

Découvrez la Water Detox



Recettes de Mocktails et Eaux infusées

Une manière simple et ludique de varier les eaux et faire le plein de vitamines.



HISTOIRE D'EAU ET DE FRUITS



Quand fraîcheur, couleurs et saveurs se marient, l'œil et les papilles frétilent ! L'eau fruitée permet de bien s'hydrater tout au long de la journée. C'est délicieux, ludique et bon pour la santé !

LES MOCKTAILS

Mot trendy pour désigner les cocktails sans alcools, les mocktails ont le bon goût d'être savoureux et créatifs. Des boissons ultra festives à consommer sans modération !

LES EAUX INFUSÉES

Naturelles et fraîches, ces eaux boostées aux fruits sont aussi riches en vitamines que pauvres en calories. Les recettes sont simples : de l'eau plate ou pétillante (grâce aux fontaines BRITA), des fruits, des herbes ou des épices... 30 minutes d'infusion et le tour est joué !

L'EAU MICRO-FILTRÉE BRITA

Au bureau, pour bénéficier d'eaux variées de qualité, BRITA a élaboré une des fontaines design dotées des dernières technologies de micro-filtration.

Avec BRITA, la fontaine devient un lieu de convivialité où l'on aime se retrouver autour d'une eau fraîche, plate ou pétillante, avec ou sans arômes, ou d'un thé doucement infusé.

N'hésitez pas à offrir les mocktails et les eaux infusées de ce livret, qui ont été dégustés et approuvés pour vous et vos collaborateurs.

MAINTENANT À VOUS DE JOUER !

L'équipe BRITA Professionnel



GINGER FUN

USTENSILES :

Verre, doseur, shaker, fine passoire.

INGRÉDIENTS :

- 6 cl de thé vert au jasmin (préparé avec de l'eau filtrée BRITA),
- 2 cl de sirop de gingembre,
- De l'eau fraîche et pétillante BRITA,
- Glaçons emprisonnant des myrtilles.

PRÉPARATION :

Versez le thé et le sirop de gingembre dans un verre mélangeur.

Transvasez ce mélange avec beaucoup de glace dans un shaker, fermez et secouez énergiquement.

Passez le cocktail dans le verre et ajoutez les glaçons aux myrtilles. Remplissez d'eau fraîche pétillante BRITA.

Décorez avec un brin de verveine.





CANNEL'FIZZ

USTENSILES :

Verre, pilon, doseur, shaker, fine passoire.

INGRÉDIENTS :

- 4 kumquats,
- 1 c à c de sucre de canne,
- 3 cl d'eau filtrée fraîche pétillante BRITA,
- 3 cl de jus de citron vert frais,
- 3 cl de sirop de cannelle,
- 2 cl de jus de canneberge (cranberry),
- Glaçons d'eau filtrée.

PRÉPARATION :

Dans un verre mélangeur, pilonnez les kumquats avec le sucre de canne jusqu'à ce que le jus soit bien visible.

Versez ce mélange avec du jus de canneberge (cranberry) et les autres ingrédients, dans un shaker, fermez et secouez énergiquement.

Pour retenir les écorces de kumquats, passez le cocktail à l'aide d'une fine passoire dans un verre rempli de glace pilée et d'eau fraîche pétillante BRITA.





PINK WAVE



USTENSILES :

Verre, pilon, doseur, shaker, fine passoire.

INGRÉDIENTS :

- 4 framboises,
- 1 c à c de sucre de canne,
- 3 cl d'eau filtrée fraîche BRITA,
- 3 cl de jus de pamplemousse rose frais,
- 2 cl de sucre liquide.

PRÉPARATION :

Dans un verre mélangeur, pilonnez les framboises avec le sucre de canne jusqu'à ce que le jus soit bien visible.

Versez ce mélange avec de l'eau filtrée fraîche BRITA et les autres ingrédients, dans un shaker, fermez et secouez énergiquement.

Passez le cocktail dans le verre.

Décorez avec une fleur de fuchsia.



ULTRA VIOLET

USTENSILES :

Verre à champagne, pilon, doseur, shaker, fine passoire.

INGRÉDIENTS :

- 1/4 de citron vert,
- 1 c à c de sucre de canne,
- 6 cl d'eau filtrée fraîche BRITA,
- 3 cl de jus de citron vert frais,
- 3 cl de sirop de violette.

PRÉPARATION :

Dans un verre mélangeur, pilonnez un quartier de citron vert avec le sucre de canne jusqu'à ce que le jus soit bien visible.

Versez ce mélange avec de l'eau filtrée fraîche BRITA et les autres ingrédients, dans un shaker, fermez et secouez énergiquement.

Passez le cocktail dans la coupe à champagne. Décorez de quelques violettes.







FRESH VANILLA

USTENSILES :

Carafe à infuser, verre, planche à découper.

INGRÉDIENTS :

- 1 orange,
- 2 gousses de vanille,
- De l'eau fraîche plate BRITA.

PRÉPARATION :

Découpez votre orange en rondelles, puis redécoupez chaque rondelle en deux. Déposez vos rondelles dans la carafe vide.

Coupez vos deux gousses de vanille en deux. Grattez leurs graines et mettez-les avec les gousses dans la carafe.

Ajoutez au mélange l'eau fraîche plate BRITA, et agitez légèrement.

Laissez l'eau et les fruits infuser au frais pendant 30 minutes.





GREEN TOUCH



USTENSILES :

Carafe à infuser, verre, planche à découper.

INGRÉDIENTS :

- ½ concombre,
- ½ pomme verte,
- 10 feuilles de menthe,
- De l'eau fraîche pétillante BRITA.

PRÉPARATION :

Découpez votre concombre en rondelles, puis redécoupez chaque rondelle en deux. Découpez votre demi-pomme verte en fines lamelles.

Déposez vos rondelles de concombre et vos lamelles de pomme dans la carafe vide, puis ajoutez-y l'eau fraîche pétillante BRITA.

Pour finir, faites glisser les feuilles de menthe dans la carafe à infuser et laissez le mélange reposer au frais pendant 30 minutes.





**Quel plaisir de déguster à volonté,
à tout moment de la journée, une eau
ambiante ou fraîche, plate ou pétillante,
ou encore des boissons chaudes !**

BRITA PROFESSIONNEL

**Avec nos fontaines,
variez les eaux !**



Tél. : 01 69 11 04 24

<https://www.brita.fr/fontaine-eau>

 **BRITA®**