanilla y Miel de Lipton con el romero bien majado.
2. Incorporamos hielo roca abundante y batimos enérgicamente.
3. Servimos en un vaso tipo "on the rocks".
4. Decoramos con unas flores de camomila o rama de romero.

INGREDIENTES MIX INFUSIONADO LIPTON

1 l de agua
10 pirámides Lipton
160 g de azúcar
15 g de ácido cítrico*
40 g de Jarabe Jengibre Monin
40 g de Jarabe Miel Monin

INGREDIENTES CÓCTEL

1 rama de romero
200 ml de infusión Manzanilla y Miel de Lipton

*15 g de ácido cítrico equivalen a 25 cl de zumo de limón.



Mediterranean Lipton

MIX INFUSIONADO LIPTON

Para nuestro preparado African Rooibos de Lipton, infusioamos durante 30 minutos en 1 litro de agua previamente calentada, 10 pirámides Lipton, junto con 200 g de azúcar y 15 g de ácido cítrico, asegurándonos de que estos dos queden bien disueltos.

ELABORACIÓN

1. En un vaso tipo Highball, introducimos la fresa, la mandarina y la albahaca. Majamos bien.
2. Añadimos nuestro preparado African Rooibos de Lipton.
3. Incorporamos hielo pilé abundante y mezclamos bien.
4. Decoramos con una hoja de albahaca.

INGREDIENTES MIX INFUSIONADO LIPTON

1 l de agua
10 pirámides Lipton
200 g de azúcar
15 g de ácido cítrico*

INGREDIENTES CÓCTEL

200 ml infusión African Rooibos de Lipton
2 fresones
1/8 mandarina
2 hojas de albahaca

*15 g de ácido cítrico equivalen a 25 cl de zumo de limón.





CÓCTELES SENSORIALES

Earl Grey Whisky Sour ahumado

MIX INFUSIONADO LIPTON

Para obtener el jarabe Earl Grey, hierva el agua y disuelva el azúcar. Una vez diluido retíralo del fuego y añada las pirámides de té Lipton y déjalo infusionar durante 2 horas.

ELABORACIÓN

1. Enfriamos la copa Martini con hielo pilé.
2. Introducimos en la coctelera 3 cl de zumo de limón y 5 cl de jarabe Earl Grey de Lipton, junto con 5 cl de whisky de malta.
3. Llenamos la coctelera con hielo abundante y agitamos energicamente hasta que la mezcla esté bien fría.
4. Retiramos el hielo picado del vaso. Servimos la mezcla haciendo doble colado.
5. Decoramos con una guinda roja.
6. Ahumamos el cóctel con nuestro smoking gun y reservamos dentro de la campana un minuto aproximadamente.

INGREDIENTES MIX INFUSIONADO LIPTON

1 l agua
1 kg de azúcar
20 pirámides de té Earl Grey de Lipton

INGREDIENTES CÓCTEL

5 cl de jarabe Earl Grey
3 cl zumo de limón
5 cl de whisky de malta
1 guinda roja



Frozen lemon tea Lipton

MIX INFUSIONADO LIPTON

Para nuestro jarabe de Té Verde Mandarina y Naranja de Lipton, hierva el agua y disuelva el azúcar. Retira el agua del fuego y añada las pirámides. Deja infusionar durante 2 horas hasta conseguir la textura deseada.

ELABORACIÓN

1. En un bol de INOX añada todos los ingredientes.
2. Vierte nitrógeno líquido y con una varilla mezcla muy bien hasta obtener la textura deseada.
3. Sirve en una copa tipo flauta y decora con una ralladura de lima o lima deshidratada.

INGREDIENTES MIX INFUSIONADO LIPTON

1 l agua
1 kg de azúcar
20 pirámides de Té Verde Mandarina
y Naranja de Lipton

INGREDIENTES CÓCTEL

5 cl de jarabe de Té Verde Mandarina
y Naranja de Lipton
4 cl zumo de limón
4 cl vodka
5 cl agua
1 cl aceite AOVE Arbequina
1 ralladura lima





Pirámides ensobradas



Té Negro
Classic
Earl Grey



Té Negro
English
Breakfast



Té Negro
Frutos del
Bosque



Té Negro
Melocotón
Tropical
Mango



Té Negro
Limón



Té Verde
Sencha



Té Verde
Mandarina
y Naranja



Infusión
African
Rooibos



Infusión
Manzanilla
y Miel



Infusión
Delicate
Mint

Lipton Gama Clásica

REFRESCANTE



Té de
Frutos del
Bosque

ENERGÍA



Té Earl
Grey



Té English
Breakfast

EQUILIBRIO



Té Verde



Té Verde a la
Menta

RELAX



Manzanilla



Tila



Menta



Té Yellow
Label



En su compromiso con el medioambiente, Lipton se enorgullece de ser parte del Rainforest Alliance Certified: una organización que colabora con personas, comunidades y compañías cuyos productos dependen de la tierra, conservando la biodiversidad y aumentando los beneficios sociales y económicos.

Lipton está comprometido en proveer el té de áreas certificadas por el Rainforest Alliance Certified ayudando a proteger el medio ambiente y mejorando la calidad de vida de los agricultores.



Siropes Carte d'Or



Caramelo



Cereza



Chocolate



Fresa



Vainilla



Frutas del
Bosque



Toffee



Naranja

Novedad

Encuentra tus recetas
e inspiración en www.ufs.com

Unilever Food Solutions España
☎ 902 101 543
informacion.foodsolutions@unilever.com

