

WHISKEY INFUSION KIT

●
Élevez votre esprit !

Craftly.

LES COPEAUX DE BOIS : VIEILLIR ET S'ENRICHIR

Infuser des spiritueux avec des copeaux de bois est une façon artisanale de faire vieillir votre alcool à la maison, créant ainsi une boisson plus riche et plus savoureuse.

AMERICAN SWEETHEART a une douceur subtile et facile à boire, sans les aspérités de certains autres whiskies corsés.

DARK CHOCOLATE est une sensation très intense pour vos papilles, grâce à une torréfaction profonde. Ce mélange enflammera votre palais avec de puissants arômes épicés.

LES MÉLANGES D'INFUSION : TROUVEZ VOTRE SAVEUR

Notre équipe a créé pour vous deux délicieux mélanges d'épices, composés de trois plantes sélectionnées à la main qui s'harmonisent parfaitement pour des infusions uniques et mémorables.

IRISH COFFEE (Notre recommandation : utilisez les copeaux « DARK CHOCOLATE »)

- Au goût de noisette et légèrement amer, les éclats de **fèves de cacao** proviennent du cacaoyer (*Theobroma cacao*). Le nom dit tout : le cacao est bien la « nourriture des dieux » (*theós* = dieu, *brôma* = nourriture) !
- Parfumés et riches, les **grains de café** *coffea arabica* complètent les éclats de fèves de cacao pour un bouquet riche et aromatique. Savourez leur saveur : les grains de *café arabica* sont considérés comme les meilleurs du marché.
- Pour couronner ce mélange chaleureux, une pincée de **cannelle** ajoutera une saveur légèrement épicée et boisée à votre whisky. L'une des plus anciennes épices du monde, la cannelle provient de l'écorce au goût sucré du cannelier *Cassia* (*Cinnamomum cassia*).

SICILIAN SUMMER

(Notre recommandation : utilisez les copeaux « AMERICAN SWEETHEART »)

- Ce mélange commence avec du **zeste de citron**, apportant une intense saveur d'agrumes, douce et légèrement amère. Les citrons sont originaires d'Inde et font partie des fruits les plus cultivés au monde.
- Une touche **d'écorce d'orange** ajoutera une note acidulée à ce mélange piquant. Fruit hybride entre la mandarine et le pomelo (*Citrus x Sinensis L.*), l'orange poussait à l'origine dans les régions tropicales d'Asie du Sud-Est.
- Cette infusion réparatrice se termine par du **gingembre**, ajoutant à votre whisky une complexité fraîche, chaleureuse et réconfortante. Cette épice est utilisée depuis le 1^{er} siècle aussi bien en cuisine qu'en médecine naturelle.

COMMENT INFUSER

1. Versez 1/3 d'un sac de copeaux de bois de votre choix dans la bouteille. Ajouter le whisky blanc/non vieilli.
2. Laissez reposer le mélange pendant au moins quatre semaines (plus le temps de repos est long, plus l'arôme est fort).
3. Filtrez les copeaux de bois à l'aide d'un entonnoir et d'une passoire.
4. Il est temps de faire votre infusion ! Ajoutez 1/2 sachet du mélange d'épices de votre choix. Pour plus de saveur, écrasez les épices au préalable.
5. Conservez le mélange au réfrigérateur pendant une semaine.
6. Vous avez presque terminé ! Filtrez les substances botaniques et personnalisez votre whisky en y ajoutant une étiquette.
7. Ajoutez votre nouveau whisky signature au cocktail de votre choix. À la vôtre !

RECETTES DE COCKTAILS

Vous voulez faire passer votre infusion au niveau supérieur ? Nous avons imaginé des recettes de cocktails au whisky créatives (et délicieuses !) pour que vous puissiez faire ressortir le meilleur de votre infusion maison. N'hésitez pas à ajouter vos propres twists avec des ingrédients de chez vous ou de votre jardin : c'est vous le chef !

Gin cooler orange & hibiscus

- 45 ml de whisky infusé (IRISH COFFEE)
- 120 ml de café
- 2 cuillères à café de cassonade
- 30 ml de crème épaisse (légèrement fouettée)

Versez la cassonade dans un verre résistant à la chaleur. Ajoutez le café et le whisky et remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Garnir de crème fouettée. Notre conseil : ne remuez pas et buvez l'Irish coffee à travers la crème pour un goût optimal.

Spritz gin citron basilic

- 45 ml de whisky infusé (CITRUS TINCTURE)
- 150 ml de soda au gingembre
- 30 ml de jus de citron
- 1 quartier de citron vert
- Glace

Mélangez le whisky, le soda au gingembre et la glace dans un verre highball. Pressez un demi-citron vert et garnir d'un quartier de citron vert. À la vôtre !