ANDROS®
Chef

LES PURÉES DE FRUITS : L'INGRÉDIENT INCONTOURNABLE POUR VOS CRÉATIONS DE COCKTAILS

www.androschef.com

CURIEUX DE NATURE

Parce que nous partageons avec les Chefs et les Barmans une curiosité pour la Nature et pour les ressources de goût qu'elle recèle, nous sommes comme eux en perpétuelle recherche et en perpétuelle découverte.

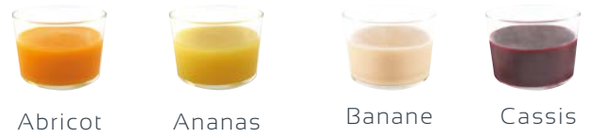
Afin de sélectionner les meilleures variétés de fruits nous avons un réseau unique d'ateliers de 1ère transformation implantés au coeur des bassins fruitiers qui permet un travail main dans la main avec les producteurs.

Nous privilégions la naturalité des produits avec une sélection des fruits et la simplicité des recettes. Un engagement fort que notre entreprise a su préserver pendant 4 générations depuis sa naissance dans la vallée de la Dordogne.

DÉCOUVREZ EN VIDÉOS L'AMONT FRUITIER CHEZ ANDROS

PURÉES DE FRUITS

PURÉES DE FRUITS 90%



PURÉES DE FRUITS 100%

PURÉES DE FRUITS BIO 100%

LES COCKTAILS INSPIRANTS

Jus de citron	20 ml
Gin	40 ml
Jus de cranberry	20 ml
Purée de pamplemousse 100% ANDROS Chef	40 ml
Purée de grenade 100% ANDROS Chef	40 ml
Menthe	1 brin
Citron jaune	1
Glace pilée	Qs

Lien vers la vidéo

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Andros Tonic

Andros Tonic

Clémentine infusée	30 ml
Gin	40 ml
Purée de citron vert ANDROS Chef	10 ml
Tonic water	120 ml

Clémentine infusée baie de genièvre

Purée de clémentine ANDROS Chef	500 ml
Baies de genièvre (pilées)	20 g
Eau	20 g

Infuser au frais 24 heures. Filtrer et conserver au frais.

Triple Sour

Purée de kumquat ANDROS Chef	30 ml
Whisky japonais	40 ml
Purée de citron ANDROS Chef	20 ml
Sirop d'agave	15 ml
Fumée au timur	Qs

Passion fruit experience

Cordial fruit de la passion

Purée de passion ANDROS Chef	500 ml
Sucre	500 g

Dans un récipient mettre la purée de passion et le sucre. Mélanger jusqu'à dilution du sucre. Conserver au frais.

Andros Tonic Beach

Cordial passion	30 ml
Purée de pamplemousse ANDROS Chef	40 ml
Tonic Water	90 ml
Gin	45 ml

Incorporer tous les ingrédients dans votre verre rempli de glaces à l'exception du Tonic. Puis Mélanger. Finir avec le Tonic Water.

Lien vers la vidéo

La Paloma extend

Purée de pamplemousse	ANDROS Chef	110 ml
Purée de citron vert	ANDROS Chef	20 ml
Purée de mûre	ANDROS Chef	50 ml
Ginger beer		70 ml
Sirop d'agave		20 ml
Menthe fraîche		
Mûres		

Intense passion

Rhum		30 ml
Orgeat		10 ml
Purée de passion	ANDROS Chef	5 ml
Limonade		60 ml
Purée de citron vert	ANDROS Chef	5 ml

Shaker le rhum, le sirop d'orgeat, la purée de citron vert et la purée passion avec des glaçons. Verser dans le fond du verre en filtrant, ajouter la limonade et servir.

Kumquatolada

Rhum ambré		60 ml
Lait de coco		50 ml
Purée de kumquat	ANDROS Chef	100 ml
Jus de citron vert		10 ml

Passer le bord du verre dans du jus de citron puis dans la coco râpée. Dans un shaker, verser les ingrédients avec 6 glaçons et bien shaker. Filtrer et servir dans un verre avec des glaçons, décorer d'une rondelle de kumquat et d'un zeste de citron vert.

Lien vers la vidéo

Lien vers la vidéo

Strawberry experience

Strawberry Andros Foam

Purée de fraise	ANDROS Chef	300 ml
Lait entier		150 ml
Crème		50 ml

Dans votre siphon incorporer la purée de fraise, le lait et la crème. Fermer le siphon et ajouter 1 cartouche de gaz. Le produit est prêt à conserver au frais.

Fashion Bubble ANDROS Chef

Purée de yuzu	5 ml
Sirop d'agave	10 ml
Vodka	30 ml
Champagne	60 ml

Incorporer tous les ingrédients dans votre shaker à l'exception du champagne et de la mousse. Shaker, double filtrer et verser dans votre verre. Finir avec le champagne puis le Top de Strawberry Andros foam.

Mango experience

Agave infusée au chili Mexicain

Agave	500 ml
Chili Mexicain	6 g

Laissez infuser 2h au réfrigérateur.

Spicy Cloud Mango

Purée de mangue	ANDROS Chef	45 ml
Agave infusée		10 ml
Tequila reposado		45 ml
Purée de citron vert	ANDROS Chef	15 ml
Smoke wood		

Incorporer tous les ingrédients dans votre shaker. Shaker, double filtrer et verser dans votre verre rempli de glaces. Finir avec le fumage.

Lien vers la vidéo

MOCKTAILS ET SMOOTHIES

Golden latte

Lait de coco	100 ml
Lait d'amande	100 ml
Miel	15 g
Curcuma	0,5 g
Cardamome	0,5 g
Cannelle	0,3 g
Purée de passion 100% ANDROS Chef	20 ml

Mixer l'ensemble des ingrédients. Chauffer le tout et server immédiatement.

Pink boost

Purée de fraise ANDROS Chef	50 ml
Purée de myrtille ANDROS Chef	25 ml
Purée de cassis ANDROS Chef	25 ml
Purée de groseille ANDROS Chef	25 ml
Baies de goji	15 g
Jus de pomme	120 ml
Baies d'acai	6 g

Mixer l'ensemble des ingrédients.
Servir bien frais.

Shooter énergisant bergamote

Purée de bergamote 100% ANDROS Chef	100 ml
Jus de pomme	150 ml
Pistils de safran	10
Jus de gingembre	25 ml
Miel	25 g

Mixer l'ensemble des ingrédients.
Servir bien frais.

Smoothie coco mangue

Lait de coco	100 ml
Lait d'amande	50 ml
Purée de passion 100% ANDROS Chef	10 ml
Purée de mangue 100% ANDROS Chef	25 ml
Curcuma	0,3 g
Confit de zestes d'oranges ANDROS Chef	10 g

Mixer l'ensemble des ingrédients.
Servir bien frais.

Winter touch

Cordial pomme/cannelle

Cannelle	3 g
Pomme granny tranchées	200 g
Sucre	250 g
Eau	50 cl
Acide citrique	2.5 g

Mélanger les ingrédients jusqu'à dissolution du sucre et laisser infuser au frais pendant 1 heure. Filtrer et ajouter l'acide citrique. Conserver au frais.

Winter touch

Purée de clémentine (ANDROS Chef)	50 ml
Purée de cranberry (ANDROS Chef)	120 ml
Purée de pamplemousse (ANDROS Chef)	60 ml
Cordial pomme/cannelle	20 ml
Eau pétillante	Qs
Cannelle fumée	Qs

Verser dans un shaker le cordial pomme/cannelle, et les purées de fruits. Remplir de glaçons et shaker. Fumer le verre à la cannellle et le remplir de glaçons. Filtrer la préparation et verser dans un verre. Finir avec l'eau pétillante.

Limonade passion

Purée de citron (ANDROS Chef)	20 ml
Purée de passion (ANDROS Chef)	40 ml
Purée de mangue (ANDROS Chef)	30 ml
Eau pétillante	180 ml
Curcuma	1 pincée
Mangue et passion	1 tranche

Verser tous les ingrédients dans un verre (300ml). Remplir de glaçons et mélanger à la cuillère.

Lemon Razze

Purée de citron vert (ANDROS Chef)	20 ml
Purée de framboise (ANDROS Chef)	50 ml
Limonade	190 ml
Feuilles de menthe	6
Graines de grenades	Qs

Grilled lemonade

Purée d'ananas (ANDROS Chef)	80 ml
Purée de citron (ANDROS Chef)	30 ml
Limonade au gingembre	130 ml
Miel	80 ml
Citron vert	1/2
Ananas	1 tranche
Romarin	1 brin

Ajouter le citron vert, romarin doucement pressés dans un verre pour libérer les saveurs. Ajouter l'ananas, la purée de citron, le miel. Ajouter de la glace pilée. Compléter avec le ginger beer et mélanger.

Asian Funky

Thé citronelle	120 ml
Purée de framboise (ANDROS Chef)	60 ml
Purée de fraise (ANDROS Chef)	60 ml
Purée de citron vert (ANDROS Chef)	30 ml
Gingembre frais	15 g
Menthe fraîche	Qs
Citronelle	Qs

FIERS D'ÊTRE PARTENAIRES

INGRÉDIENTS FRUITIERS

- PURÉES DE FRUITS SUCRÉES
- PURÉES 100% FRUITS
- PURÉES 100% FRUITS BIO
- FRUITS D'ACCOMPAGNEMENT
- CONFIT DE ZESTES D'AGRUMES
- FRUITS SEMI-CONFITS
- FRUITS IQF
- COULIS DE FRUITS
- GARNITURES "CLEAN LABEL"
- GARNITURES POUR BISCUITS "CLEAN LABEL"

ANDROS Chef

46130 Biars-sur-Cère FRANCE
+33 (0)5 65 10 10 10
contact.androschef@andros.fr

www.androschef.com

androschef androschef