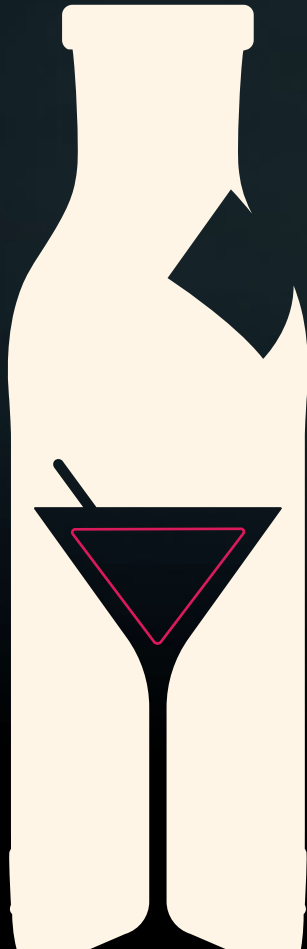


# MOCKTAILS

— met Schulp —



Verfrissende en  
originele mocktails  
met pure sappen  
van Schulp



# MOCKTAILS

— met Schulp —

Ontdek de verfrissende en originele mocktails met pure sappen van Schulp. Van sprankelende combinaties tot tropische verrassingen. Elk recept biedt een verfijnde, smaakvolle twist. In dit inspiratieboek presenteren we **10** unieke mocktails, waarbij techniek en creativiteit perfect samenkomen.

De recepten van deze mocktails zijn met zorg samengesteld door BottleBusiness te Rijswijk. Alle ingrediënten zijn derhalve ook verkrijgbaar via BottleBusiness. De professionele partner voor mocktails en cocktails, alsook trainingen en inspiratiesessies.



# BLAUWE BES LIMOEN

## Shake

Deze mocktail opent met de rijke smaak van Schulp Krachtsap Blauwe Bes, vol krachtige fruittonen. De frisse munt uit de Mojito siroop voegt een verkwikkende laag toe, terwijl een vleugje limoensap zorgt voor een heldere, frisse balans. Verse munt blaast leven in de presentatie en maakt deze mocktail een ideale keuze voor een verfijnd en verfrissend drankje.

- ◆ Schulp Krachtsap Blauwe Bes 50 ml
- ◆ Eygubelle Mojito siroop 20 ml
- ◆ Limoensap 15 ml
- ◆ Verse munt 5 blaadjes

Meng Schulp Blauwe Bes 50 ml, Eygubelle Mojito Siroop 20 ml, limoensap 15 ml en verse munt 5 blaadjes in een shaker met ijs, schud stevig, schenk in een glas met ijs en garneer eventueel met munt of limoen.



**MOCKTAILS**  
met Schulp



## AARDBEI BASILICUM

### Muddle & shake

Deze mocktail combineert de zoete en fruitige smaak van aardbei met de verfrissende en kruidige tonen van basilicum. Het sappige appel en aardbeiensap vormt een perfecte basis, terwijl de basilicumsiroop en verse basilicumblaadjes zorgen voor een subtiele, kruidige toets die het geheel verfrist en verrijkt. Een vleugje citroensap voegt twist toe, waardoor deze mocktail zowel zoet als fris en evenwichtig is.

- ◆ Schulp Appels & Aardbeien 80 ml
- ◆ Eygubelle Basil siroop 10 ml
- ◆ Citroensap 10 ml
- ◆ Verse aardbeien 3 stuks
- ◆ Verse basilicum 3 blad

Muddle verse aardbeien en basilicumblaadjes in een shaker. Voeg appel & aardbeiensap, basilicumsiroop en limoensap toe. Schud goed en zeef in een glas met ijs. Garneer met verse aardbeien en een basilicumblaadje.

**MOCKTAILS**  
met Schulp

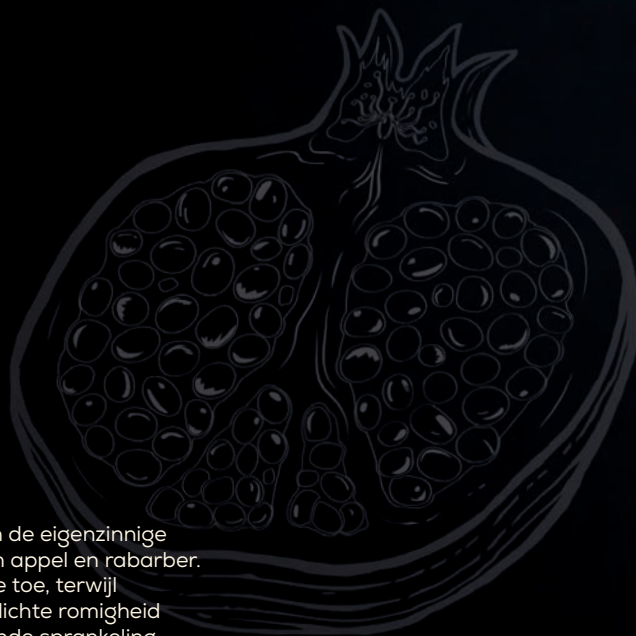
## GRANAAT-APPEL & RABARBER

### Shake & top up

Deze mocktail biedt een verfijnde balans tussen de eigenzinnige smaak van granaatappel en de frisse tonen van appel en rabarber. Een vleugje grenadine voegt een subtiele diepte toe, terwijl orgeat-siroop een delicate amandelachtige en lichte romigheid brengt. Het bruiswater zorgt voor een verfrissende sprankeling, waardoor het geheel een verkwikkende en gebalanceerde smaakervaring biedt. De combinatie is fruitig, verfijnd en verrassend verfrissend.

- ◆ Schulp Krachtsap Granaatappel 30 ml
- ◆ Schulp Appels & Rabarber 80 ml
- ◆ Eygubelle Granadine 10 ml
- ◆ Eygubelle Orgeat 10 ml
- ◆ Bruiswater top up

Vul een shaker met ijsblokjes en voeg granaatappelsap, appel en rabarbersap, grenadine en orgeat-siroop toe. Schud goed en zeef in een glas. Top af met bruiswater en serveer met een granaatappelzaadjes en appelpartje als garnering.



## VLIERBES BRAAM

### Shake

Een verfijnde en harmonieuze smaakervaring. De diepe en volle smaak van bramen wordt prachtig in balans gebracht door de florale tonen van vlierbes en het sappige karakter van appel en peer. Een subtiele hint van tijm voegt een aromatische laag toe, terwijl het vleugje citroensap zorgt voor een verfrissend zuurtje dat de smaken opfrist en samenbrengt. De zachte zoetheid van de bramen en tijmsiroop geeft de mocktail een luxueuze, fluweelzachte afdronk. Garnering met een schijfje citroen, een takje tijm en verse bramen versterkt niet alleen de presentatie maar ook de geurbeleving, waardoor deze mocktail een complete sensatie is voor de zintuigen.

- ◆ Schulp Krachtsap Vlierbes 20 ml
- ◆ Schulp Appels & Peren 80 ml
- ◆ Eygubelle Blackberry siroop 10 ml
- ◆ Eygubelle Tijm Siroop 10 ml
- ◆ Citroensap 10 ml

Vul een shaker met ijsblokjes. Voeg vlierbessensap, appel-peer sap, bramensiroop, tijmsiroop en citroensap toe. Schud stevig en zeef in een glas met ijs. Garneer met een citroenschijfje, een takje tijm en verse bramen.





## PIKANTE TOMAAT GINGER

### Shake & top up

Een gedurfde mocktail met een verrassende mix van smaken. De hartige diepte van tomaat wordt harmonieus gecombineerd met de zoet-kruidige tonen van wortel, sinaasappel en gember. Een vleugje limoen en rietsuiker zorgen voor de balans, terwijl de pittige toets van Sal de Gusano con Chile een uniek, licht rokerig karakter toevoegt. Afgetopt met het bruisende gemberbie en gegarneerd met verse basilicum, biedt deze mocktail een levendige en verfijnde smaakervaring, perfect voor liefhebbers van complexiteit en een vleugje avontuur.

- ◆ Schulp Krachtsap Tomaat 50 ml
- ◆ Schulp Groentje Wortel Sinaasappel & Gember 80 ml
- ◆ TU Sal de Gusano con Chile 1 snuffje
- ◆ Eygubelle rietsuiker siroop 10 ml
- ◆ Thomas Henry ginger ale top up

Rim een glas met Sal de Gusano con Chile. Vul een shaker met ijsblokjes en voeg tomatensap, wortel-sinaasappel-gembersap, rietsuiker en limoensap toe. Schud stevig en zeef in het glas met ijs. Top af met ginger ale, garneer met verse basilicum.

**MOCKTAILS**  
met Schulp



## APPEL, PEER & RUM

### Shake & top up

Een sprankelend frisse mocktail met een fruitige basis van sappige appel en peer, verrijkt met de warme, kruidige tonen van alcoholvrije rum. Een vleugje citroensap en rietsuiker zorgen voor een perfect evenwicht tussen zoet en zuur, terwijl een hint van munt en citroen in de garnering een verfrissende en aromatische toets toevoegen. Een elegante, tropisch geïnspireerde mocktail met een zachte, evenwichtige afdronk.

- ◆ Schulp Appels & Peren 50 ml
- ◆ Eygubelle rietsuiker siroop 10 ml
- ◆ Mesamis alcoholvrije rum 30 ml
- ◆ Citroensap 10 ml

Vul een shaker met ijsblokjes. Voeg appel-peer sap, alcoholvrije rum, rietsuiker en citroensap toe. Schud krachtig en zeef in een glas met ijs. Vul aan met bruiswater, garneer met een schijfje citroen en een takje munt



# CRANBERRY GIN

## Shake

Een frisfruitige kern van cranberry en de subtiele bittere toets van pomelo. De botanische aroma's van Tanqueray 0.0% gin voegen een kruidige complexiteit toe, terwijl citroensap zorgt voor een verfrissend zuurtje. De toevoeging van Foamee geeft een zijdezachte schuimlaag, waardoor de mocktail zowel visueel aantrekkelijk als heerlijk in textuur is. Een perfect uitgebalanceerde combinatie van frisheid, fruit en finesse.

- ◆ Schulp Krachtsap Cranberry 50 ml
- ◆ Tanqueray 0,0% Gin 30 ml
- ◆ Eyguebelle Pomelo siroop 15 ml
- ◆ Citroensap 10 ml

Vul een shaker met ijsblokjes. Voeg cranberrysap, Tanqueray 0.0%, pomelo siroop, citroensap en schuim toe. Schud krachtig en zeef in een gekoeld glas.





## FRAMBOOS KOKOS

### Shake

Deze mocktail biedt een verfrissende en levendige ervaring, met de frisse en licht zure tonen van appel en framboos als basis. De toevoeging van frambozensiroop benadrukt de berry-smaken, terwijl de zachte, tropische hint van kokos een romige diepte toevoegt. Een vleugje citroensap versterkt de zuurgraad, en het schuim zorgt voor een luxe schuimlaag die de textuur verrijkt. Het resultaat is een frisse, fruitige en elegant tropische mocktail met een zachte, romige afdronk die in balans blijft.

- ◆ Schulp Appels & Frambozen 80 ml
- ◆ Eyguebelle Frambozen siroop 10 ml
- ◆ Eyguebelle Kokos siroop 10 ml
- ◆ Citroensap 10 ml

Vul een shaker met ijsblokjes en voeg appel en frambozensap, frambozensiroop, kokossiroop, citroensap toe. Schud goed en zeef in een glas. Garneer met een framboos op een spies.

**MOCKTAILS**  
met Schulp

# GEMBER STERANIJS

## Shake

Een elegante mocktail met een verrassende balans van smaken. De pittige en verwarmende tonen van gember worden verzacht door het zoete, volle karakter van peer. De steranijsiroop voegt een subtiele kruidigheid toe, terwijl het limoensap zorgt voor een frisse en verkwikkende twist. De garnering met steranijs en rozemarijn geeft een aromatische complexiteit, waardoor deze mocktail zowel verfijnd als verrassend is.

- ◆ Schulp Krachtsap Gember 10 ml
- ◆ Schulp Peer 80 ml
- ◆ Eygubelle Steranijs siroop 15 ml
- ◆ Citroensap 10 ml

Vul een shaker met ijsblokjes en voeg gembersap, perensap, steranijsiroop en limoensap toe. Schud stevig en zeef in een glas met ijs. Garneer met een steranijs en een takje rozemarijn.





## KERS REDLOVE

### Shake

Deze mocktail combineert de levendige, fruitige smaak van zure kersen met het frisse en licht zure karakter van Redlove Appel. De bramensiroop voegt een rijke, zoete diepte toe, terwijl de tijmsiroop zorgt voor een subtiele, aromatische kruidigheid. Het vleugje citroensap versterkt de frisheid, waardoor een perfect uitgebalanceerde mocktail ontstaat die zowel fris als complex is.

- ◆ Schulp Krachtsap Kers 30 ml
- ◆ Schulp Redlove Appel 80 ml
- ◆ Eygubelle Braam siroop 10 ml
- ◆ Eygubelle Tijn siroop 10 ml
- ◆ Citroensap 10 ml

Vul een shaker met ijsblokjes en voeg het kersensap, Redlove appelsap, bramensiroop, tijmsiroop en citroensap toe. Schud stevig en zeef in een glas met ijs. Garneer met kersen op een spies of enkele rozenblaadjes.

