



SIMPLE.
INSPIRÉ.
MIXER.

Nitro – pour un moment
de dégustation parfait
dans votre verre.

CONTACT

KISAG AG

Bahnhofstrasse 3
CH-4512 Bellach
T +41 32 617 32 60
kisag@kisag.ch
www.kisag.ch



POUR PLUS D'INSPIRATION

<https://www.kisag.ch/fr/recettes/nitro/>



Chères lectrices, chers lecteurs,

Le plaisir est bien plus qu'une simple boisson — c'est une expérience qui allie fraîcheur, créativité et inspiration. Avec nos produits, nous souhaitons vous inspirer à recréer chez vous, en toute simplicité, l'univers des baristas et des mixologues. Découvrez dans cette brochure de recettes une sélection variée de créations spécialement conçues pour le iSi Nitro. Sublimez chaque instant avec ces boissons uniques, qui laisseront à coup sûr un souvenir positif et durable.

Le iSi Nitro n'est pas seulement innovant, il est aussi très simple d'utilisation. En quelques gestes, vous pouvez enrichir des cafés froids (cold brew), des thés ou des cocktails fruités avec de l'azote. Son récipient pratique garantit une manipulation aisée, tandis que les capsules iSi Nitro apportent la quantité parfaite d'azote. Le résultat ? Des boissons parfaitement mousseuses, convaincantes tant visuellement que gustativement. Qu'il s'agisse d'un Nitro Coffee ou de créations de cocktails originales, votre imagination n'a aucune limite.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à mixer, pétiller et savourer !

Avec nos salutations gourmandes,



Alexander Dischö
Responsable marketing et communication Kisag AG



PAGES 1-2

L'ISI NITRO



PAGES 3-26

SANS ALCOOL



PAGES 29-60

À BASE D'ALCOOL



Pour plus d'informations sur le produit,
rendez-vous sur notre site web :
www.kisag.ch



L'ISI NITRO

Révolutionnez votre expérience de dégustation avec l'iSi Nitro ! Grâce à ce siphon, donnez une toute nouvelle dimension à vos cafés, thés et cocktails. L'infusion à l'azote pur crée non seulement un « effet cascade » fascinant, mais aussi une texture crémeuse incomparable ainsi qu'une mousse veloutée.

Le meilleur : la douceur naturelle de vos boissons est mise en valeur, sans aucun sucre ajouté. Avec l'iSi Nitro, apportez une qualité digne d'un barista dans votre verre et impressionnez vos invités avec des boissons qui ne se contentent pas d'être dégustées, mais qui se célèbrent.



ISI NITRO

Art. 1790

- Texture crémeuse & effet cascade visuel
- Certifié NSF, utilisation à froid uniquement
- Passe au lave-vaisselle



ENTONNOIR & TAMIS

Art. 2714

- Compatibilité : Tous les siphons Kisag
- Volume : 750 ml
- Tamis : Ø 15 cm, mailles de 0,5 mm



ISI NITRO CAPSULES 16 PCS.

Art. 0705

- 2,4 g d'azote pur par capsule
- Produit selon les normes HACCP et d'hygiène les plus strictes



Pour plus d'informations sur le produit, rendez-vous sur notre site web :

www.kisag.ch



KOMBUCHA NITRO AU COING

INGRÉDIENTS

50 ml d'eau de concombre

600 ml de bière de gingembre

30 ml de blanc d'œuf

300 ml de kombucha au coing

20 ml de jus de citron

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans l'iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

2ÈME ÉTAPE

Bien refermer le Nitro, le mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

3ÈME ÉTAPE

Placer la douille légèrement inclinée contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson. Si vous le souhaitez, vous pouvez garnir le drink d'une fine tranche de concombre et d'un brin de menthe.

CONSEIL

Ce Kombucha Nitro au coing se distingue par son profil unique : il associe la fine acidité du kombucha fermenté aux arômes fruités et acidulés du coing, le tout sublimé par une texture merveilleusement crémeuse et veloutée obtenue grâce au procédé Nitro et au blanc d'œuf.





NITRO CARROT GINGERTINI

INGRÉDIENTS

- 10 g de gingembre (centrifugé)
- 50 ml de blanc d'œuf
- 20 ml de jus de citron
- 300 ml de jus de carotte
- 500 ml de bière de gingembre (ginger beer)
- 100 ml de jus de citron vert

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans un iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer le Nitro, le mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

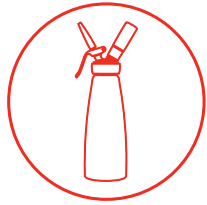
3ÈME ÉTAPE

Positionner la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Grâce à sa combinaison de jus de carotte doux, de gingembre épicé et de citron vert, ainsi qu'à sa texture nitro crémeuse, le Nitro Carrot Gingertini est une boisson très spéciale et complexe. Elle est terreuse, pétillante, épicée et merveilleusement veloutée grâce au blanc d'œuf.





NITRO KOMBUCHA RED

INGRÉDIENTS

- 300 ml de kombucha
- 600 ml de thé Cold Brew (hibiscus)
- 20 ml de sirop d'hibiscus
- 30 ml de blanc d'œuf

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser le thé cold brew avec les autres ingrédients dans un iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, le mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

3ÈME ÉTAPE

Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Ce Nitro Kombucha Red est une véritable réussite, tant sur le plan visuel que gustatif. Grâce au thé à l'hibiscus et au sirop assorti, il arbore une couleur rouge profond, tandis que le kombucha lui apporte une fine acidité et une belle complexité. La texture obtenue avec l'iSi Nitro le rend particulièrement velouté.





MONIN SÉLECTION

INGRÉDIENTS

- 300 ml de Dry Berry Selection
- 100 ml de sirop de pêche Monin
- 100 ml de Concentré Monin Cold Brew
- 500 ml d'eau

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser le concentré Monin Cold Brew et les autres ingrédients dans un iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, le mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

3ÈME ÉTAPE

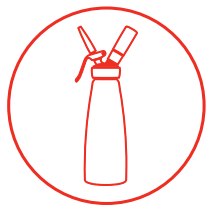
Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Cette recette Monin Sélection – une composition raffinée alliant les notes corsées du Cold Brew, la profondeur fruitée de la sélection baies sauvages et la douceur délicate de la pêche – incarne l'élégance estivale. Grâce au mariage de la caféine et des fruits, cette boisson est un compagnon polyvalent pour les palais les plus exigeants.

MONIN®





MONIN FRUITY TONIC

INGRÉDIENTS

80 ml de concentré
Cold Brew Monin

50 ml de sirop de fruit
de la passion Monin

420 ml d'eau

200 ml d'eau tonique
(Tonic water)

200 ml de Fanta

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger le concentré Monin Cold Brew dans l'eau, puis verser le tout avec les autres ingrédients dans un iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, le mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

3ÈME ÉTAPE

Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

La recette Monin Fruity Tonic décrit une boisson rafraîchissante et complexe, alliant l'amertume délicate du cold brew coffee et du tonic water à l'intensité fruitée de la passion et de l'orange. Grâce à cette structure aromatique aux multiples facettes, cette boisson s'impose comme un compagnon polyvalent pour différentes occasions.


MONIN®





MONIN NITRO SANGRIA

INGRÉDIENTS

80 ml de concentré
Monin Cold Brew

20 traits d'orange bitter

470 ml d'eau tonique
(Tonic water)

390 ml d'eau

60 ml sirop Monin Sangria Mix

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger le concentré Monin Cold Brew dans l'eau et verser le mélange avec les autres ingrédients dans un iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

2ÈME ÉTAPE

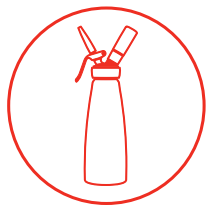
Bien fermer l'iSi Nitro, le mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois. Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Grâce à l'infusion d'azote, la Monin Nitro Sangria bénéficie d'une texture particulièrement crémeuse, presque veloutée, tout en mettant l'accent sur le fruit.


MONIN®





NITRO CHOCOLATE COFFEE

INGRÉDIENTS

Pour le Nitro Chocolate Coffee

50 ml de sirop de fruit
de la passion

600 ml de Cold Brew Cacao

300 ml de Cold Brew Coffee

50 ml de jus de citron vert


MONIN®

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger le Cold Brew Coffee, le Cold Brew Cacao et les autres ingrédients, puis verser délicatement le mélange dans un iSi Nitro.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer le Nitro, le mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

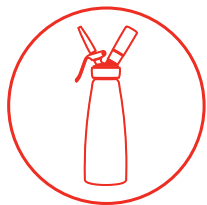
3ÈME ÉTAPE

Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Avec ses notes délicates de chocolat et sa mousse veloutée, le Nitro Chocolate Coffee se marie à merveille avec des desserts fruités ou des pâtisseries légères. Il crée un contraste élégant avec une tarte aux baies ou des macarons, sans jamais dominer les saveurs du dessert.





INGRÉDIENTS

580 ml d'eau

120 ml de sirop de Chaï Monin

120 ml de concentré
de Cold Brew Monin

MONIN®

MONIN COLD BREW CHAI

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger le concentré de Cold Brew Monin dans l'eau et verser le mélange avec les autres ingrédients dans un iSi Nitro en utilisant un entonnoir et un tamis.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, le mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois. Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier.

CONSEIL

Grâce à sa profondeur épicée (cannelle, clous de girofle, cardamome), le chai accompagne à merveille les pâtisseries telles que le gâteau à la carotte, le banana bread ou les biscuits à l'avoine. Il se déguste également avec des pancakes au sirop d'érable ou, plus surprenant encore, avec une cuisine asiatique douce, car ses épices font écho aux arômes des currys au lait de coco.





INGRÉDIENTS

200 ml jus de citron vert

500 ml de bière de gingembre

30 ml de blanc d'œuf

200 ml de Red Bull

150 ml de jus de concombre

60 ml de jus de melon

NITRO RED BULL GINGER ALE

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans le siphon iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, le mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

3ÈME ÉTAPE

Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir le cocktail. Pour une expérience gustative particulièrement intense, une deuxième capsule iSi Nitro peut être utilisée.

CONSEIL

Grâce à ses notes à la fois sucrées, épicées et amères, cette boisson accompagne à merveille la cuisine asiatique — particulièrement les sushis, les sashimis ou les plats thaïlandais légèrement relevés. Ce drink se marie également très bien avec des plats d'été légers, comme une salade de chèvre chaud au miel, un ceviche (poisson cru mariné au citron vert) ou une burrata aux tomates.





THÉ NITRO CURCUMA

INGRÉDIENTS

50 ml jus de citron vert

50 ml de sirop de fruit
de la passion

15 g de curcuma en poudre

8 pièce de thé curcuma-gingembre
(en sachets / 16g de thé en vrac)

1000 ml d'eau

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser 250 ml d'eau bouillante sur les sachets de thé (ou le thé en vrac) et laisser infuser 5 à 10 minutes selon la variété choisie. Compléter ensuite avec le reste d'eau froide (750 ml), puis placer au réfrigérateur pendant au moins 12 heures. Filtrer ensuite à l'aide d'un filtre à café ou de papier absorbant.

2ÈME ÉTAPE

Mélanger 900 ml de ce thé froid (Cold Brew) curcuma-gingembre avec les ingrédients restants, puis verser le tout dans l'iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

3ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro, puis secouer vigoureusement environ 8 fois avant de servir directement dans un verre.

CONSEIL

Grâce à son profil frais et épicé, ce drink accompagne idéalement la cuisine asiatique, comme les currys, le pad thaï ou les sushis. Il constitue également un excellent complément aux poke bowls et buddha bowls. De plus, il se marie étonnamment bien avec des pâtisseries légères, telles que le cake au citron, les biscuits à l'avoine ou le banana bread — l'acidité du citron vert dans le thé venant subtilement sublimer la douceur des biscuits.





COLD BREW AU GINGEMBRE ET AU CITRON MONIN

INGRÉDIENTS

- 80 ml de concentré de Cold Brew Monin
- 200 ml de Bitter Lemon
- 200 ml de Ginger Beer
- 50 ml de sirop de mandarine Monin
- 50 ml jus de citron vert
- 420 ml d'eau

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger le concentré de Cold Brew Monin avec l'eau, puis verser le tout avec les autres ingrédients, à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis Kisag, dans un siphon iSi Nitro.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro, puis secouer vigoureusement environ 8 fois.

3ÈME ÉTAPE

Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier, puis servir la boisson.


MONIN®





COLD BREW COFFEE

INGRÉDIENTS

1000 ml d'eau
80 g de café, moulu
grossièrement

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger tous les ingrédients et placer la préparation au réfrigérateur pendant 12 heures, puis filtrer à l'aide d'un filtre à café.

2ÈME ÉTAPE

Verser ensuite le tout dans un Nitro. Visser la capsule du siphon Nitro et secouer environ 8 fois. Placer la douille de biais contre la paroi du verre, puis appuyer complètement sur le levier. C'est prêt, il ne reste plus qu'à déguster !

3ÈME ÉTAPE

Pour un café infusé à froid aromatisé, ajouter les ingrédients suivants (en option) : 40 g de sirop d'érable ou de miel, 10 g de poivre de Sichuan concassé, 2 branches de romarin et 4 branches de thym.





MONIN®

TRADITION DEPUIS 1912

MONIN est synonyme de qualité supérieure, avec des arômes et des couleurs naturels, des matières premières soigneusement sélectionnées et sans compromis sur le goût.

Avec plus de 200 saveurs disponibles dans différents formats, MONIN offre une diversité inégalée pour les boissons chaudes, les boissons rafraîchissantes, les cocktails et les mocktails.

Fort de plus de 100 ans de savoir-faire, MONIN inspire la création de concepts de boissons créatifs – des grands classiques revisités aux créations signatures modernes. En étroite collaboration avec les professionnels du bar et du café, MONIN développe continuellement de nouvelles saveurs et applications qui anticipent les tendances et s'intègrent facilement.



15 % RÉDUCTION

CODE PROMOTIONNEL :
MONIN15

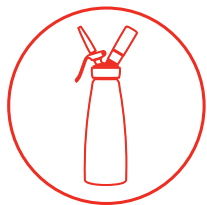
Avec ce code, vous bénéficiez d'une réduction de 15 % sur la gamme MONIN sur topofdrinks.ch (hors liqueurs).

Le code est valable jusqu'à fin 2027.



MONIN®

Pour plus d'informations sur ce produit, rendez-vous sur www.monin.ch.



MONIN NITRO BRAMBLE

INGRÉDIENTS

80 ml de jus de citron

90 ml de concentré
de Monin Cold Brew

430 ml d'eau

200 ml de Ron de Jeremy XO

200 ml de sirop de mûre Monin

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger le concentré Monin Cold Brew dans l'eau et verser le tout avec le reste des ingrédients dans un iSi Nitro, à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

2ÈME ÉTAPE

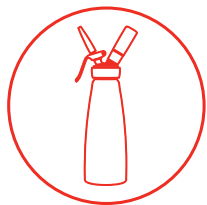
Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois. Placer la douille de biais contre la paroi du verre, puis appuyer sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Le mélange de rhum, de mûre et de café accompagne à merveille une tarte au chocolat ou des brownies. Si vous préférez, optez pour un tiramisu. Une panna cotta au coulis de fruits des bois convient également très bien : ce dessert crémeux offre un superbe contraste avec la fraîcheur corsée de la boisson.


MONIN®





MONIN NITRO MARTINI

INGRÉDIENTS

90 ml de Kahlúa

600 ml d'eau

70 ml de Crème de Cacao

40 ml de sirop de Monin Vanille

120 ml Concentré de concentré
de Monin Cold Brew

80 ml d'Amaro Lucano

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger le concentré de Monin Cold Brew dans l'eau, puis verser délicatement tous les autres ingrédients dans un iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois. Placer la douille en biais contre la paroi du verre, puis appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Comme cette boisson possède une note de café prononcée et une douceur délicate, elle s'harmonise parfaitement avec le chocolat noir : un soufflé au chocolat ou une mousse au chocolat corsée créent un contraste idéal. Des croquants aux noisettes ou des biscuits aux amandes (cantuccini) complètent également à merveille les arômes torréfiés du café.


MONIN®





MONIN NITRO WHISKY

INGRÉDIENTS

100 ml de Concentré
Monin Cold Brew

50 ml de sirop de passion Monin

80 ml de Maker's Mark
Bourbon Whisky

500 ml d'eau

270 ml de jus d'orange

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger le concentré Monin Cold Brew dans l'eau et verser le mélange avec les autres ingrédients dans un iSi Nitro, à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois. Placer la douille en biais contre la paroi du verre, puis appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Comme cette boisson à l'azote (Nitro) possède une légère douceur et une mousse onctueuse, des accompagnements salés tels que des amandes fumées ou des noix de cajou s'y prêtent très bien ; leur arôme fumé complète parfaitement les notes céréalières du whisky.

Alternativement, ce drink peut être accompagné de pain noir au beurre salé ou d'un fromage à pâte dure affiné. Un Old Amsterdam corsé ou un Sbrinz s'accordent parfaitement avec la structure et le volume de la boisson.





BLOODY MARY

INGRÉDIENTS

70 ml jus de lemon

200 ml de vodka

60 ml de vinaigre blanc

600 ml de jus de tomate (clarifié)

50 ml de sirop de sucre

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans un iSi Nitro.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

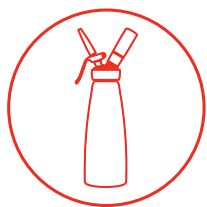
3ÈME ÉTAPE

Placer la douille de biais contre la paroi du verre, puis appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Le Bloody Mary est le roi des cocktails du petit-déjeuner. Comme cette version est particulièrement légère grâce au jus clarifié, elle accompagne à merveille des œufs Bénédicte (l'acidité du vinaigre dans le drink compense parfaitement le gras de la sauce hollandaise), un avocado toast agrémenté d'une pointe de fleur de sel et de flocons de piment, ou encore une shakshuka (poêlée orientale aux œufs pochés et à la sauce tomate).





NITRO BURRATA

INGRÉDIENTS

- 2 burratinas
- 1 poignée de tomates cerises
- 800 ml de lait
- 400 ml de gin
- 1 filet de sauce worcestershire
- 250 ml de sirop de sucre de canne
- 5 feuilles de basilic frais
- 350 ml de jus de citron fraîchement pressé
- 80 ml de crème (min. 32 % de matière grasse)

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Aromatiser le gin selon votre goût avec le basilic, la sauce Worcestershire et les tomates cerises à l'aide du set Rapid Infusion.

2ÈME ÉTAPE

Verser 400 ml de gin infusé, le jus de citron et le sirop de sucre de canne dans un iSi Nitro. Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

3ÈME ÉTAPE

Pour l'espuma, mélanger la burratina avec le jus et 80 ml de crème, puis compléter avec le lait jusqu'à obtenir 1 litre. Mixer soigneusement à l'aide d'un mixeur plongeant, puis filtrer à travers un entonnoir et un tamis et verser dans un siphon de 1 litre (par exemple Kisag Whipper Professional). Mettre le Whipper sous pression avec 2 capsules Whipper et secouer énergiquement 8 à 10 fois.

4 ÈME ÉTAPE

Verser le gin de l'iSi Nitro dans un verre et garnir avec l'espuma de burrata.





NITRO CHOCOLATE RUM

INGRÉDIENTS

120 ml de rhum

50 g de blanc d'œuf

750 ml de Cold Brew Cacao

80 ml de sirop de chocolat

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans l'iSi Nitro à travers un entonnoir et un tamis. Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

2ÈME ÉTAPE

Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer à fond sur le levier et servir la boisson. Pour une expérience gustative particulièrement intense, utilisez une deuxième capsule iSi Nitro.

CONSEIL

Comme cette boisson associe chocolat et rhum, elle se marie à merveille avec des desserts qui gagnent à être agrémentés de fruits ou à avoir davantage de profondeur : un soufflé au chocolat chaud au cœur fondant ou une tarte Tatin (tarte aux pommes) – l'acidité vient alors contrebalancer la lourdeur du rhum. Un parfait aux noix ou des cantuccini classiques sont également idéaux pour être trempés dans la mousse. Les framboises ou mûres fraîches sont également parfaites, car leur acidité s'harmonise parfaitement avec le Cold Brew Cacao.





NITRO COFFEE CAIPIRINHA

INGRÉDIENTS

½ pièce de citron vert

10 ml de sirop (au choix, par exemple sirop d'hibiscus)

1 pincée de sel

60 ml de cachaça ou de rhum blanc

80 g de café nitro infusé à froid ou de café filtre (compter 20 g de café pour 100 g d'eau)

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser l'ensemble des ingrédients dans le iSi Nitro et réserver au réfrigérateur environ 30 minutes. Placer les verres au congélateur avant de servir. Visser une capsule iSi Nitro, puis secouer huit fois.

2ÈME ÉTAPE

Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir directement dans le verre. Et voilà, votre caipirinha est prête. Bonne dégustation !

CONSEIL

Pour le café, optez pour un dosage un peu plus fort que pour un café filtre normal. Pour un maximum de saveur, insérer une deuxième capsule iSi Nitro.





NITRO ELDERBERRY BELLINI

INGRÉDIENTS

50 ml de blanc d'œuf

700 ml de Prosecco

200 ml de jus de sureau noir

50 ml de sirop de
fleur de sureau

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans l'iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

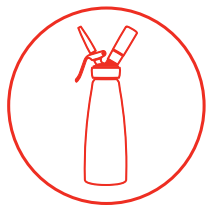
2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

CONSEIL

Ce cocktail équilibre parfaitement douceur, acidité et texture veloutée, ce qui lui permet de s'harmoniser tout particulièrement avec des amuse-bouches d'apéritif tels que des bruschettas italiennes à la tomate, de la tapenade d'olives ou des gressins au jambon de Parme. Il accompagne également à merveille les fruits de mer, comme les noix de Saint-Jacques, les brochettes de crevettes ou un tartare de saumon. Côté saveurs, le Nitro Elderberry Bellini se marie aussi superbement avec des desserts légers, comme un sorbet au citron.





NITRO ESPRESSO MARTINI

INGRÉDIENTS

- 600 ml de café cold brew
- 60 ml de liqueur de café kahlua
- 120 ml de vodka
- 30 ml de sirop de vanille

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans l'iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis. Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

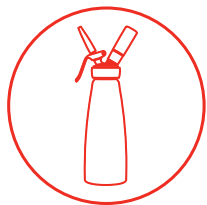
2ÈME ÉTAPE

Placer la douille légèrement de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Pour une expérience gustative particulièrement intense, utiliser une deuxième capsule iSi Nitro.





NITRO ESPRESSO MARTINI AU PARMESAN

INGRÉDIENTS

140 ml de vodka

70 ml de Kahlúa

1 pincée de parmesan

40 ml de sirop de vanille

750 ml de café cold brew

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans un iSi Nitro et laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

2ÈME ÉTAPE

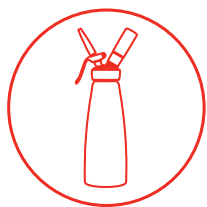
Visser successivement 2 capsules iSi Nitro et secouer vigoureusement la bouteille 8 fois après chaque capsule. La deuxième capsule doit rester dans le porte-capsule de l'iSi Nitro.

CONSEIL

Le Nitro Espresso Martini au parmesan est un exemple parfait de la tendance « food pairing », où les composants salés et sucrés (umami) fusionnent. Sur un plateau de fromages, il s'accorde particulièrement bien avec des pâtes dures affinées comme le parmesan ou un vieux gouda. Même un fromage à pâte persillée (bleu) léger s'avère être un excellent partenaire, car il équilibre parfaitement la sucrosité de la liqueur de café.

En cuisine salée, il apporte des touches surprenantes : un petit "shot" accompagne merveilleusement bien les plats de gibier ou les sauces brunes, où la note de café fait office d'épice raffinée. Pour une expérience particulièrement intense, associer ce drink à des plats truffés, comme de fins arancini à la truffe, qui viennent renforcer de manière impressionnante les arômes terreux de la composition.





NITRO GRAND MARNIER

INGRÉDIENTS

- 500 ml de café cold brew
- 100 ml de Grand Marnier
- 20 ml de sirop de maracuja
- 30 ml de whisky
- 50 ml de fruit de la passion
- 300 ml de Fanta

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

2ÈME ÉTAPE

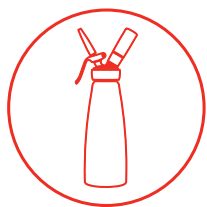
Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Le Nitro Grand Marnier est bien plus qu'un long drink traditionnel ; c'est une découverte sensorielle qui allie l'élégance classique à la technologie moderne du bar.

Grâce à ses notes de café prononcées et à son délicat goût amertumé, le Nitro Grand Marnier se marie à merveille avec des desserts à base de chocolat noir amer de qualité ou avec une crème catalane classique. Mais il apporte également une touche originale dans le domaine salé : l'acidité pétillante du fruit de la passion et les fines bulles du Fanta constituent un contrepoint idéal aux fromages à pâte dure affinés ou aux noix caramélisées. C'est le compagnon idéal pour les palais exigeants qui apprécient le jeu entre les arômes torréfiés et la fraîcheur fruitée.





NITRO LIMONCELLO

INGRÉDIENTS

- 40 ml jus de citron vert
- 100 ml de Limoncello
- 20 ml de jus de citron
- 40 g de blanc d'œuf
- 500 ml de café cold brew
- 300 ml de Sprite

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser le café cold brew et le reste des ingrédients dans l'iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

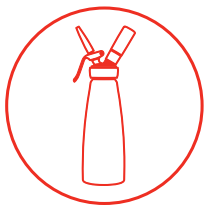
3ÈME ÉTAPE

Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Accompagnez le Nitro Limoncello d'un tiramisu au citron classique ou d'une tarte au citron, car ces desserts au citron rehaussent les notes d'agrumes, tandis que le café de la boisson équilibre la douceur. Si vous le souhaitez, vous pouvez merveilleusement souligner les arômes torréfiés du cold brew avec des biscuits aux noisettes tels que des cantuccini ou une part de gâteau aux amaretti. Étonnamment, l'acidité s'accorde également bien avec des langoustines grillées ou un carpaccio de saumon, car le pétillant du Sprite et la fraîcheur du citron vert « coupent » parfaitement le gras du poisson.





NITRO MARTINI COCKTAIL

INGRÉDIENTS

- 100 ml de jus de pastèque
- 8 tasses de thé à la cerise ou aux baies (en sachets ou 16 g de thé en vrac)
- 200 ml de Martini Rosso
- 20 ml de jus de citron vert
- 100 ml de jus de fraise clair
- 20 g de pétales de rose bio
- 40 ml de sirop d'agave
- 1000 ml d'eau

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser 250 ml d'eau bouillante sur les sachets de thé et laisser infuser pendant environ 5 à 10 minutes selon la variété. Retirer ensuite les sachets de thé ou filtrer, puis compléter le thé chaud avec 750 ml d'eau froide. Placer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

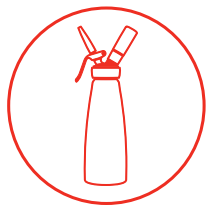
2ÈME ÉTAPE

Verser 500 ml de ce thé (cold brew) à la cerise ou aux baies avec le reste des ingrédients dans l'iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis. Mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

CONSEIL

Ce cocktail s'accompagne à merveille d'une bruschetta aux fraises et au fromage de chèvre ou de délicats amuse-bouches au saumon et à l'aneth. Ceux qui préfèrent les saveurs fruitées peuvent servir avec ce cocktail une salade de melon et de feta à la menthe. Le cocktail Nitro Martini se marie également à merveille avec la cuisine asiatique : grâce aux pétales de rose et au thé, il accompagne à merveille des sushis doux à l'avocat ou des rouleaux d'été. Cette boisson est également le compagnon idéal de sorbets fruités (citron ou framboise) ou d'une panna cotta légère accompagnée d'une compote de baies.





NITRO MONIN NEGRONI

INGRÉDIENTS

80 ml de Monin Concentré
de cold brew

80 ml de sirop de
bergamote Monin

150 ml de Vermouth
(ex. Martini Torino)

420 ml d'eau

150 ml de gin sans alcool
(ex. Seedlip Grove 42)

8 traits de Chocolate Bitters

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Incorporer le concentré de Monin cold brew à l'eau et verser le tout dans l'iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis, en ajoutant le reste des ingrédients.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois. Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Un parmesan affiné, un pecorino ou une burrata onctueuse s'accordent à merveille avec la texture veloutée du Nitro. Pour ceux qui préfèrent un style plus rustique, optez pour une focaccia ou une bruschetta : le pain grillé généreusement arrosé d'huile d'olive, agrémenté de romarin ou de tomates, se marie à merveille avec les subtiles notes herbacées du Negroni. Pour une finale audacieuse, associez-le à du chocolat noir à partir de 70 % de cacao ; les notes amères raffinées de la boisson et de la confiserie s'y renforcent alors de manière particulièrement subtile.


MONIN®





INGRÉDIENTS

150 ml jus de citron vert

300 ml de bière de gingembre

60 ml de blanc d'œuf

300 ml de kombucha au coing

150 ml de vodka

NITRO MULE

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans l'iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

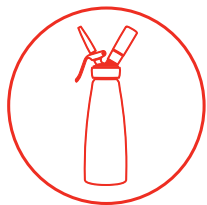
2ÈME ÉTAPE

Mettre l'iSi Nitro sous pression à l'aide d'une capsule Nitro et secouer vigoureusement environ 10 à 12 fois. Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir le cocktail.

CONSEIL

Le piquant de la bière au gingembre et l'acidité du citron vert s'harmonisent à merveille avec les saveurs asiatiques. La mousse nitrogénée atténue en outre les pics de piquant dans les plats. Cette boisson accompagne à merveille les sushis et les sashimis. Les poissons particulièrement gras (saumon ou thon) tirent particulièrement profit du pétillant et de l'acidité malique. Un curry vert ou rouge se marie également à merveille avec la note de gingembre de la boisson. Si vous le souhaitez, vous pouvez aussi servir le Nitro Mule avec des raviolis frits (gyoza) à la viande de porc ou aux légumes.





NITRO TONIC SOUR

INGRÉDIENTS

- 100 ml de sirop d'aspérule
- 50 ml de blanc d'œuf
- 50 ml jus de citron vert
- 700 ml de tonic
- 100 ml de gin

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans le Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis. Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois. Placer la douille en biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson. C'est prêt, maintenant dégustez !

CONSEIL

Pour une expérience gustative particulièrement intense, utiliser une deuxième capsule iSi Nitro.

