

ELISIR GAMBIRINUS®

Antica ed Unica Ricetta dal 1847

RICETTE

RECIPES • REZEPT • RECETTES



Gambirinus®

• 1847 •



Questo raro liquore ha origine da un'antica ricetta di Casa che ha nel vino Raboso Piave, il più vecchio vitigno di queste terre, il principale componente per la sua preparazione. La ghiacciatura ne esalta le grandi qualità per un fine pasto di classe o per sorprendere gradevolmente gli Amici. Con ghiaccio e l'aggiunta di seltz è un ottimo dissetante che unisce il sollievo al piacere. Un ultimo suggerimento: in Inverno provatelo riscaldato, gusterete un ponce corroborante che dona un piacevole benessere. Desiderando rendere omaggio a questa terra, ho pensato di dare ai Long Drinks, ai Cocktail ed ai Blended Drinks nomi che rievocano luoghi e antichi fasti ricchi di storia e di affascinanti tradizioni.

This rare liqueur has its origins in an ancient household recipe based on the grapes from Raboso Piave, a vine typical of this area, which has survived the centuries. Its rare qualities are exalted when it is served icy cold, as the perfect end to a meal or a "surprise" to offer friends. Served with ice cubes and soda water it is pleasant and refreshing as an excellent thirst quencher. A tip for winter: serve heated as an invigorating punch and experience its pleasant warming effect. Because it always gives me pleasure to pay homage to the Veneto region, I have given my long drinks, cocktails and blended drinks traditional names which are evocative of places and ancient feasts steeped in local history.

Es stammt aus dem Land der Dogen, dieses nach einem uralten venezianischen Rezept zubereitete, wohlriechende Elisir, dessen kleines, großes Geheimnis in seiner echten Natürlichkeit liegt. Es verspricht vielseitigen Genuß: mit Eis serviert leistet es am Nachmittag oder Abend köstliche Gesellschaft, mit Orangenschalen gewürzt und mit heißem Wasser aufgegossen wird es zu einem stärkenden Grog, von dem die Wärme einer alten Freundschaft ausgeht. In der Küche ist es eine wertvolle Hilfe, um neue Geschmacksnuancen für die alten Lieblingsgerichte zu kreieren, und auch frische Früchte und Speiseeis lassen sich auf interessante und geschmackvolle Weise damit anrichten. Mein Wunsch war es, diesem Land eine kleine Huldigung darzubringen. Deshalb habe ich meinen Long Drinks, Cocktails und Blended Drinks Namen gegeben, die Erinnerung an ruhmvolle Orte mit ihrer reichen Vergangenheit und faszinierenden Tradition wachrufen.

Cette rare liqueur prend son origine dans une très vieille recette de la Maison, basée essentiellement sur le vin Raboso Piave, le plus ancien vignoble de ces terres. Ses qualités sont exaltées lorsqu'elle est servie glacée à la fin d'un repas ou pour surprendre agréablement les Amis. Avec glace ou l'adjonction de seltz, c'est un excellent désaltérant, alliant le soulagement et le plaisir. Dernière suggestion: en hiver, goûtez-la réchauffée, ce sera un punch fortifiant, qui donne un agréable bien-être. Dans mon désir de rendre hommage à ma terre d'origine, j'ai pensé donner aux Long Drinks, aux Cocktails et aux Blended Drinks des noms évoquant des lieux et des fastes antiques, riches en histoire et en séduisantes traditions.

Adriano Zeno

INDICE
INDEX
INDEX
INDEX



APERITIVI & SPECIALS

- 7 GAMBRINUS SPRITZ
- 9 GAMBRINUS ROYAL
- 11 GAMBRINUS MOJITO
- 12 GAMBRINUS HOT



LONG DRINKS & COCKTAILS

- 14 TARVISIUM
- 15 TORRE DEI CAMINESI
- 16 VENETIA
- 17 OPITERGIUM
- 18 CAMINADA
- 19 TOLENTINO
- 20 GAMBRINUS
- 21 PAPADOPOLI
- 22 SAN GIORGIO
- 23 CAVALIERI DEL TEMPIO
- 24 CALICE D'ORO
- 25 LIA



BLENDED DRINKS & FOOD

- 27 DOGE (GROG)
- 29 CAFFÈ GAMBRINUS
- 31 SAINT POLO'S
- 32 ZABAIONE
- 33 SOUFFLÉ TROPICAL
- 34 MIRTILLI ALLA CREMA
- 36 BAVARESE ALL'ELISIR
- 38 CREMA FRAGOLE E RICOTTA
- 40 CRÊPES FLAMBÉES
- 42 AMARETTI ALLE PESCHE
- 44 ZUPPA INGLESE
- 47 ELISIR, TIRAMI SU!
- 51 MORBIDEZZA DI FOIE GRAS



APERITIVI & SPECIALS



GAMBRINUS SPRITZ

- 4/10 Prosecco DOCG
 - 5/10 Acqua Tonica Schwepps
 - 1/10 Elisir Gambrinus
 - 1 Fetta di Arancia
 - 3 Cubetti di Ghiaccio
-

Su bicchiere ballon porre 3-4 cubetti di ghiaccio, versare il Prosecco, aggiungere tonica Schwepps, infine completare con l'Elisir Gambrinus. Aggiungere fetta d'arancia e miscelare leggermente.

- 4/10 Prosecco DOCG
 - 5/10 Tonicwasser Schwepps
 - 1/10 Elisir Gambrinus
 - 1 Orangenscheibe
 - 3 Eiswürfel
-

In ein Ballonglas 3-4 Eiswürfel geben, Prosecco, Tonicwasser und am Ende das Elisir Gambrinus dazugeben. Eine Orangenschale hineingeben und leicht umrühren.

NOTE

- 4/10 Prosecco DOCG
 - 5/10 Schweppes tonic water
 - 1/10 Elisir Gambrinus
 - 1 Slice of orange
 - 3 Ice cubes
-

Preparation is simple: put 3 ice cubes into a balloon glass, add one at a time the Prosecco, Schweppes tonic water and Elisir Gambrinus. Garnish with a slice of orange and mix lightly. Serve cold.

- 4/10 Prosecco DOCG
 - 5/10 Schweppes
 - 1/10 Elisir Gambrinus
 - 1 Rondelle d'orange
 - 3 Glaçons
-

Placer dans un ballon les glaçons, ajouter le Prosecco, la Schweppes et compléter avec l'Elisir Gambrinus. Garnir avec la rondelle d'orange et mixer légèrement.



GAMBRINUS ROYAL

- 9/10 Spumante Prosecco DOCG Brut o Franciacorta DOCG
o Champagne o Cava
1/10 Elisir Gambrinus
1 eventuale cubetto di ghiaccio
-

Raffreddate il bicchiere, meglio se una flute, versate quindi l'Elisir Gambrinus e, dopo, lo spumante entrambi ben freddi, aggiungete l'eventuale cubetto di ghiaccio. Miscelate con una asticella delicatamente.

-
- 9/10 Spumante Prosecco DOCG Brut oder Franciacorta
DOCG oder Champagner
1/10 Elisir Gambrinus
1 eventueller Eiswürfel
-

Das Glas kühlen, besser wenn ein Sektglas, das Elisir einfüllen und dann den Sekt, beide eisgekühlt; eventuell einen Eiswürfel dazugeben. Alles leicht durchmischen.

-
- 9/10 Spumante Prosecco DOCG Brut o Franciacorta DOCG
o Champagne o Cava
1/10 Elisir Gambrinus
1 with an ice cube, if wanted
-

Cool the glass, preferably a tall one, pour in the Elisir Gambrinus followed by the sparkling wine, both well chilled. Add an ice cube if you wish. Mix delicately with a stirrer.

-
- 9/10 Bruto Gambrinus (Brut di Pinot), Prosecco DOCG,
Franciacorta DOCG, Champagne
1/10 Elisir Gambrinus
1 glaçon (au choix)
-

Rafrâchir le verre, préféablement une flûte, verser l'Elisir Gambrinus et ensuite le vin mousseux, les deux bien frais; au choix, ajouter un glaçon. Mixer délicatement avec un bâtonnet mélangeur.

NOTE



GAMBRINUS MOJITO

- 1/2 lime tagliato in 6 spicchi
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 16 foglie di menta
- 15 ml Elisir Gambrinus
- Acqua tonica
- Ghiaccio a scaglie (pilè)

Porre su bicchiere il lime, lo zucchero e la menta, pestare il tutto, aggiungere il ghiaccio fino a riempimento del bicchiere, versare l'elisir, mescolare dal basso verso l'alto e colmare con l'acqua. Mettere cannuccia e rametto di menta.

-
- 1/2 Lime, in 6 Spalten geschnitten
 - 1 Kaffelöffel Rohrzucker
 - 16 Minzeblätter
 - 15 ml Elisir Gambrinus
 - Tonicwasser
 - Gehacktes Eis

Lime, Rohrzucker und Minze in ein Glas geben und zerstoßen; das Glas mit gehacktem Eis füllen, das Elisir dazugeben und von unten nach oben durchmischen; mit Wasser auffüllen. Mit einem Strohhalm und einem Zweiglein Minze servieren.

-
- 1/2 lime cut into 6 sections
 - 1 teaspoonful of cane sugar
 - 16 mint leaves
 - 15 ml Elisir Gambrinus
 - Tonic water
 - Ice flakes

Place the lime, sugar and mint in the glass, crush the ingredients and add ice to fill the glass. Pour in the Elisir, mix from the bottom to the top and fill up with the tonic water. Serve with a straw and a sprig of mint.

-
- 1/2 citron vert coupé en 6
 - 1 cuillère à café de sucre de canne
 - 16 feuilles de menthe
 - 15 ml Elisir Gambrinus
 - Schweppes
 - glace pilée

Placer dans un verre le citron vert, le sucre et la menthe, piler le tout, ajouter la glace jusqu'au bord du verre, verser l'Elisir, remuer de bas en haut et compléter avec la Schweppes. Servir avec une paille et une branche de menthe.

NOTE

GAMBRINUS HOT

- 1 bott. Elisir Gambrinus
1 limone spremuto
• Panna
gr. 25 zucchero di canna Mascobado
-

Mettere lo zucchero, il succo di limone e l'Elisir, far bollire e versare su bicchieri con buccia d'arancio, completare spruzzando sopra della panna. A piacere può essere servito senza la panna.

- 1 Fl. Elisir Gambrinus
1 gepresste Zitrone
• Sahne
25 g Rohrzucker Mascobado
-

Zucker, Zitronensaft und Elisir aufkochen lassen und mit Orangenschale in Gläser füllen. Mit etwas Sahne beträufeln. Kann auch ohne Sahne serviert werden.

- 1 bott. Elisir Gambrinus
1 squeezed lemon
• Cream
gr. 25 Mascobado cane sugar
-

Place the sugar, lemon juice and Elisir in a pan and bring to the boil. Pour into glasses with orange peel and pipe the cream on top. Can also be served without cream.

- 1 bott. Elisir Gambrinus
1 citron pressé
• crème Chantilly
25 gr. sucre de canne Mascobado
-

Faire bouillir dans une casserole le sucre, le jus de citron et l'Elisir; verser dans les verres avec du zeste d'orange, compléter avec de la crème Chantilly. Au choix, on peut servir sans crème.

NOTE



**LONG DRINKS
&
COCKTAILS**

TARVISIUM

6/10 Succo di pompelmo
2/10 Elisir Gambrinus
2/10 Gin

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino, si serve nel bicchiere da Long Drinks. Si guarnisce con trancio di pompelmo, ciliegina e menta fresca.

6/10 Grapefruitsaft
2/10 Elisir Gambrinus
2/10 Gin

Mit gestoßenem Eis im Shaker zubereiten, im Longdrinkglas servieren, Mit Grapefruitschnitte, Kirsche und frischer Minze garnieren.

6/10 Grapefruit juice
2/10 Elisir Gambrinus
2/10 Gin

Prepare in the shaker with clear ice cubes and serve in a long drinks glass. Decorate with grapefruit segments, a glacè cherry and a spring of fresh mint.

6/10 Jus de pamplemousse
2/10 Elisir Gambrinus
2/10 Gin

Préparer dans le shaker avec des glaçons, servir dans un verre à Long Drinks. Décorer avec une tranche de pamplemousse, une petite cerise et de la menthe fraîche.

NOTE

TORRE DEI CAMINESI

5/10 Succo d'arancia
2/10 Vodka
3/10 Elisir Gambrinus

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino, si completa con tonic water. Guarnire con rondella di arancio, lime e ciliegina.

5/10 Orangensaft
2/10 Wodka
3/10 Elisir Gambrinus

Mit gestoßenem Eis im Shaker zubereiten, mit Tonic Water aufgießen Mit Orangenscheibe, Lime und Kirsche garnieren.

5/10 Fresh orange juice
2/10 Vodka
3/10 Elisir Gambrinus

Prepare in the shaker with clear ice cubes and top up with tonic water. Decorate with round slices of orange and lime and a glacè cherry.

5/10 Jus d'orange
2/10 Vodka
3/10 Elisir Gambrinus

Préparer dans le shaker avec des glaçons, avec l'adjonction de Schweppes. Décorer avec une rondelle d'orange, du lime et une petite cerise.

NOTE

VENETIA

2/10 Elisir Gambrinus
3/10 Canadian Whiskey
5/10 Succo d'arancio

Si prepara direttamente nel tumbler con molto ghiaccio. Si guarnisce con spirale di arancia, rondella di arancia, ciliegine e menta fresca.

2/10 Elisir Gambrinus
3/10 Canadien Whiskey
5/10 Orangensaft

Mit viel Eis Direkt im Tumbler zubereiten Mit Spirale aus Orangenschale, Orangenscheibe, Kirsche und frischer Minze garnieren.

2/10 Elisir Gambrinus
3/10 Canadian whiskey
5/10 Fresh orange juice

Prepare directly in the tumbler with plenty of ice. Decorate with a twist of orange peel, round orange slices, glacè cherry and a spring of fresh mint.

2/10 Elisir Gambrinus
3/10 Canadian Whiskey
5/10 Jus d'orange

Préparer directement dans un tumbler avec beaucoup de glace. Décorer avec du zeste d'orange coupé en spirale, une rondelle d'orange, de petites cerises et de la menthe fraîche.

NOTE

OPITERGIUM

5/10 Succo di pompelmo
2/10 Elisir Gambrinus
2/10 Gin
1/10 Galliano Liquore

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino; si serve nel bicchiere da Long Drink. Guarnire con frutta di stagione.

5/10 Grapefruitsaft
2/10 Elisir Gambrinus
2/10 Gin
1/10 Galliano Likör

Mit gestoßenem Eis im Shaker zubereiten. Im Longdrinkglas servieren. Mit Obst der Saison garnieren.

5/10 Grapefruit juice
2/10 Elisir Gambrinus
2/10 Gin
1/10 Galliano liqueur

Prepare in the shaker with ice cubes. Serve in a long drinks glass. Decorate with whatever fruit is in season.

5/10 Jus de pamplemousse
2/10 Elisir Gambrinus
2/10 Gin
1/10 Galliano Liqueur

Préparer dans le shaker avec des glaçons, servir dans un verre à Long Drink. Décorer avec des fruits de saison.

NOTE

CAMINADA

Long drink con mousseux

1/10 Elisir Gambrinus

4/10 Succo di ananas

5/10 Brandy

Si prepara direttamente nello shaker con ghiaccio cristallino, si serve nel bicchiere a tumbler e si completa con mousseux ben freddo. Mescolare e guarnire con trancio d'ananas, ciliegina e menta fresca.

Mousseux long drink

1/10 Elisir Gambrinus

4/10 Ananassaft

5/10 Brandy

Mit gestoßenem Eis im Shaker zubereiten im Tumbler-Glas servieren und mit gut gekühltem Mousseux aufgießen, Umrühren und mit Ananasscheibe, Kirsche und frischer Minze garnieren.

Long drink with mousseux French sparkling wine

1/10 Elisir Gambrinus

4/10 Pineapple juice

5/10 Brandy

Prepare in the shaker with ice cubes then serve in a tumbler with very cold mousseux. Mix and decorate with pineapple slices, a glacè cherry and a sprig of fresh mint.

Long drink avec du mousseux

1/10 Elisir Gambrinus

4/10 Jus d'ananas

5/10 Brandy

Préparer directement dans le shaker avec des glaçons, servir dans un tumbler et compléter avec du mousseux bien froid. Mélanger et décorer avec une tranche d'ananas, une petite cerise et de la menthe fraîche.

NOTE

TOLENTINO

- 2/10 Elisir Gambrinus
 - 2/10 Rum Bianco
 - 1/10 Succo di pompelmo
 - 5/10 Succo di ananas
 - Goccia di sciroppo di granatina
-

Si prepara nel Blender con ghiaccio cristallino. Si serve nel tumbler e si decora con trancio d'ananas, ciliegina e menta fresca.

- 2/10 Elisir Gambrinus
 - 2/10 Weißer Rum
 - 1/10 Grapefruitsaft
 - 5/10 Ananassaft
 - eine Spritzer Grenadine-Sirup
-

Wird im Blender mit gestoßenem Eis zubereitet und im Tumbler serviert. Mit Ananasscheibe, Kirsche und frischer Minze garnieren.

- 2/10 Elisir Gambrinus
 - 2/10 White rum
 - 1/10 Grapefruit juice
 - 5/10 Pineapple juice
 - a drop of grenadine syrup
-

Prepare in the blender with ice cubes. Serve in a tumbler with pineapple slices, a glacè cherry and a spring of fresh mint.

- 2/10 Elisir Gambrinus
 - 2/10 Rhum blanc
 - 1/10 Jus de pamplemousse
 - 5/10 Jus d'ananas
 -
-

Préparer dans un Blender avec des glaçons. Servir dans un tumbler et décorer avec une tranche d'ananas, une petite cerise et de la menthe fraîche.

NOTE

GAMBRINUS

8/10 Cognac
2/10 Elisir Gambrinus
Gocce di sciroppo di fragola

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino, si serve nel bicchiere da cocktail e si completa con una ciliegina sul bordo del bicchiere.

8/10 Kognak
2/10 Elisir Gambrinus
einige Spritzer Erdbeersirup

Wird im Shaker mit gestoßenem Eis zubereitet. Im Cocktailglas servieren. Den Rand des Glases mit einer Kirsche garnieren.

8/10 Cognac
2/10 Elisir Gambrinus
a few drops of strawberry syrup

Prepare in the shaker with clear ice cubes and serve in a cocktail glass with a glacè cherry slotted onto the rim.

8/10 Cognac
2/10 Elisir Gambrinus
Gouttes de sirop à la fraise

Préparer dans le shaker avec des glaçons, servir dans un verre à cocktail. Compléter avec une petite cerise sur le bord du verre.

NOTE

PAPADOPOLI

6/10 Champagne Brut
2/10 Vodka
2/10 Elisir Gambrinus

Si prepara nella flûte ben ghiacciata e si completa con Champagne Brut. Decorare con una ciliegina sul bordo del bicchiere.

6/10 Champagne Brut
2/10 Wodka
2/10 Elisir Gambrinus

Im eisgekühlten Flûte zubereiten und mit Champagne Brut aufgießen, Den Rand des Glases mit einer Kirsche garnieren.

6/10 Brut Champagne
2/10 Vodka
2/10 Elisir Gambrinus

Prepare in a flute champagne glass and top up with Brut Champagne. Slot a glacè cherry onto the rim of the glass.

6/10 Champagne brut
2/10 Vodka
2/10 Elisir Gambrinus

Préparer dans une flûte bien glacée, compléter avec du Champagne brut. Décorer avec une petite cerise sur le bord du verre.

NOTE

SAN GIORGIO

- 6/10 Cognac
3/10 Elisir Gambrinus
1/10 Succo di limone
- Gocce di sciroppo di succo di fragola
-

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino. Si serve nel bicchiere da cocktail.

- 6/10 Gin
3/10 Elisir Gambrinus
1/10 Zitronensaft
- einige Spritzer Erdbeersüß
-

Mit gestoßenem Eis im Shaker zubereiten und im Cocktailglas servieren.

- 6/10 Gin
3/10 Elisir Gambrinus
1/10 Lemon juice
- a few drops of strawberry syrup
-

Prepare in the shaker with clear ice cubes. Serve in a cocktail glass.

- 6/10 Cognac
3/10 Elisir Gambrinus
1/10 Jus de citron
- Gouttes de sirop de jus de fraise
-

Préparer dans le shaker avec des glaçons. Servir dans un verre à cocktail.

NOTE

CAVALIERI DEL TEMPIO

2/10 Elisir Gambrinus
1/10 Succo di limone
3/10 Vermouth Rosso
4/10 Scotch Whisky

Si prepara nel mixing glass con ghiaccio cristallino, si serve nel bicchiere da cocktail, orange twist.

2/10 Elisir Gambrinus
1/10 Zitronensaft
3/10 roter Wermut
4/10 Scotch Whisky

Mit gestoßenem Eis im Mixbecher zubereiten, im Cocktailglas servieren, Orange Twist.

2/10 Elisir Gambrinus
1/10 Lemon juice
3/10 Red Vermouth
4/10 Scotch whisky

Prepare in a mixing glass with clear ice cubes and serve in a cocktail glass with a twist of orange peel.

2/10 Elisir Gambrinus
1/10 Jus de citron
3/10 Vermouth rouge
4/10 Scotch Whisky

Préparer dans le mixing glass avec des glaçons. Servir dans un verre à cocktail, orange twist.

NOTE

CALICE D'ORO

8/10 Champagne Brut
2/10 Elisir Gambrinus

Si serve nella flûte ben ghiacciata, si completa con rondella d'arancio.

8/10 Champagne Brut
2/10 Elisir Gambrinus

Im eisgekühlten Flûte servieren, mit Orangenscheiben garnieren.

8/10 Brut champagne
2/10 Elisir Gambrinus

Serve in a very cold flute champagne glass and decorate with round slices of orange.

8/10 Champagne brut
2/10 Elisir Gambrinus

Servir dans une flûte bien glacée. Compléter avec une rondelle d'orange.

NOTE

LIA

6/10 Caffè espresso freddo

4/10 Elisir Gambrinus

- Crema di latte
-

Si prepara direttamente nel bicchiere da cocktail. Si completa con crema di latte e noce moscata.

6/10 Kalter Espresso

4/10 Elisir Gambrinus

- Milchrahm
-

Direkt im Cocktailglas zubereiten. Mit Milchrahm und Muskatnuß verfeinern.

6/10 Cold espresso coffee

4/10 Elisir Gambrinus

- cream off the milk
-

Prepare directly in a cocktail glass. Add the cream off the milk and a sprinkling of nutmeg.

6/10 Café express froid

4/10 Elisir Gambrinus

- Crème de lait
-

Préparer directement dans un verre à cocktail. Compléter avec de la crème de lait et de la muscade.

NOTE



**BLENDED DRINKS
&
FOOD**

DOGE (GROG)

8/10 Elisir Gambrinus
2/10 Succo di limone

Si prepara in un pentolino versando il succo di limone con due bucce di arancia, poi l'Elisir, poca acqua. Si portano gli ingredienti ad una temperatura calda. Quindi si versa il tutto nel bicchiere da punch.

8/10 Elisir Gambrinus
2/10 Zitronensaft

Den Zitronensaft und zwei Orangenschalen, das Elisir und ein wenig Wasser in einen kleinen Topf geben und erwärmen. Anschließend in Punchgläser gießen.

8/10 Elisir Gambrinus
2/10 Lemon juice

Prepare in a pan, first pouring in the lemon juice with the rind from two oranges, then the Elisir and very little water. Heat the ingredients and pour from the pan into a punch glass.

8/10 Elisir Gambrinus
2/10 Jus de citron

Verser dans une petite casserole le jus de citron avec deux zestes d'orange, ensuite l'Elisir et un peu d'eau. Réchauffer les ingrédients. Verser le tout dans un verre à punch.

NOTE



CAFFÈ GAMBRINUS

3/10 Elisir Gambrinus
7/10 Caffè Gambrinus

Si prepara in un pentolino versando due cucchiaini di zucchero di canna, l'Elisir, il caffè ben caldo e si porta ad ebollizione. Si versa poi il tutto nel bicchiere da punch e si completa versandoci sopra la crema di latte.

3/10 Elisir Gambrinus
7/10 heißer Kaffee

Zwei Teelöffel Rohrzucker, das Elisir und den heißen Kaffee in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. das Ganze in Punchglaser gießen und einem Schuß Milchrahm hinzufügen.

3/10 Elisir Gambrinus
7/10 Hot coffee

Place into a pan two teaspoonsful of cane sugar, the Elisir and the hot coffee. Bring to the boil then serve in a punch glass. Pour the cream off the milk on top of the drink.

3/10 Elisir Gambrinus
7/10 Café Gambrinus

Verser dans une petite casserole deux cuillères à café de sucre de canne, l'Elisir, le café bien chaud et porter à ébullition. Verser le tout dans un verre à punch et compléter avec de la crème de lait.

NOTE



SAINT POLO'S

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 dl. di Elisir Gambrinus
- 2 dl. di vodka
- 6 palline di gelato alla vaniglia

Mettere nel frullatore il gelato con metà dell'Elisir e frullare per 3 - 4 minuti, poi aggiungere la vodka ghiaciatissima. Unire il resto dell'Elisir e frullare per qualche minuto ancora. Servire nella flûte o in bicchieri fatti raffreddare in precedenza nel freezer.

FINEPASTO

Sostituire il gelato alla vaniglia con il gelato al limone.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 2 dl. Elisir Gambrinus
- 2 dl. Wodka
- 6 Vanilleeiskugeln

Das Eis mit der Hälfte des Elisirs in einen Mixer geben und 3 - 4 Minuten mixen, dann den eisgekühlten Wodka und den Rest des Elisirs dazu gießen und nochmals für 1 Minute mixen.

Wird in eisgekühlten Sektgläsern servieren

ALS MENÜABSCHLUSS

Das Vanilleeis durch Zitroneneis ersetzen.

NOTE

INGREDIENTS FOR 4 PERSONS:

- 2 dl Elisir Gambrinus
- 2 dl vodka
- 6 scoops of vanilla ice cream

Place the ice cream into the electric whisk together with half the quantity of the Elisir. Whisk for 3-4 minutes then add icy vodka and the rest of the Elisir. Whisk for a few minutes. Serve in flute champagne glasses or in wine glasses previously chilled in the freezer.

TO END A MEAL

Use lemon ice cream instead of vanilla.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:

- 2 dl. d'Elisir Gambrinus
- 2 dl. de vodka
- 6 boules de glace à la vanille

Mettre dans le mixeur la glace avec la moitié de l'Elisir, mixer 3-4 minutes, puis ajouter la vodka très très froide. Unir le reste de l'Elisir et mixer encore quelques minutes. Servir dans une flûte ou bien dans un verre refroidi au freezer.

FIN DE REPAS

Remplacer la glace à la vanille par de la glace au citron.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- 6 tuorli d'uovo
- 100 gr. di zucchero
- 1 dl. di Elisir Gambrinus
- 1 dl. di vino bianco secco
- 1/2 buccia di limone grattugiata
- 2 dl. di panna montata
- 1 bustina di vaniglia

Montare i tuorli d'uovo con lo zucchero, fino ad ottenere una crema abbastanza soffice, quindi aggiungere la vaniglia e la buccia di limone grattugiata. Nel frattempo scaldare l'Elisir con il vino bianco, quindi montare lo zabaione a bagno maria. Lasciar raffreddare e incorporare la panna montata. Servire con dei biscotti secchi e una leggera decorazione di panna.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

- 6 Elgeeb
- 100 g. Zucker
- 1 dl. Elisir Gambrinus
- 1 dl. Weißwein i trocken
- 1/2 geriebene Zitronenschale
- 2 dl. geschlagene Sahne
- 1 Tütchen Vanillepulver

Das Eigelb mit Zucker schaumig rühren, die Vanille und die geriebene Zitronenschale dazugeben. In der Zuvischenzeit das Elisir mit dem Weißwein erhitzen. dann alles zusammen im Wasserbad schaumig rühren und danach abkühlen lassen. Jetzt die Schlagsahne unterheben. Kann mit etwas Löffelbiskuit und Sahne garniert werden.

INGREDIENTS FOR 6 PERSONS:

- 6 egg yolks
- 100 gr. sugar
- 1 dl Elisir Gambrinus
- 1 dl dry white wine
- 1/2 grated rind of half a lemon
- 2 dl whipped cream
- 1 sachet vanilla flavouring

Beat the egg yolks and sugar into a soft cream, add the vanilla flavouring and the grated lemon rind. At the same time heat the Elisir and white wine then beat in the zabaglione cream in a bowl over a pan of hot water. Leave the mixture to cool then fold in the whipped cream. Decorate with a little cream and serve with plain biscuits.

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES:

- 6 jaunes d'œuf
- 100 g. de sucre semoule
- 1 dl. d'Elisir Gambrinus
- 1 dl. de vin blanc sec
- 1/2 zeste de citron râpé
- 2 dl. de crème fraîche fouettée
- 1 sachet de vanille

Monter les jaunes d'œuf avec le sucre, jusqu'à l'obtention d'une crème assez lisse, ajouter ensuite la vanille et le zeste de citron râpé. Entretemps chauffer l'Elisir avec le vin blanc, puis monter le sabayon au bain-marie. Laisser refroidir et incorporer la crème fraîche fouettée. Servir avec des biscuits secs et une petite décoration de crème fraîche.

SOUFFLÉ TROPICAL

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- 250 gr. di mango
- 100 gr. di zucchero
- 4 albumi montati a neve
- 3 tuorli d'uovo
- 0,5 dl. di Elisir Gambrinus

Frullare la polpa del mango fino ad ottenere una purea soffice. A parte montare i tuorli con lo zucchero in una casseruola, quindi aggiungere l'Elisir, la purea del mango e gli albumi montati a neve ferma. Imburrare gli stampini individuali e cospargene l'interno con dello zucchero a velo, riempirli con il composto ottenuto e mettere in forno per circa 45 minuti a 145 gradi.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

- 250 g. Mango
- 100 g. Zucker
- 4 zu Schnee geschlagene Eiweiß
- 3 Eigelb
- 0,5 dl. Elisir Gambrinus

Das Mangofleisch pürieren. In einer Schüssel Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, das Elisir dazugeben, das Mangopüree und den steif geschlagenen Schnee unterheben. In die gebutterten und gebutterten Soufflé-Formen gießen und ungefähr 45 Minuten bei 140 Grad Celsius in den Ofen geben.

INGREDIENTS FOR 6 PERSONS:

- 250 gr. mangoes
- 100 gr. sugar
- 4 egg whites beaten stiff
- 3 egg yolks
- 0,5 dl. Elisir Gambrinus

Place the mango pulp into an electric mixer and whisk into a soft purée. Mix the egg yolks and the sugar in a bowl, add the Elisir, mango purée and stiffly beaten egg whites. Grease individual moulds with butter then sprinkle with icing sugar and fill with the mixture. Cook in the oven at 140 degrees for approximately 45 minutes.

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES:

- 250 g. de mangue
- 100 g. de sucre semoule
- 4 blancs d'œuf montés en neige
- 3 jaunes d'œuf
- 0,5 dl. d'Elisir Gambrinus

Mixer la pulpe de mangue, jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. A part, dans une casserole, monter les jaunes d'œuf avec le sucre, ajouter ensuite l'Elisir, la purée de mangue et les blancs d'œuf montés en neige ferme. Beurrer les petits moules individuels et saupoudrer l'intérieur avec du sucre glace, les remplir avec le mélange obtenu et mettre au four pendant 45 minutes environ à 145° C.

MIRTILLI ALLA CREMA

INGREDIENTI PER 8 PERSONE:

- 2 tuorli d'uovo
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 dl. di Elisir Gambrinus
- 200 gr. di mascarpone
- 200 gr. di panna montata
- 3 cucchiaini di mirtilli fatti macerare con dello zucchero
- 1 pizzico di sale
- alcuni biscotti di casa secchi

Montare i tuorli d'uovo con lo zucchero, fino ad ottenere una crema abbastanza soffice; incorporare poi mano a mano il mascarpone alternandolo con l'Elisir in modo che possa essere assorbito completamente. Aggiungere quindi un pizzico di sale, i mirtilli, precedentemente fatti macerare con dello zucchero, lasciandone a parte solo alcuni per la guarnitura. Amalgamare bene ed incorporare la panna montata. Far raffreddare in frigorifero. Servire in coppette di vetro e guarnire con alcuni mirtilli assieme alla salsa della macera e biscotti di casa.

BILBERRY CREAM

INGREDIENTS FOR 8 PERSONS:

- 2 egg yolks
- 2 tablespoonsful of sugar
- 2 dl Elisir Gambrinus
- 200 gr. mascarpone (Italian soft cheese)
- 200 gr. whipped cream
- 3 tablespoonsful of bilberries (previously steeped in sugar)
- a pinch of salt
- a few plain home-made biscuits

Beat the egg yolks and sugar into a soft cream; add the mascarpone and Elisir alternately a little at a time so that they are well amalgamated, add the salt. Drain the bilberries and keep the syrup. Add the bilberries, keeping a few aside for decoration. Mix the fruit and cream together well and fold in the whipped cream. Chill in the refrigerator and serve in glass sundae dishes. Decorate with the bilberries kept aside for the purpose, the syrup from the berries and the plain home-made biscuits.

NOTE

HEIDELBEERCREME

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN:

- 2 Eigelb
- 2 Eßlöffel Zucker
- 2 dl. Elisir Gambrinus
- 200 g. Mascarpone
- 200 g. geschlagene Sahne
- 3 Eßlöffel mit Zucker pürierte Heidelbeeren ein paar Heidelbeeren zum Dekorieren
- 1 Prise Salz
- etwas Gebäck

Eigelb mit dem Zucker schaumig süßen, nach und nach den Mascarpone unterheben und dabei ständig etwas Elisir dazugeben. Dann die Prise Salz und das Heidelbeerpüree dazutun. Das Ganze zu einer homogenen Masse verrühren und zum Schluß die Schlagsahne unterheben. Wird etwas im Kühlschrank gelassen und dann in Glasschalen serviert. Als Dekoration verwendet man etwas Heidelbeerpüree, ein paar ganze Früchte und gutes Gebäck.

MYRTILLES A LA CRÈME

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:

- 2 jaunes d'œuf
- 2 cuillères à soupe de sucre semoule
- 2 dl. d'Elisir Gambrinus
- 200 g. de mascarpone
- 200 g. de crème fraîche fouettée
- 3 cuillères à soupe de myrtilles faites macérer avec du sucre
- 1 pincée de sel
- des biscuits secs faits maison

Monter les jaunes d'œuf avec le sucre, jusqu'à l'obtention d'une crème assez lisse; incorporer peu à peu le mascarpone, en l'alternant avec l'Elisir afin qu'il puisse être absorbé complètement. Ajouter ensuite une pincée de sel, puis les myrtilles précédemment macérées avec du sucre, en en réservant une partie pour la décoration. Bien amalgamer et incorporer la crème fraîche fouettée. Laisser refroidir au réfrigérateur. Servir dans de petites coupes en verre et décorer avec quelques myrtilles ainsi que du coulis de macération et des biscuits secs faits maison.

NOTE

BAVARESE ALL'ELISIR

INGREDIENTI PER 8 PERSONE:

- 100 gr. di zucchero
 - 3 tuorli d'uovo
 - 4 fogli di colla di pesce
 - 2 dl. di latte
 - 3,5 dl. di panna montata
 - 1 dl. di Elisir Gambrinus
 - 1 stecca di vaniglia
-

Portare ad ebollizione il latte con la vaniglia ed unire la colla di pesce. A parte montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice, quindi unirvi il latte bollente. Tenere il composto sul fuoco a bagno maria finchè comincia ad addensarsi. Lasciar raffreddare e quando inizia a rapprendere incorporarvi la panna montata con l'Elisir. Versare il composto in una tortiera precedentemente bagnata all'interno con l'Elisir e far raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore. Sforzare la bavarese e decorarla con scaglie di cioccolato fondente.

NOTE

BAVARIAN ELISIR CREAM

INGREDIENTS FOR 8 PERSONS:

- 100 gr. sugar
 - 3 egg yolks
 - 4 squares of gelatine
 - 2 dl. milk
 - 3,5 dl. whipped cream
 - 1 dl. Elisir Gambrinus
 - 1 stick of vanilla
-

Bring the milk to the boil with the vanilla and add the gelatine. Beat the egg yolks and sugar into a soft cream then add the boiling milk. Heat the mixture in a bowl over a pan of hot water until it begins to set; mix in the whipped cream and Elisir. Rinse a cake mould with Elisir and pour the mixture in. Refrigerate for at least two hours, and before serving turn out of the mould and decorate with a few bitter chocolate chips.

BAVARESE ALL'ELISIR

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN:

- 100 g. Zucker
- 3 Eigelb
- 4 Blatt Gelatine
- 2 dl. Milch
- 3,5 dl. geschlagene Sahne
- 1 dl. Elisir Gambrinus
- 1 Vanillestange

Die Milch mit der Vanille zum Kochen bringen und die eingeweichte Gelatine unterrühren. Eigelb mit Zucker schaumig rühren und un in die Milch geben. Das Ganze im Wasserbad auf dem Feuer halten, bis die Masse leicht cremig wird. Dann abkühlen lassen, und sobald die Masse anfängt zu stocken, die Schlagsahne mit dem Elisir unterheben. das Ganze in eine geeignete Form gießen, weiche vorher mit ein bißchen Elisir befeuchtet wurde, und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen Zur Dekoration einige Schokoraspel.

NOTE

BAVAROIS A L'ELISIR

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES:

- 100 g. de sucre semoule
- 3 jaunes d'œuf
- 4 feuilles de gélatine
- 2 dl. de lait
- 3,5 dl. crème fraîche fouettée
- 1 dl. d'Elisir Gambrinus
- 1 gousse de vanille

Porter à ébullition le lait avec la vanille et unir la gélatine. A part, monter les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème lisse, y unir ensuite le lait bouillant. Garder le mélange sur le feu au bain-marie jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir. Laisser refroidir et quand le mélange commence à prendre, y incorporer la crème fraîche fouettée avec l'Elisir. Verser le mélange dans une tourtière dont l'intérieur a été précédemment mouillé avec l'Elisir et laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Démouler le bavarois et le décorer avec des écailles de chocolat fondant.

CREMA FRAGOLE E RICOTTA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

250 gr. di fragole
175 gr. di ricotta
80 gr. di zucchero
4 biscotti savoiardi
0,5 dl. di Elisir Gambrinus
0,5 dl. di panna montata

Lavare e asciugare le fragole, passarle al setaccio, lasciandone da parte qualcuna per la guarnitura. Passare anche la ricotta al setaccio e disporre il tutto in una terrina, lavorare il composto. A parte montare la panna e unirla al composto fino ad ottenere una crema soffice ed omogenea. Suddividere il composto in coppette di vetro, alternandolo a 2 strati di savoiardi inzuppati con l'Elisir; far raffreddare in frigorifero. Guarnire con poca panna, fragole tagliate a spicchi e qualche foglia di menta.

NOTE

STRAWBERRY CREAM WITH BUTTERMILK CURD

INGREDIENTS FOR 4 PERSONS:

250 gr. strawberries
175 gr. buttermilk curd
80 gr. sugar
4 Savoy biscuits
0,5 dl. Elisir Gambrinus
0,5 dl. whipped cream

Wash and dry the strawberries and crush them, keeping a few whole berries aside for decoration. Sieve the buttermilk curd and add to the crushed strawberries in a mixing bowl. Whip the cream in a separate bowl then add to the mixture, mixing well into a soft, smooth cream. Serve in individual glass dishes, alternating a layer of cream with a layer of savoy biscuits soaked in Elisir. Cool in the refrigerator. Decorate with a little cream, the whole strawberries cut into quarters and a sprig of mint.

CREME AUS ERDBEEREN UND RICOTTA

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 250 g. Erdbeeren
- 175 gr. Ricotta
- 80 g. Zucker
- 4 Löffelbiskuit
- 0,5 dl. Elisir Gambrinus
- 0,5 dl. geschlagene Sahne

Die Erdbeeren waschen und abtropfen lassen, dann pürieren, bis auf einige werige für die Garnitur. Auch die Ricotta pürieren und dann alles zusammen in einer Schüssel gut verrühren. Die geschlagene Sahne untermengen. Das Ganze gut rühren, bis es eine homogene und schaumige Masse gibt. Die Masse abwechselnd mit in Elisir getränkten Biskotten in Glasschalen füllen (2 Schichten). Im Kühlschrank erstarren lassen. Garniert wird es mit etwas Schlagsahne, Erdbeerscheiben und etwas frischer Minze.

CRÈME FRAISES ET RICOTTA

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:

- 250 g. de fraises
- 175 g. de ricotta
- 80 g. de sucre semoule
- 4 biscuits à la cuillère
- 0,5 dl. d'Elisir Gambrinus
- 0,5 dl. de crème fraîche fouettée

Laver et essorer les fraises, les passer au tamis, en réserver quelques-unes pour la décoration. Passer la ricotta aussi au tamis et disposer le tout dans une terrine, travailler le mélange. A part, monter la crème fraîche et l'unir au mélange jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et homogène. Disposer le mélange dans de petites coupes en verre, en l'alternant à 2 couches de biscuits à la cuillère imbibés d'Elisir; laisser refroidir au réfrigérateur. Décorer avec un peu de crème fraîche, des fraises coupées en quartiers et des feuilles de menthe.

NOTE

CRÊPES FLAMBÉES

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 50 gr. di burro
- 50 gr. di zucchero
- 100 gr. di pesche
- 100 gr. di mele
- 100 gr. di fragole
- la spremuta di 1 arancio
- la spremuta di 2 limoni
- 1 dl. di Elisir Gambrinus
- 4 palline di gelato alla vaniglia.

PER LA PASTA:

- 125 gr. di farina setacciata
- 50 gr. di zucchero
- 2 uova
- 1 noce di burro
- 3 dl. di latte
- 1 bicchierino di brandy, rum, Elisir Gambrinus
- la buccia di 1 limone e 1 arancia grattugiate

Preparare la pastella riunendo in una terrina le uova con lo zucchero, sale, il bicchierino di liquore, amalgamare il tutto. Versare la farina e, una volta incorporata, unire il latte stemperando bene il tutto. Procedere quindi alla cottura delle crespelle unendo la padella con la noce di burro. Per la preparazione, sciogliere il burro con lo zucchero e aggiungere le pesche, le mele, le fragole e lasciar cuocere a fuoco lento finché si formi una marmellata abbastanza omogenea e cremosa. Unire quindi la spremuta di arancio e di limone, attendere che si addensi leggermente, stendere la crêpe nella padella e mettervi sopra un cucchiaino di marmellata, poi piegare in quattro e flambare con l'Elisir a piacere. Versare nel piatto con una pallina di gelato e il sugo della marmellata.

CREPES FLAMBÉES

INGREDIENTS FOR 4 PERSONS:

- 50 gr. butter
- 50 gr. sugar
- 100 gr. peaches
- 100 gr. apples
- 100 gr. strawberries
- juice of one orange
- juice of two lemons
- 1 dl Elisir Gambrinus
- 4 scoops vanilla ice cream

THE BATTER:

- 125 gr. sieved flour
- 50 gr. sugar
- 2 eggs
- 1 pat of butter
- 3 dl milk
- 1 liqueur glass containing: brandy, rum, Elisir Gambrinus
- grated rind of 1 lemon and 1 orange

For the batter mix the eggs, sugar, a pinch of salt and contents of the liqueur glass, amalgamating well. Mix in the flour then add the milk, making sure any lumps are broken up. Melt the pat of butter in the frying pan and cook the crepes. Keep on one side. In the same pan melt the butter and sugar then add the peaches, apples and strawberries and cook gently over a low light until a smooth creamy sauce forms. Add the orange and lemon juice and leave to thicken slightly. Place a pancake in the pan, spoon over a tablespoonful of the fruit sauce, flip over into half then a quarter and flame by igniting as much Elisir as is necessary. Serve on a plate with a scoop of ice cream and the remaining fruit sauce.

CRÊPES FLAMBÉES

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 50 g. Butter
- 50 g. Zucker
- 100 g. Pfirsiche
- 100 g. Äpfel
- 100 g. Erdbeeren
- den Saft einer Orange
- den Saft zweier Zitronen
- 1 dl. Elisir Gambrinus
- 4 Kugeln Vanilleeis

FÜR DEN TEIG:

- 125 g. gesiebttes Mehl
- 50 g. Zucker
- 2 Eier
- 1 etwas Butter
- 3 dl. Milch
- 1 Gläschen Brandy, Rum Elisir Gambrinus
- geriebene Zitronenschale und Ovangenschale

Eier, Zucker, eine Prise Salz und das gläschen Likör in eine Schüssel geben und alles gut vermengen. Dann das Mehl und die Milch untermischen. Ein Stück Butter in eine Pfanne geben und die Crêpes herausbacken. Für das Kompott die Botter mit der Zucher erhitzen und das Obst dazugeben. Das Ganze köcheln lassen, bis eine leicht cremige Marmelade entsteht. Jetzt den Orangen- und Zitronensaft dazugießen und warten, bis sie leicht stockt. Auf die kurz vorher gebackenen Crêpes einen Löffel Kompott geben, zweimal umklappen und je nach Wunsch mit Elisir flambieren. Mit einer Eiskugel und etwas Marmeladensoße auf einen Teller anrichten.

CRÊPES FLAMBÉES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:

- 50 g. de beurre
- 50 g. de sucre semoule
- 100 g. de pêches
- 100 g. de pommes
- 100 g. de fraises
- le jus d'une orange
- le jus de 2 citrons
- 1 dl. d'Elisir Gambrinus
- 4 boules de glace à la vanille

POUR LA PÂTE:

- 125 g. de farine tamisée
- 50 g. de sucre semoule
- 2 oeufs
- 1 noix de beurre
- 3 dl. de lait
- 1 petit verre de brandy, rhum, Elisir Gambrinus
- le zeste d'un citron et d'une orange râpé

Préparer la pâte en réunissant dans une terrine les oeufs avec le sucre, le sel, le petit verre de brandy, amalgamer le tout. Verser la farine et, après l'avoir incorporée, unir le lait en délayant très bien le tout. Procéder ensuite à la cuisson des crêpes en beurrant la crêpière. Pour la préparation, faire fondre le beurre avec le sucre et ajouter les pêches, les pommes, les fraises et laisser cuire à feu doux, jusqu'à la formation d'une confiture assez homogène et crémeuse. Unir le jus d'orange et de citron, attendre un léger épaississement, étendre les crêpes dans la poêle et disposer dessus une cuillerée de confiture, puis plier en quatre et flamber avec l'Elisir au plaisir. Dresser sur l'assiette avec une boule de glace et le coulis de confiture.

AMARETTI ALLE PESCHE

INGREDIENTI PER 8 PERSONE:

300 gr. di pesche sciroppate
50 gr. di farina
150 gr. di zucchero
200 gr. di amaretti
6 tuorli d'uovo
1 bustina di vaniglia
2 dl. di Elisir Gambrinus
1/2 lt. di latte

Disporre gli amaretti interi sul fondo di una tortiera e riempire gli eventuali spazi vuoti con degli altri amaretti sbriciolati, quindi bagnarne la superficie con l'Elisir assicurandosi che venga assorbito per intero. A parte montare i tuorli d'uovo con lo zucchero e incorporare la farina setacciata. Unire quindi il latte precedentemente portato ad ebollizione, aggiungere la bustina di vaniglia, mescolare bene finchè il composto risulterà ben amalgamato. Tagliare a julienne le pesche e unirle al composto ottenuto. Versare il tutto sopra gli amaretti avendo cura di ottenere uno strato omogeneo ma non molto spesso. Lasciar raffreddare. A parte far addensare lo sciroppo di cottura delle pesche a fuoco lento e stenderne un sottile velo sulla superficie della crema. Mettere in frigo per circa 2 ore prima di servire.

NOTE

PEACHES AND MACAROONS

INGREDIENTS FOR 8 PERSONS:

300 gr. tinned peaches
50 gr. flour
150 gr. sugar
200 gr. macaroons
6 egg yolks
1 sachet vanilla flavouring
2 dl Elisir Gambrinus
0,5 litre milk

Line the bottom of a cake tin with the macaroons, filling in any spaces with crushed macaroons. Sprinkle with Elisir until they have completely soaked up all the liquor. In a mixing bowl beat the egg yolks and sugar well and add the sieved flour. Bring the milk to the boil and add to the mixture with the vanilla flavouring. Mix well to amalgamate all the ingredients. Cut the peaches into thin strips (a Julienne) and add to the mix. Pour over the macaroons in a thin smooth layer. Put on one side to cool. Thicken the syrup from the peaches over a low light then pour a thin layer over the cream. Refrigerate for approximately two hours before serving.

MANDELMAKRONEN MIT PFIRSICHEN

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN:

300 g.	eingemachte Pfirsiche
50 g.	Mehl
150 g.	Zucker
200 g.	Mandelmakronen
6	Eigelb
1	Tütchen Vanille
2 dl.	Elisir Gambrinus
5 dl.	Milch

Die ganzen Mandelmakronen auf den Boden eine Tortenform geben und die Lücken mit zerbröselten Makronen abdichten. Dann die Oberfläche mit dem Elisir Gambrinus beträufeln. Eigelb mit dem Zacher schaumig rühren und dann das gesiebte Mehl untermengen. Dazu gibt man die gut erhitzte Milch und die Vanille. Nun gut durchrühren. Die Pfirsiche in Julienne schneiden und in die Masse geben. Das Ganze auf die Makronen geben und darauf achten, daß die Schicht gleichmäßig und nicht zu dick wird. Abkühlen lassen. Etwas Pfirsichsirup auf niedriger Flamme eindicken lassen und eine zarte Schicht davon auf die Torte gießen. Für ca. 2 Stunden in den Kuhlschrank geben.

MACARONS AUX PÊCHES

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES:

300 g.	de pêches au sirop
50 g.	de farine
150 g.	de sucre semoule
200 g.	de macarons
6	jaunes d'œuf
1	sachet de vanille
2 dl.	d'Elisir Gambrinus
5 dl.	de lait

Disposer les macarons entiers sur le fond d'une tourtière et remplir les éventuels espaces vides avec des macarons émiettés, en mouiller la surface avec l'Elisir, ayant soin qu'il soit complètement absorbé. A part, monter les jaunes d'œuf avec le sucre et incorporer la farine tamisée. Unir ensuite le lait précédemment bouilli, ajouter le sachet de vanille, bien mélanger jusqu'à ce que le mélange soit bien amalgamé. Couper en julienne les pêches et les unir au mélange obtenu. Verser le tout sur les macarons, ayant soin d'obtenir une couche homogène mais pas trop épaisse. Laisser refroidir. A part, faire épaissir le sirop de cuisson des pêches à feu doux et badigeonner légèrement la surface de la crème. Mettre au réfrigérateur pendant deux heures environ, avant de servir.

NOTE

ZUPPA INGLESE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- 350 gr. di pan di Spagna
- 1 bicchierino di bagna per pasticceria all'amaretto
- 1 bicchiere di Elisir Gambrinus
- 1 bicchierino di Maraschino
- 1 bicchierino di caffè

PER LA CREMA PASTICCERA:

- 80 gr. di zucchero
- 3 tuorli d'uovo
- 25 gr. di farina
- 2,5 dl. di latte
- 1/2 buccia di limone
- 1 bustina di vaniglia
- 1 pizzico di sale

PER LA CREMA ALL'ELISIR GAMBRINUS:

- 0,5 dl. di Elisir
- 300 gr. di mascarpone
- 3 tuorli d'uovo
- 3 cucchiaini di zucchero
- 3 dl. di panna montata
- un pizzico di sale.

Per la crema pasticcera: montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la vaniglia, un pizzico di sale e incorporare la farina setacciata. Unire quindi il latte precedentemente scaldato e tenere sul fuoco il composto a bagno maria finchè comincia ad addensarsi. Per la crema all'Elisir: montare i tuorli con lo zucchero, incorporare poi una quantità alla volta di mascarpone alternandolo all'Elisir in modo che venga assorbito per intero. Aggiungere il sale e unirvi la panna montata. Disporre sul fondo di una tortiera uno strato di pan di Spagna tagliato a listelli di 5 mm. e bagnare con l'Elisir e una parte di maraschino. Stendere sopra uno strato sottile di crema all'Elisir, quindi uno di pan di Spagna bagnato con l'Elisir e amaretto uno di crema pasticcera, pan di Spagna bagnato con Elisir e caffè, crema all'Elisir e pan di Spagna con Elisir e maraschino. Mettere in frigo per circa 2 ore.

TRIFLE

INGREDIENTS FOR 6 PERSONS:

- 350 gr. sponge cake
- 1 liqueur glass of confectioners bitters
- 1 glass Elisir Gambrinus
- 1 liqueur glass of Maraschino
- 1 liqueur glass of coffee

CONFECTIONER'S CREAM:

- 80 gr. sugar
- 3 egg yolks
- 25 gr. flour
- 2,5 dl milk
- rind of half lemon
- 1 sachet vanilla
- flavouring
- pinch of salt

ELISIR CREAM:

- 0,5 dl Elisir Gambrinus
- 300 gr. mascarpone (Italian soft cheese)
- 3 egg yolks
- 3 tablespoonful sugar
- 3 dl whipped cream
- pinch of salt

Method: to make the confectioner's cream, beat the egg yolks and sugar, add the vanilla flavouring and pinch of salt then beat in the sieved flour. Add hot milk and place the mixture over a pan of hot water on a low light until the cream begins to thicken. To make the Elisir cream, beat the egg yolks and sugar then add alternately small quantities of mascarpone and Elisir so as to amalgamate them well. Add the salt and whipped cream. Line the bottom of a cake tin with the sponge cake cut into 5 mm strips and soak with the Elisir and some of the maraschino. Spread a thin layer of Elisir cream over the sponge strips, make another layer of sponge soaked in Elisir and maraschino, spread thinly with confectioner's cream then add more sponge strips soaked in Elisir and coffee, spread with Elisir cream. Top with a layer of sponge strips soaked in Elisir and maraschino. Refrigerate for approximately two hours.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

- 350 gr. Biskuitboden
 1 bicchierino di bagna per pasticceria all'amaretto
 1 bicchiere di Elisir Gambrinus
 1 Gluaschen Maraschino
 1 Glas Kaffee

FÜR DIE TORTENCREME:

- 80 g. Zucker
 3 Eigelb
 25 g. Mehl
 2,5 dl. Milch
 1/2 Zitronenschale
 1 Tütchen Vanille
 • eine Prise Salz

FÜR DIE ELISIRCREME:

- 0,5 dl. Elisir
 300 g. Mascarpone
 3 Eigelb
 3 Eßlöffel Zucker
 3 dl. geschlagene Sahne
 • eine Prise Salz

Für die Tortenoreme werden die Eigelb und der Zucker schaumig gerührt, eine Prise Salz hinzugefügt und das gesiebte Mehl untergemischt. dann die vorher erhitze Milch dazugießen und das Ganze unter Rühren leich dick werden lassen. Für die Elisircreme Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach den Mascarpone unterheben, wobei auch das Elisir dazugegeben wird, um eine homogene Masse zu erhalten. Das Salz hinzufügen und dann die Schlagsahne unterheben. Den Boden einer Tortenform mit in Streifen (5 mm) geschnittenem Biskuitboden auslegen, mit etwas Elisir und Maraschino beträufeln und mit einer dünnen Schicht Elisircreme bestreichen. Eine weitere Schicht Biskuitboden wird mit Elisir und Amaretto beträufelt und mit Tortencreme bestrichen. Die nächste Schicht mit Elisir und Kaffee beträufeln und mit Elisircreme bestreichen. Den Abschluß bildet eine mit Elisir und Maraschino beträufelte Schicht Biskuitboden. Das Ganze für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES:

- 350 g. de génoise,
 1 petit verre de liqueur à pâtisserie au goût d' "amaretto"
 1 verre d'Elisir Gambrinus
 1 petit verre de marasquin
 1 petit verre de café

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE:

- 80 g. de sucre semoule
 3 jaunes d'œuf
 25 g. de farine
 2,5 dl. de lait
 • zeste de citron
 1 sachet de vanille
 1 pincée de sel

POUR LA CRÈME À L'ELISIR GAMBRIINUS:

- 0,5 dl. d'Elisir
 300 g. de mascarpone
 3 jaunes d'œuf
 3 cuillères à soupe de sucre semoule
 3 dl. de crème fraîche fouettée
 1 pincée de sel

Pour la crème pâtissière: monter les jaunes d'œuf avec le sucre, ajouter la vanille, une pincée de sel et incorporer la farine tamisée. Unir ensuite le lait précédemment chauffé et garder le mélange sur le feu au bain marie jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir. Pour la crème à l'Elisir: monter les jaunes d'œuf avec le sucre, incorporer ensuite un peu à la fois le mascarpone en l'alternant avec l'Elisir, de sorte qu'il soit complètement absorbé. Ajouter le sel et y unir la crème fraîche fouettée. Disposer sur le fond d'une tourtière une couche de génoise coupée en bandelettes de 5 mm. et mouiller avec l'Elisir et une partie du marasquin. Étaler dessus une fine couche de crème à l'Elisir, ensuite une couche de génoise mouillée avec l'Elisir et l' "amaretto", une couche de crème pâtissière, génoise mouillée avec Elisir et café, crème à l'Elisir et génoise avec Elisir et marasquin. Laisser au réfrigérateur pendant 2 heures environ.



ELISIR, TIRAMI SU!

INGREDIENTI PER 10/12 PERSONE:

PER LA CREMA MARCARPONE

- 360 gr. uova fresche
- 225 gr. zucchero semolato
- 500 gr. mascarpone
- 500 gr. panna fresca
- 125 gr. liquore all'amaretto

PER LA BAGNA

- 500 gr. acqua
- 500 gr. zucchero semolato
- 100 gr. Elisir Gambrinus

ALTRO

- 200 gr. pan di spagna
- 20 gr. cacao amaro

Montare bene i tuorli con lo zucchero, unirvi il mascarpone leggermente battuto; aggiungere quindi l'amaretto e la panna liquida. Versare in un sifone da panna e caricare con 1 o 2 cariche di gas e lasciare riposare in frigo per qualche ora.

Preparare la bagna facendo bollire l'acqua con lo zucchero, raffreddare ad unirvi l'Elisir Gambrinus. Tagliare anche il pan di Spagna in cubetti.

Montare i Tiramisù direttamente in bicchieri o coppette monoporzioni di vetro, stratificando il pan di Spagna bagnato con la crema sifonata. Procedere per due strati quindi completare il tutto con cacao.

NOTE

ELISIR, TIRAMI SU!

INGREDIENTS FOR 10/12 PERSONS:

MASCARPONE CREAM

- 360 gr. fresh eggs
- 225 gr. white sugar
- 500 gr. mascarpone
- 500 gr. fresh cream
- 125 gr. amaretto liqueur

SOAKING SYRUP

- 500 gr. water
- 500 gr. white sugar
- 100 gr. Elisir Gambrinus

OTHER

- 200 gr. sponge cake
- 20 gr. cocoa

Beat the egg yoke with the sugar, add the lightly beaten mascarpone, then the Amaretto and liquid cream. Pour into a cream siphon charged with 1 or 2 shots of gas and leave to stand in the fridge for a few hours.

Prepare the soaking syrup by boiling the water and sugar and adding Elisir Gambrinus after the syrup has cooled. Cut the sponge cake into squares and assemble the Tiramisù in tumblers or single portion glass cups, with layers of sponge cake and siphoned cream. Make two layers and top with the cocoa.

ZUTATEN FÜR 10/12 PERSONEN:

FÜR DIE MASCARPONECREME:

- 360 g frische Eier
- 225 g Grieszucker
- 500 g Mascarpone
- 500 g frische Sahne
- 125 g Amarettolikör

FÜR DIE TUNKE:

- 500 g Wasser
- 500 g Grieszucker
- 100 g Elisir Gambrinus

WEITERES:

- 200 g Biskuit
- 20 g Bitterer Kakao

Eidotter mit dem Zucker verrühren, den leicht geschlagenen Mascarpone darunter mischen; Amarettolikör und Sahne hinzufügen; in einen Sahnesyphon, geladen mit 1 oder 2 Gaspatronen, geben und für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Tunke Wasser mit Zucker aufkochen, abkühlen lassen und das Elisir dazugeben;

Das Biskuit in Würfel schneiden:

Das Tiramisu direkt in Gläsern oder Glasschüsselchen anrichten; 2 Schichten von eingetunktem Biskuit und Syphoncreme machen; die obere Schicht mit Kakao bestreuen.

NOTE

INGRÉDIENTS POUR 10/12 PERSONNES:

POUR LA CRÈME MASCARPONE

- 360 g. œufs frais
- 225 g. sucre semoule
- 500 g. mascarpone
- 500 g. crème fraîche
- 125 g. liqueur à l' "amaretto"

POUR LE SIROP

- 500 g. eau
- 500 g. sucre semoule
- 100 g. Elisir Gambrinus

AUTRES

- 200 g. pâte génoise
- 20 g. cacao amer

Bien monter les jaunes d'œuf avec le sucre, y unir le mascarpone légèrement battu; ensuite ajouter l' "amaretto" et la crème fraîche. Verser dans un siphon à crème, placer 1 ou 2 cartouches de gaz et laisser reposer au frigo pendant 1-2 heures.

Préparer le sirop en faisant bouillir l'eau avec le sucre, laisser refroidir et unir l'Elisir Gambrinus. Couper la génoise en petits cubes.

Dresser le tiramisu directement dans les verres ou dans de petites coupes mono-portion en verre, en faisant deux couches de génoise mouillée avec la crème siphonnée. Compléter avec le cacao.

NOTE



MORBIDEZZA DI FOIE GRAS

INGREDIENTI PER 5 PERSONE:

- 500 gr. foie gras d'anatra extra
- 15 gr. Elisir Gambrinus
- 2/3 gr. sale
- macinata di pepe Sechuan

PER LA GANACHE:

- 100 gr. Elisir Gambrinus
- 2 gr. pectina

ALTRO

- 400 gr. radicchio rosso di Treviso igp tardivo
- 10 fette di pan brioche mentolato
- 1 mandarino

Portare a bollire 1/3 di Elisir Gambrinus con la pectina indicata, far addensare, quindi unirvi il liquore rimanente. Si dovrà ottenere una salsa morbida, priva di grumi. Denervare il foie gras, passare quindi al setaccio fine la massa ottenuta, che andrà emulsionato a poco a poco l'Elisir Gambrinus. Correggere di sale e pepe. Stampare in piccoli cilindri di silicone, avendo l'avvertenza di creare un pozzetto che fungerà da contenitore per la salsa di Elisir preparata. Raffreddare. Riempire i "pozzetti" con la gelatina all'Elisir, ricoprirli quindi con lo strato superiore di foie gras. Livellare gli stampi e abbattere di temperatura a -20°. Lavare e mondare il radicchio, affettarlo sottilmente per il senso della lunghezza e porlo in acqua fredda per alcune ore affinché arricci. Presentare il piatto sistemando due cilindri di foie gras a temperatura ambiente, con qualche scaglia di sale; disporre un angolo con il misto di radicchio e mandarino e servire con due fette di pan brioche mentolato biscottate.

FOIE GRAS SOFTIES

INGREDIENTS FOR 5 PERSONS:

- 500 gr. foie gras
- 15 gr. Elisir Gambrinus
- 2/3 gr. salt
- freshly ground Sechuan pepper

GANACHE:

- 100 gr. Elisir Gambrinus
- 2 gr. pectin

OTHER

- 400 gr. Treviso IGP late red chicory
- 10 mint-flavoured brioche slices
- 1 mandarin orange

Bring 1/3 Elisir Gambrinus to the boil together with the pectin, thicken then add the remaining Elisir. The sauce must be soft and smooth. Break up the foie gras and put through a fine sieve. Gradually emulsify the resulting paste with the Elisir Gambrinus. Adjust salt and pepper. Place in small cylindrical silicone moulds taking care to create a well in the middle to hold the Elisir sauce. Chill. Fill the well with the liqueur gelatine then cover with a top layer of foie gras. Level the moulds and blast chill at -20°. Wash the red chicory, separate the leaves and slice finely along the length. Place in cold water for a few hours until it curls. Present the dish with two foie gras cylinders at ambient temperature, sprinkled with a few salt crystals; place the red chicory and mandarin salad in a corner and serve with two slices of toasted mint-flavoured brioche.

ZUTATEN FÜR 5 PERSONEN:

- 500 g Enten Foie Gras extra
- 15 g Elisir Gambrinus
- 2/3 g Salz
- Gemahlener Sechuan Pfeffer

FÜR DAS GELEE:

- 100 g Elisir Gambrinus
- 2 g Pectin

WEITERES:

- 400 g roter Radicchio aus Treviso
- 10 Scheiben Brioche mit Minzgeschmack
- 1 Mandarine

1/3 des Elisir mit dem Pectin aufkochen, warten bis es dicklich wird und dann das restliche Elisir dazugeben; es muss eine weiche Sauce ohne Knollen entstehen; Fett und Sehnen von der Gänseleber entfernen und das Foie Gras durch ein feines Sieb streichen und langsam mit dem restlichen Elisir vermischen; mit Salz und Pfeffer würzen. In kleine Silikonzylinderformen füllen und in der Mitte eine Vertiefung für die Elisirsauce machen; kühl stellen; Die Vertiefung mit dem Elisirgelee füllen und mit einer Schicht Foie Gras abschließen. Glattstreichen und auf -20°C abkühlen. Den Radicchio waschen, die einzelnen Blätter der Länge nach in dünne Streifen schneiden und einige Stunden in kaltes Wasser legen, damit sie sich einrollen. Je zwei Foie Gras Zylinder mit Raumtemperatur auf die Teller legen, mit einigen Salzkristallen bestreuen; mit den Radicchio Streifen garnieren und mit zwei getoasteten Scheiben Briochebrot mit Minzgeschmack servieren.

INGRÉDIENTS POUR 5 PERSONNES:

- 500 g. foie gras de canard extra
- 15 g. Elisir Gambrinus
- 2/3 g. sel
- 1 tour de moulin à poivre Sechuan fraîchement moulu

POUR LA GANACHE

- 100 g. Elisir Gambrinus
- 2 g. pectine

AUTRES

- 400 g. chicorée rouge de Trévise igp tardive
- 10 tranches de pain brioché mentholé
- 1 mandarine

Porter à ébullition 1/3 d'Elisir Gambrinus avec la pectine, laisser épaissir, y ajouter le reste de la liqueur: on obtiendra une sauce lisse, sans grumeaux. Dénerver le foie gras, le passer au tamis, l'émulsionner peu à peu avec l'Elisir Gambrinus. Saler, poivrer.

Mouler dans de petits cylindres en silicone, ayant soin de laisser un petit creux, à même de contenir un peu de la sauce préparée avec l'Elisir. Laisser refroidir. Remplir les creux avec la sauce à l'Elisir, refermer la partie supérieure avec le foie gras. Nivelier les moules et les placer dans une cellule de refroidissement rapide à -20° C. Laver et nettoyer la chicorée, la couper en fines lanières dans le sens de la longueur et la laisser tremper dans l'eau froide pendant quelques heures, jusqu'à ce que les bords deviennent frisés.

Placer au centre de l'assiette deux cylindres de foie gras à température ambiante, avec des flocons de sel; disposer dans un coin la chicorée et la mandarine coupée à vif; servir avec deux tranches de pain brioché mentholé séché au four.

concept: gianmaria zanotto
graphic design: paolo celotto
texts: gianmaria zanotto
illustrations: paolo celotto
photo: paolo celotto, alfonso lorenzetto (p. 46)
translation: jean rowbottom, laura cornejo brugués, adriano de zolt, rita hofer, linguae mundi
recipes: adriano zanotto, pierchristian zanotto, gegam kazarian
advisors: andrea meneghelo, gianfranco furlan, gianluca bortolin, paolo finotto, mario barbieri, marianna zanotto, sandro meneghelo, gianni bernardi, marianna zanotto, magdalena krzesniak
thanks: gabriele centazzo, valcucine
printing: europrint

di 18. 4. 1825.
Giacomo, fig. leg. e nat. di Giovanni e Giacomo Zanotto, e di Anna del fu
Angelo Bonadello di Cimaadorno sua legittima consorte, nato sin alle
12. anni in esponento alla chiesa e battezzato da me Bernardi
di Dussiga Duvy. - Al varo giorno su venuto in Natale sanjon
di, an. Michele di Cimaadorno, e da Caterina Zanotto della Curia
medicina.

GAMBRINUS

Via Capitello, 22 - 31020 San Polo di Piave (Tv) - Italia - T. +39 0422 855246 - F +39 0422 855044 - info@gambrinus.it - www.gambrinus.it

Printed in Italy, April 2013

Gambrinus e Elisir Gambrinus sono marchi registrati © copyright Gambrinus. tutti i diritti riservati
Gambrinus and Elisir Gambrinus are registered trademarks © copyright Gambrinus. all rights reserved

Nell'interesse di un continuo miglioramento Gambrinus si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
In the interests of continuous improvement Gambrinus reserve the right to make alterations to the products without notice.

seguì Elisir Gambrinus su Facebook
follow Elisir Gambrinus on Facebook



www.gambinus.it