

Jelly Cocktails Faciles

Recette de cocktails en gelée

Mentions légales

Copyright © 2015 cocktails-classiques.fr

Tous droits réservés. Aucune partie de ce contenu ne peut être reproduite, distribuée ou transmise par aucun support, incluant photocopie, enregistrement ou toute autre méthode électronique, sans autorisation préalable de l'éditeur, excepté dans le cas de brèves citations et autres usages non-commerciaux autorisés par la loi sur le copyright.

Les marques mentionnées dans ce document le sont à titre purement indicatif, sans intention de publicité, de critique ou de contrefaçon.

Sachez apprécier les recettes proposées dans ce document avec modération et responsabilité. La consommation abusive d'alcool peut nuire gravement à la santé. En cas de doute, consultez votre médecin.

Introduction

Les Jelly Cocktails ou Cocktails en Gelée apportent une touche originale et colorée à vos repas de fête. Servis dans de petits verres type "shots" de 5 cl, ils peuvent être dispersés dans un buffet de verrines et égayer l'apéritif. Servis en entremets, ils sont une alternative amusante au traditionnel Trou Normand. Et s'il reste quelques verres après le repas, les gourmands les récupéreront pour accompagner leur café.

Difficultés techniques

La confection des Jelly Cocktails comporte quelques difficultés . Il faut parvenir à donner aux cocktails une texture agréable, ni trop solide, ni trop liquide. En outre, la concentration des ingrédients, résultant de la gélification de l'eau qu'ils contiennent, fait ressortir le goût de l'alcool et des divers arômes, ce qui peut rendre les cocktails trop corsés et peu agréables. Enfin, dans la préparation d'une fête, il importe de garder les choses sous contrôle, et de ne pas transformer sa cuisine en chantier ou en laboratoire de chimie.

Une recette facile

Nous vous proposons une recette permettant de réaliser facilement un assortiment de 15 petits verres de cocktails, avec 5 goûts différents, et 3 verres de chaque goût.

Chaque verre contiendra 1,3 cl d'alcool à 40%, donc la consommation de 3 verres correspondra à l'équivalent d'un verre de vin. Vous pouvez donc imaginer de préparer 3 verres par convive sans problème.

Quels verres choisir

L'idéal est d'utiliser un assortiment varié de petits verres de 5 cl. Avec la mode des verrines à l'apéritif, il est facile de trouver ce type de verres en grande surface. Des marques comme Durobor proposent des boîtes de 32 verres qui ont l'avantage de comporter des séparations intérieures en carton -- un bon plan pour réfrigérer les cocktails au frigo sans les renverser.

Principes et ingrédients

Les cocktails sont réalisés à base d'eau gélatinée, de vodka et d'un assortiment de sirops sucrés colorés.

Pour la gélatine, on peut utiliser des plaques Vahiné, qui sont vendues en grande surface en paquets de 9 plaques pour 17 grammes, soit un peu moins de 2 grammes par plaque.

Pour la vodka, il suffit d'utiliser une vodka neutre, non aromatisée.

Pour les sirops, on peut par exemple utiliser des mignonnettes de sirop Monin, qui sont vendues en paquet de 5 mignonnettes de goûts variés, de 50 ml chacune.

Proportions

Ingrédient	Pour 3 verres	Pour 15 verres
Plaques de gélatine	1	5
Mignonnettes de sirop	1	5
Eau	4 cl	20 cl
Vodka	4 cl	20 cl

Préparation

- Préparer les 15 verres, en 5 rangées de 3
- Préparer les 5 mignonnettes Monin, une mignonnette par rangée
- Préparer un shaker, un gobelet doseur, un bol, un récipient allant au micro-ondes, une cuillère et une fourchette

Chauffage

- Remplir le bol d'eau tiède et y tremper les plaques de gélatine pour les ramollir
- Mettre 200 ml d'eau dans le récipient, chauffer au micro-ondes sans bouillir
- Dès que l'eau est chaude, y mettre les plaques ramollies et les délayer avec une fourchette jusqu'à dissolution complète

Réalisation, pour chaque mignonnette de sirop

- Verser 1 mignonnette de sirop, 4 cl de vodka, 4 cl d'eau gélatinée dans le shaker
- Bien mélanger à la cuillère sans faire de mousse
- Verser dans 3 verres sans renverser
- Rincer immédiatement le shaker et recommencer

Gélification

- Disposer les verres sur un plateau ou dans leur boîte en carton
- Mettre au frigo 5 à 6 h jusqu'à obtention de la consistance voulue

Service

- Servir les verres avec des petites cuillères