

## Còctels energètics i nutritius

### **American Egg-Nog**

En coctelera amb gel  
Un rovell d'ou  
Dues c.c. de sucre  
Una "copa" de nata líquida  
Una copa de rom negre  
Batre i passar-ho a got long drink acabat d'omplir amb llet freda.  
Ratllar nou moscada



### **Café de Paris**

En coctelera amb gel  
Un rovell d'ou  
1/6 de nata líquida  
1/6 d'anisette  
4/6 de ginebra  
Batre i passar a copa de degustació



### **Egg Fizz**

En coctelera amb gel  
Un ou sencer (clara i rovell)  
2 c.c. de nata líquida  
El suc d'una llimona  
Una copa de brandi.  
Batre i passar a got mitjà.  
Acabar d'omplir amb soda

### **Thunder**

En coctelera amb gel  
Un rovell d'ou  
Una copa de brandi  
Un cop de granadina  
Una punta de cayena  
Batre i passar en copa de degustació



## Altres

### **Pousse-café**

Sèrie de cocteleria, que inclou la combinació d'aiguardents i licors de diferent densitat, amb la particularitat de què es serveixen a capes, sense que es barregin els ingredients.

Posem alguns exemples:

#### **Pousse café americà:**

¼ Marrasquino  
¼ Curaçao vermell  
¼ Chartreuse verd  
¼ Brandi

#### **Pousse café amor**

1/5 Parfait Amour  
1/5 Marrasquino  
1/5 Curaçao vermell  
1/5 Chartreuse verd  
1/5 Brandi

#### **Pousse café rainbow**

1/5 Cassis  
1/5 Curaçao vermell  
1/5 Peppermint  
1/5 Kümmel  
1/5 Brandi

### **I un de més complicat**

1/7 Granadina  
1/7 Marie Brizard  
1/7 Crema de cacau  
1/7 Pippermint  
1/7 Galliano  
1/7 Kirsch  
1/7 Brandi



### **Grog**

1 copa de ron negre  
1 cullerada de suc de llimona  
1 terròs de sucre  
Canyella i clau  
Posar en una copa l'aigua calenta i el sucre  
Tapar amb una rodanxa de llimona, amb els claus i la canyella  
Posar a sobre la copa de ron calenta. Creuar lleugerament.



### **Nicolashka**

En copa de licor  
Una copa de brandi  
1 rodanxa de llimona, tapant la copa  
Sobre la rodanxa, una culleradeta de sucre  
i una altra de cafè soluble.



## CREMAT

El “cremat”, també anomenat rom cremat és una elaboració a base de rom, canyella, sucre, llimona i un raig de cafè.

Es prepara en una cassola de fang, fregant-hi una pell de llimona, i afegint una cullerada de sucre en pols per persona, i una branqueta de canyella.



S'afegeix una ampolla de rom negre, A la qual se le pren foc.



Es va remouent amb un cullerot, fins que quedin aproximadament 2/3 parts del líquid. Quan el foc ja es va quedant blau, s'apaga afegint una tassa de cafè ben carregat per persona.

Se serveix amb unes tasses especials, o en el seu defecte, en tassa de tallat.

Es pot fer amb ½ de rom negre i ½ de brandi, i també encendre'l amb una copeta d'aiguardent de canya ben calenta.



Com a decoració es poden afegir uns grans de cafè.