

# PIÑA COLADICE MOCKTILES

Difficulté :   

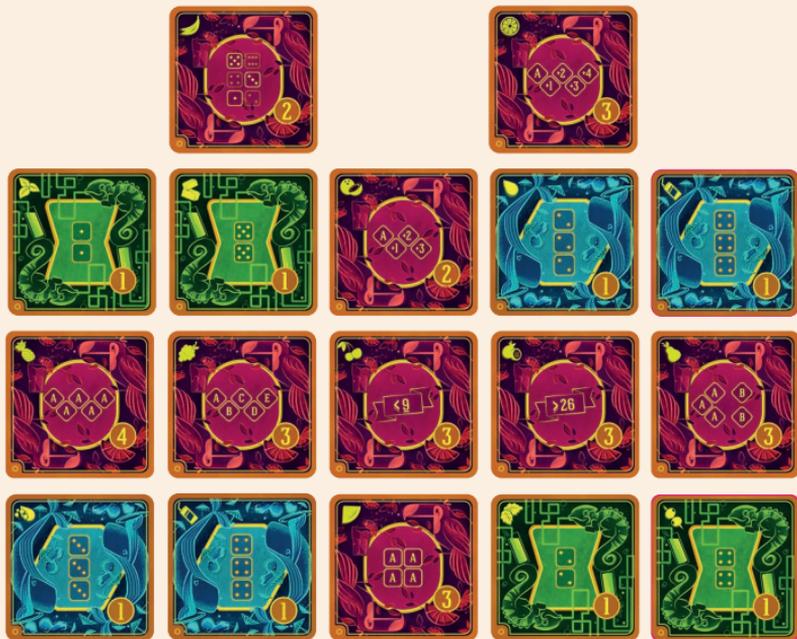


## CHOCOLAT SHOW



### Mise en place :

Au lieu de suivre l'étape 6 de la mise en place du jeu (situé en page 3), prenez les 17 sous-verres indiqués dans le schéma ci-dessous et placez-les de la manière suivante :



N'oubliez pas de placer les sous-verres sur la face  ou  en fonction du nombre de joueurs (voir page 3 du livret de règles). À 3 joueurs, alternez au hasard les faces  et  lorsque vous placez les sous-verres. Rangez les sous-verres non utilisés dans la boîte.

# CHOCOLAT SHOW

Chaud Marshmallow !



**1** cuillère à soupe de cacao en poudre non sucré



**1** cuillère à café de cannelle en poudre



**50 cl** de lait (ou de lait végétal)



**10 cl** de crème liquide

**100 gr** de chocolat noir pâtissier (minimum 70% de cacao)



Quelques guimauves

Faites **chauffer l'ensemble** des ingrédients, sans les guimauves, dans une casserole à **feu doux**, puis **mélangez doucement** jusqu'à ce que le chocolat soit **complètement fondu**. Servez le tout **chaud** et décorez chaque tasse de **quelques guimauves** par-dessus.



**Anecdote du Barman :** Un mocktail est une boisson sans alcool, élaborée pour offrir les mêmes saveurs et présentations sophistiquées que les cocktails traditionnels.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération - La vente d'alcool est interdite aux - de 18 ans.



# PIÑA COLADICE MOCKTILES

Difficulté : 



## CHRISTMAS CAROL



### Mise en place :

Au lieu de suivre l'étape 6 de la mise en place du jeu (situé en page 3), prenez les 14 sous-verres indiqués dans le schéma ci-dessous et placez-les de la manière suivante :



En plus de pouvoir réaliser un Piña Coladice normalement (voir page 8), vous pouvez réaliser un Piña Coladice même si les tuiles sont décalées :



N'oubliez pas de placer les sous-verres sur la face  ou  en fonction du nombre de joueurs (voir page 3 du livret de règles). À 3 joueurs, alternez au hasard les faces  et  lorsque vous placez les sous-verres. Rangez les sous-verres non utilisés dans la boîte.

# CHRISTMAS CAROL

Joyeuses fêtes !



**2 bâtons de cannelle**



**1 orange coupée en rondelles**



**25 cl de jus de pomme**



**50 cl de jus de raisin rouge**

**3 clous de girofle**

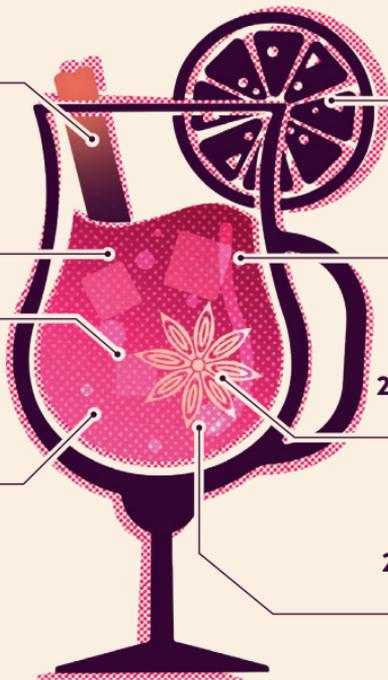


**2 étoiles de badiane (anis étoilé)**

**1 morceau de gingembre frais**



**2 cuillères à soupe de miel**



Faites **chauffer l'ensemble** des ingrédients dans une casserole jusqu'à **ébullition**, puis laissez mijoter à feu doux pendant environ **10 minutes**. **Filter le mélange** pour **retirer les épices** et les **morceaux de fruits**. Servez le tout chaud et décorez chaque tasse d'une **rondelle d'orange** et d'un **bâton de cannelle**.



**Anecdote du Barman :** Un mocktail est une boisson sans alcool, élaborée pour offrir les mêmes saveurs et présentations sophistiquées que les cocktails traditionnels.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération - La vente d'alcool est interdite aux - de 18 ans.

