



Sphere

Flavour inside



Monte Carlo Fine Taste Ltd
www.mcfinetaste.com
management@mcfinetaste.com



COLLECTION *Gastronomie*

AVANT MÊME LE PLAISIR
DE DÉBUTER LA DÉGUSTATION,
vos convives auront été charmés pas l'esthétisme
des perles de notre collection Gastronomie.

PROMESSE D'UN MOMENT RARE,
membrane à la douceur exquise, explosivité en bouche
pour une libération de saveurs intenses, les perles Sphere
peuvent cuire sans perte de saveur organoleptique. Elles
peuvent être utilisées en Décoration lors du dressage mais
également en Inclusion pour apporter une touche
supplémentaire de surprise et de
RAFFINEMENT À VOS CRÉATIONS.



BOUCHÉES DE FOIE GRAS AVEC SES ÉCLATS DE NOISETTES CARAMELISÉES ET PERLES DE MANGUE - DEVAL TRAITEUR
HUITRES ET PERLES DE VINAIGRE D'ÉCHALOTE - JULIEN PARISOT

PERLES *Gastronomie*

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENA
VINAIGRE DE FRAMBOISE
VINAIGRE D'ÉCHALOTE
SAUCE SOJA





COLLECTION *Fruits*

IDÉAL

pour agrémenter d'une

TOUCHE D'EXOTISME

et de raffinement vos cocktails, salades et desserts
les perles de mangue, fraise ou d'agrumes
(orange et citron) trouveront aisément leurs
places dans vos différentes créations.

REDÉCOUVREZ

LE CLASSICISME EXQUIS

de quelques perles de Fraise dans une soupe
de champagne rosé pour une perfection subtile
ou de 2 perles de citron délicatement posées sur une
huître pour voir briller de plaisir les yeux de vos convives.



PERLES DE *Fruits*

FRAISE

MANGUE

ORANGE

CITRON

YUZU



- LIQUEURS & ALCOOLS* -
COLLECTION PRESTIGE

SPHERE va plus loin
dans l'innovation et la maîtrise de la sphérification
et vous propose désormais de servir des perles
d'Alcool* et de Liqueurs* qui possèdent les mêmes
caractéristiques en terme de goût et de conservation.

EXHAUSTEUR
DE GOÛT PUISSANT

pour des mariages subtils, les perles
alcoolisées Sphere sublimeront vos cocktails,
vos pâtisseries, et l'ensemble de vos créations
en y apportant une touche de raffinement
supplémentaire alliant l'explosion de saveurs
inédites à la perfection d'un

OXYMORE GUSTATIF.



PERLES DE

LIQUEURS & ALCOOLS*

SAMBUCA

RHUM BRUN

BITTER ORANGE

LIQUEURS :

FRAISE

AMANDE

PAPAYE

PECHE DE VIGNE

CURAÇAO BLEU



* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Sphere

FICHE TECHNIQUE

DLUO 12 Mois

CONSERVATION

Conservation – 4 semaines au réfrigérateur après ouverture

LOGISTIQUE

NB Cart/ couches.	20
NB Couche/ Pal.	5
NB Colis/ Pal.	400
PCB	4
Poids KG	108

PACKAGING

BOITE MÉTAL

200 gr poids net



GASTRONOMIE

VINAIGRE
D'ECHALOTE

VINAIGRE
DE FRAMBOISE

VINAIGRE
BALSAMIQUE
DE MODENA

SAUCE SOJA

FRUITS



FRAISE

ORANGE

CITRON

MANGUE

YUZU



LIQUEURS & ALCOOLS*

RHUM BRUN

LIQUEUR
D'AMANDE

SAMBUCA

LIQUEUR
DE PAPAYE

BITTER ORANGE

LIQUEUR
DE PECHE DE VIGNE

LIQUEUR DE FRAISE

LIQUEUR DE
CURAÇAO BLEU



* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Suggestions Bars



Champagnes

Soupe de Champagne Rosé – Perles de Fraises

Kir Royal – Perles de Pêches

Bellini – Perles de liqueur de Pêche

French 75 – Perles de Liqueur de Fraise

Cocktails

Cosmopolitan – Perles de Liqueur de Fraise

Red Bull / Vodka – Perles de Yuzu

Lillet / Mojito – Perles d'orange

Manhattan – Perles de liqueur d'orange

Sex on the beach – Perles de Citron

Frozen Margarita – Perles de Fraises

Planter's Punch – Perles de Mangue

A consommer au verre ou à la paille XXL mais toujours avec modération

Sphere + Spritz

INGRÉDIENTS :

6 cl d'Aperol
(ou de Campari)
6 cl de prosecco
(ou autre vin mousseux)
5 glaçons
eau gazeuse
5 perles de Bitter Orange



1 pers



10 min

1. Placez les glaçons dans le verre.
2. Versez l'Aperol (ou le Campari) et le prosecco.
3. Complétez avec de l'eau gazeuse.
4. Déposez les perles de Bitter Orange

 Perles de
Orange

Mojito exotique

INGRÉDIENTS :

10 feuilles de menthe fraîche
1 citron vert, coupé en 4
2 cuillères à soupe de sucre
5 ou 6 glaçons
1 dose de rhum



1 pers



10 min

Placer les feuilles de menthe et un morceau de citron vert dans un grand verre. Ecraser les feuilles et le citron vert avec une cuillère pour faire ressortir l'essence de menthe et le jus de citron. Ajouter deux morceaux de citron de plus et le sucre, puis écraser à nouveau les morceaux. Remplir le verre de glaçons. Verser le rhum, puis compléter avec l'eau gazeuse. Mélanger et ajouter plus de sucre si vous le voulez. Ajouter le dernier morceau de citron vert pour la décoration et déposez 6 perles de Mangue sur les glaçons.

 Perles de
Yuzu / Citron / Rhum



Soupe de Champagne

INGRÉDIENTS :

1 bouteille de champagne
1 louche de Cointreau ou Grand Marnier
1 louche de sirop de sucre de canne



6 pers



10 min

1 louche de jus de citron ou de Pulco
30 Perles de Fraise

Dans un grand saladier, mettre le sirop de sucre de canne et le jus de citron puis mélanger pour dissoudre. Ajouter le Cointreau ou le Grand Marnier et réservez plusieurs heures au frais/ Au oment de servir, verser lentement le champagne. Donner un tour de louche puis verser cette "soupe" dans un beau saladier et rajouter dans votre saladier les perles de Fraise



Perles de
Liqueur de Fraise

Bellini

INGRÉDIENTS :

4 cl de purée de pêche
0.5 cl de sirop de sucre de canne
Champagne



1 pers



10 min

Revisitez le grand classique du Harry's Bar de Venise en y ajoutant quelques perles de Liqueur de Pêche de Vigne et une belle touche de modernité. Utilisez de la purée de pêche ou écrasez une pêche jusqu'à obtenir une purée liquide. Ajoutez le sucre, mélangez et laissez ensuite la préparation au frigo environ 90 minutes jusqu'à ce qu'elle ait la fraîcheur requise. Versez ensuite le nectar dans un verre puis complétez en ajoutant le champagne frais. Remuez doucement et au moment de servir ajoutez 5/6 perles de Liqueur de Pêche de Vigne



Perles de
Orange

