



alain milliat

# LES CONCENTRÉS À DILUER



L'INTENSITÉ DU FRUIT SANS ALCOOL





## TROIS CONCENTRÉS À DILUER SINGULIERS

D'une envie de partager et de vivre des occasions conviviales avec des **recettes naturelles aux ingrédients d'exception**, Alain Milliat a créé une collection de boissons sans alcool, intenses et gastronomiques : les **Concentrés à diluer**.

Des élixirs BIO, sans arômes aux multiples usages : simplement **dilués avec de l'eau pétillante**, en cocktails avec ou sans alcool, en pâtisserie, en cuisine salée et même en shot.

Déclinés en 3 recettes complémentaires, ils vous accompagnent du petit déjeuner jusqu'au bar à cocktail !

## SÉLECTION, ÉQUILIBRE ET LÉGÈRETÉ

Une **sélection méticuleuse** d'ingrédients uniques et toujours le choix d'une variété et d'une origine précises : Madagascar pour le gingembre et le fruit de la passion et les montagnes de Kyushu au Japon pour le yuzu.

Un **travail précis sur l'équilibre aromatique et le goût** exprimant la personnalité de chaque ingrédient dans son Concentré.

Le choix du Concentré à diluer pour des **boissons légères**, sans compromis sur le goût et la justesse des profils aromatiques.

## UN ENGAGEMENT : LA NATURALITÉ

Trois recettes **fabriquées en France** dans notre atelier de la Drôme.

Une collection entièrement **naturelle et BIO** : la puissance du fruit sans arômes, sans artifices.

Nos fruits hors France sont acheminés exclusivement par bateau, dans le but de réduire notre impact carbone.

COLLECTION

SAVOIR-FAIRE

ENGAGEMENT





## LE GIN GEM BRE

### PUISSANT & CHAUD

Gingembre «vieilli» corsé  
Infusion de Verveine rafraîchissante  
Piment Langue d'Oiseau vivifiant et fumé  
Jus de Citron Vert de Sicile aux notes zestées



#### LE DOSAGE PARFAIT

- × 30ml de «Le Gingembre»  
& 200ml d'eau pétillante
- × 39kcal par verre

DISPONIBLE  
EN FORMATS

20cl  
7  
environ

75cl  
25  
environ

## LE YU ZU

### AMER & FRAIS

Yuzu de haute altitude puissamment parfumé  
Infusion de Gentiane  
Infusion de Bergamote dans un jus  
de Citron sicilien



#### LE DOSAGE PARFAIT

- × 40ml de «Le Yuzu»  
& 160ml d'eau pétillante
- × 30kcal par verre

DISPONIBLE  
EN FORMATS

20cl  
5  
environ

75cl  
18  
environ



## LE FRUIT DE LA PASSION

### ACIDULÉ & EXOTIQUE

Fruit de la Passion jaune de Madagascar  
acidulé avec des notes florales  
Poivre noir de Madagascar piquant et boisé  
Jus de Citron vert de Sicile aux notes zestées

#### LE DOSAGE PARFAIT

- × 40ml de «Le Fruit de la Passion»  
& 160ml d'eau pétillante
- × 40kcal par verre

DISPONIBLE  
EN FORMATS

20cl  
5  
environ

75cl  
18  
environ

## COMMENT UTILISER LES CONCENTRÉS À DILUER ?

*Une sélection de recettes iconiques simples et rapides à réaliser grâce aux Concentrés à diluer.*

### EN COCKTAILS & MOCKTAILS



#### LE MOSCOW MULE AVEC LE GINGEMBRE

- Le Gingembre 1cl
- Vodka 4cl
- Jus de citron vert 2cl
- Sirop de sucre de canne 2cl
- Eau pétillante 10cl
- Glace pilée

Mettez un verre au congélateur quelques minutes. Versez-y Le Gingembre, la vodka le jus de citron vert et le sirop de sucre de canne. Remuez à l'aide d'une cuillère à spirale et ajoutez la glace pilée puis l'eau pétillante. Décorez d'une tranche de citron vert et de quelques feuilles de menthe, servez aussitôt.

*Pour une version sans alcool, supprimez la vodka de la recette et mettez 2cl de Le Gingembre.*



#### LE MIA SPRITZ AVEC LE YUZU

- Le Yuzu 2cl
- Jus de citron 5cl
- Miel de toutes fleurs liquide 1 c.à.c
- Prosecco 10cl

Dans le fond d'un verre versez Le Yuzu, le miel et le jus de citron. Mélangez l'ensemble jusqu'à ce que ce dernier soit homogène. Dans un verre à pied rempli de glace, versez ce mélange. Versez ensuite le prosecco. Décorez d'une rondelle de citron et servez aussitôt.

*Pour une version sans alcool, remplacez le prosecco par de l'eau pétillante.*



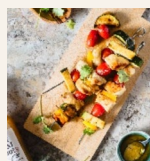
#### LE PORNSTAR MARTINI AVEC LE FRUIT DE LA PASSION

- Le Fruit de la Passion 5cl
- Vodka 3cl
- Jus de citron vert 2cl
- Sirop de vanille 1cl
- ½ fruit de la passion
- Prosecco/Champagne

Dans un shaker rempli de glaçons, versez Le Fruit de la Passion, la vodka, le jus de citron vert et le sirop de vanille. Shakez, filtrez et versez le jus dans une coupe puis ajoutez un demi-fruit de la passion caramélisé avec de la cassonade au chalumeau pour la décoration. Servez avec un shot de champagne ou de prosecco à côté.

*Pour une version sans alcool, remplacez la vodka par 4cl de Jus Pomme Reinette et le champagne ou le prosecco par un vin pétillant non alcoolisé.*

### EN CUISINE SALÉE & PÂTISSERIE



#### LES BROCHETTES POULET-GINGEMBRE

Des morceaux de poulet tendres et parfumés dans une marinade au gingembre. Parfait à l'apéritif ou en salade.



#### LE CAKE SIMPLE AU YUZU

Un gâteau moelleux réhaussé par la subtile amertume du yuzu. Parfait en dessert, au petit-déjeuner ou au goûter.



#### LA MOUSSE À LA PASSION

Une mousse aérienne mais gourmande grâce à l'intensité du fruit de la passion. Parfait pour un dessert frais et léger.

*Découvrez-en plus ici :*



alain milliat