SIB (주)선인 RAVIFRUIT

COCKTAIL & MOCKTAIL S H O W

Alice bar team

칵테일 & 목테일 쇼
2018.11

Rosemary smash
C.C.C
Mango curry
Apricot blossom
Melon cobbler
Cassis shrub
bitter berry
Ravi swizzle
Ravi da car
Strawberry ginger julep
White granita
red granita

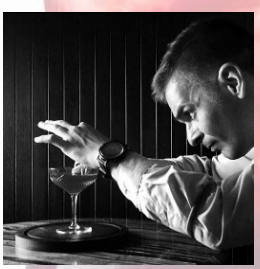
TERRY KIM

WORK EXPERIENCE

2018 ~ Owner Bartender at Jungle Book by Alice in Jeju Island
2015 ~ Owner Bartender at Alice Cheongdam

AWARD

2017 Bartender of the Year, Korea Best Bar Award



Gerardo Callipo 제라도 칼립포

WORK EXPERIENCE

케리 아시아 퍼시픽의 메뉴 이노베이션 팀 리더
15년간 mixologist 경험

SIB (주)선인 RAVIFRUIT

Rosemary smash

재료
Gin 30ml
St. germain liqueur 20ml
Green apple puree(상온) 15g
Lemon citron puree(상온) 15g
Rosemary 2 stem
Simple syrup 15ml

Garnish	Sliced green apple, rosemary.
Method	Shaking
Glass	Martini glass
Target	All

레시피

1. 글라스에 얼음을 넣고 잔을 차갑게 칠링 시킨다.
2. 셰이커에 모든 재료를 넣고 얼음을 채운 뒤 흔들어 준다.
3. 글라스에 얼음을 제거하고 스트레이너를 이용하여 잔에 음료를 따라준다.
4. 사과 슬라이스와 로즈마리로 가니쉬를 한다.

C.C.C

재료
Cassis puree(냉동) 15g
White cubed sugar 1ea
Angostura bitter 2dash
Sparkling wine

Garnish	Grape fruit
Method	Build
Glass	Champagne glass
Target	All

레시피

1. 각설탕에 앙고 스투라 비터를 충분히 적셔 준다.
2. 카시스 퓨레를 긴 스푼을 이용하여 잔 밑 바닥에 넣어준다.
3. 퓨레와 스파클링 와인이 섞이지 않게 잔의 안쪽을 따라 천천히 부어 준다.
4. 앱생트 스푼위에 각설탕 자몽 필을 올려 가니쉬를 해준다.
5. 음료를 마실때는 압생트 스푼을 천천히 저어서 섞어 마신다.

Mango Curry

재료
Mango puree(상온) 30g
Coconut puree(냉동) 15g
Milk 30ml
Pineapple juice 60ml
DaVinci Mexican lime Intense 7.5ml
Simple syrup 7.5ml

Garnish	Curry powder, eatable flower
Method	Shaking
Glass	on the rock
Target	All

레시피

1. 차갑게 칠링된 잔 주위에 카레 가루를 묻혀 준다.
2. 셰이켜에 모든 재료를 넣고 얼음을 채운뒤 흔들어 준다.
3. 온더락 글라스에 큰 얼음을 넣은뒤 셰이커의 음료를 부어 준다.
4. 식용꽃으로 가니쉬 해준다.

Apricot blossom

재료
Vodka 45ml
Apricot puree(상온) 45ml
DaVinci Mexican lime Intense 15ml
Pine apple honey syrup 15ml
Grandmarnier 7.5ml
egg white 22.5ml

Garnish	Dried pine apple
Method	Shaking
Glass	Coupe glass
Target	All

레시피

1. 쿠페 글라스에 얼음을 넣어 차갑게 칠링해 준다.
2. 보스턴 셰이커에 모든 재료를 넣고 셰이킹을 해준다.
3. 셰이커의 얼음을 제거 한뒤 리바이벌 셰이킹을 한번 더 해준다.
4. 잔에 얼음을 제거하고 음료를 부어준다.
5. 말린 파인애플과, 파인애플 잎으로 가니쉬를 해준다.

Melon cobbler

재료
Fino sherry (tio pepe) 40ml
DaVinci Mexican lime Intense 10ml
simple syrup 20ml
Melon puree(냉동) 30g
Spear mint 2 springs

Garnish	Lemon feel, cucumber, frozen raspberry
Method	Shaking
Glass	Cobbler glass
Target	All

레시피

1. 셰이커에 모든 재료를 넣고 큰 얼음 하나와 각얼음으로 채워 강하게 흔들어 준다.
2. 글라스에 크러쉬드 아이스를 채우고 음료를 부어 준다.
3. 레몬 껍질, 오이, 라즈베리로 가니쉬를 해준다.
4. 얼음 위에 앙고스투라 비터를 뿌려준다.

Cassis shrub

재료
Honey syrup 45ml
DaVinci Mexican lime Intense 10ml
Pomegranate shrub (홍초) 15ml
Cassis puree(냉동) 15g
Sparkling water fill up
Mix berry form (straw berry puree(냉동)100g, Cranberry juice 200g, simple syrup 70g, xantan 3g)

Garnish	Mix berry form, lemon zest
Method	Build
Glass	Highball
Target	All

레시피

1. 믹싱컵에 straw berry puree 100g, Cranberry juice 200g, simple syrup 70g, xantan 3g를 넣고 핸드 블랜더로 갈아 준 후 사이폰에 넣고 질소를 삽입한 후 10분 뒤 하나 더 질소를 삽입하고 10분 가량의 휴식기를 갖는다.
2. 하이볼 글라스에 모든 재료를 넣고 살며시 저어준다.
3. 믹스 베리 폼을 음료 위에 띄어준다.
4. 레몬 제스트와, 식용꽃을 폼 위에 올려 준다.

Bitter berry

재료
Black tea 45ml
Framboise puree(냉동) 30g
DaVinci Mexican lime Intense 20ml
Simple syrup 30ml
Tonic water fill
Orange puree form (orange puree(냉동) 100g, orange juice 200g, simple syrup 70g, xantan 3g)

Garnish	Orange puree form, orange zest
Method	Build
Glass	Highball
Target	All

레시피

1. 믹싱컵에 orange puree 100g, orange juice 200g, simple syrup 70g, xantan 3g를 넣고 핸드 블랜더로 갈아 준 후 사이폰에 넣고 질소를 삽입한 후 10분 뒤 하나 더 질소를 삽입하고 10분 가량의 휴식기를 갖는다.
2. 하이볼 글라스에 모든 재료를 넣고 살며시 저어준다.
3. 오렌지 폼을 음료 위에 띄어준다.
4. 오렌지 제스트를 폼 위에 올려 준다

Ravi swizzle

재료
Dry vermouth 60ml
Passion fruit puree(냉동) 45g
Mandarine puree(상온) 15g
DaVinci Mexican lime Intense 15ml
Simple syrup 20ml
basil 2 springs
Soda water

Garnish	Basil, passion fruit
Method	Build
Glass	Highball
Target	All

레시피

1. 글라스에 얼음을 넣고 잔을 차갑게 칠링 시킨다.
2. 셰이커에 소다워터를 제외한 모든 재료를 넣고 얼음을 채운뒤 흔들어 준다.
3. 글라스에 얼음을 제거 하고 스트레이너를 이용하여 잔에 음료를 따라준다.
4. 바질과 패션 푸르트로 가니쉬를 한다.

SIB (주)선인 RAVIFRUIT

Ravi da car

재료
Remy Martin 60ml
Cointreau 20ml
Fresh lime juice 10ml
Fresh lemon juice 10ml
Framboise puree(냉동) 30g
Orange peel

Garnish	brown sugar, orange peel
Method	Build
Glass	Highball
Target	All

레시피

1. 글라스에 얼음을 넣고 잔을 차갑게 칠링 시킨 후 브라운 설탕을 묻혀준다.
2. 셰이커에 모든 재료를 넣고 얼음을 채운뒤 흔들어 준다.
3. 스트레이너를 이용하여 잔에 음료를 따라준다.
4. 오렌지 껍질로 가니쉬를 한다.

Strawberry ginger julep

재료
Strawberry puree(냉동) 60g
orange puree (냉동)45g
DaVinci Mexican lime Intense 20ml
Simple syrup 15ml
Dry vermouth 45ml
Ginger syrup 15ml
Spear mint 2springs
Sparkling wine fill up

Garnish	Strawberry, lime, spearmint.
Method	Shaking
Glass	High ball
Target	All

레시피

1. 글라스에 얼음을 넣고 잔을 차갑게 칠링 시킨다
2. 셰이커에 스파클링 워터를 제외한 모든 재료를 넣고 얼음을 채운뒤 흔들어 준다.
3. 글라스에 얼음을 제거 하고 스트레이너를 이용하여 잔에 음료를 따라준다.
4. 딸기와 라임, 스피아 민트로 가니쉬를 한다.

White granita

재료
White wine 120ml
Mango puree(상온) 60g
Passionfruit puree(냉동) 60g
DaVinci Mexican lime Intense 20ml

Garnish	Frozen passionfruit & mint
Method	Build
Glass	Tea cup, spoon
Target	All

레시피

1. 모든 재료를 블랜더에 넣고 간다
2. 냉동고에 얼린다.
3. 스쿱으로 긁어 잔에 음료를 담는다.
4. 패션프룻하고 민트로 가니쉬를 한다.

Red granita

재료
red wine 120ml
Orange sanguine puree(냉동) 60g
Green apple puree(상온) 60g
DaVinci Mexican lime Intense 20ml

Garnish	Dried orange & mint
Method	Build
Glass	Tea cup & spoon
Target	All

레시피

1. 모든 재료를 블랜더에 넣고 간다
2. 냉동고에 얼린다.
3. 스쿱으로 긁어 잔에 음료를 담는다.
4. 말린 오렌지와 민트로 가니쉬를 한다.