

FUNNY

Non-Alcoholic spirit

FUNNY

Funny vous propose une gamme de spiritueux sans alcool pour réaliser les cocktails que vous aimez, tout en remplaçant partiellement ou totalement l'alcool.

Nos produits sont le résultat d'années de recherche et sont fabriqués comme les spiritueux et liqueurs traditionnels, dont ils sont inspirés, avec des essences naturelles ainsi que les meilleurs distillats, tout en gardant le goût et les saveurs.

Découvrez dans ce livret quelques délicieuses recettes à déguster en famille et/ou entre amis sans aucune modération !

Funny biedt u een assortiment van non-alcoholic spirits waarmee je, door alcohol gedeeltelijk of volledig te vervangen, je favoriete cocktails kunt maken.

Onze producten zijn het resultaat van jarenlang onderzoek en gemaakt zoals de traditionele likeuren en sterke dranken, waarop ze zich inspireren, met natuurlijke extracten en de beste distillaten om zo hun smaak en aromas te behouden.

Ontdek in dit boekje enkele heerlijke recepten om er, samen met uw familie en/of vrienden, zonder mate van te genieten !

Non-Alcoholic spirit

CONTENT

COCKTAILS :

Blue Rainbow: Funny Blue Curaçao & Funny Tropical	04
Coco Fun: Funny Coco Ananas	05
Cosmopolitan: Funny Cranberry Peach	06
Italfizzy: Funny Bitter	07
Pisang Green Sky: Funny Pisang & Funny Blue Curaçao	08
Funny Misty: Funny Tropical & Funny Cranberry Peach	09
Mojito Classic: Funny Latino Mojito	10
Amaretto Energy: Funny Amaretto	11
Kuba Classica: Funny Kubalibré	12

DOUCEURS/ZOETIGHEDEN :

Glace/ljs Funny: Funny Pisang	13
Funny Tiramisu: Funny Amaretto	14
Mojito Cake: Funny Latino Mojito	16

Blue Rainbow

3 cl Funny Blue Curaçao
6 cl Funny Tropical
3 cl jus de pamplemousse
3 cl jus d'ananas
Quelques gouttes
de jus de citron

3 cl Funny Blue Curaçao
6 cl Funny Tropical
3 cl pompelmoessap
3 cl ananassap
Een paar druppeltjes
citroensap



COCO FUN

6 cl Funny Coco Ananas
6 cl eau gazeuse
3 cl eau de coco

6 cl Funny Coco Ananas
6 cl spuitwater
3 cl kokoswater



Cosmopolitan



6 cl Funny Cranberry Peach
1,5 cl jus de citron
7,5 cl jus d'ananas ou pamplemousse

6 cl Funny Cranberry Peach
1,5 cl citroensap
7,5 cl ananas- of
pompelmoessap

ITALFIZZY



6 cl Funny Bitter
9 cl Prosecco (sans alcool)
Une rondelle d'orange

6 cl Funny Bitter
9 cl Prosecco (zonder alcohol)
Een schijfje sinaasappel

PISANG GREEN SKY

6 cl Funny Pisang
4,5 cl Funny Blue Curaçao
4,5 cl jus d'ananas

6 cl Funny Pisang
4,5 cl Funny Blue Curaçao
4,5 cl ananassap



FUNNY MISTY

3 cl Funny Tropical
3 cl Funny Cranberry Peach
9 cl jus de pamplemousse

3 cl Funny Tropical
3 cl Funny Cranberry Peach
9 cl pompelmoessap



MOJITO CLASSIC

Glace pilée

5 cl Funny Latino Mojito

10 cl eau pétillante

Feuilles de menthe fraîche

Morceaux de citron vert

Crushed ice

5 cl Funny Latino Mojito

10 cl spuitwater

Verse muntblaadjes

Stukjes limoen



AMARETTO ENERGY



5 cl Funny Amaretto
10 cl boisson énérgisante
Une rondelle de citron

5 cl Funny Amaretto
10 cl energiedrank
Een schijfje citroen

KUBA CLASSICA



5 cl Funny Kubalibré
10 cl eau pétillante
Une rondelle de citron vert

5 cl Funny Kubalibré
10 cl spuitwater
Een schijfje limoen

A glass of water with a green popsicle and mint leaves. The popsicle is made of a green mixture and is on a wooden stick. It is garnished with fresh mint leaves. The glass is filled with water and ice cubes. In the background, there is a basket of more mint leaves and a cinnamon stick.

Mélanger 5 cl de Funny Pisang avec
10 cl de jus d'orange
Verser le mélange dans un moule à glace
Laisser reposer au congélateur

Meng 5 cl Funny Pisang met
10 cl sinaasappelsap
Giet het mengsel in een silicone ijsvorm
Laat het ijs in de vriezer hard worden

Glace Funny Ijs

Funny Tiramisu



Ingrediënten :

3 oeufs,	200 gr de biscuits à la cuillère,
50 gr de sucre fin,	15 cl de Funny Amaretto,
1 sachet de sucre vanillé,	Café,
250 gr de fromage mascarpone,	Cacao en poudre.

La recette :

Séparer les blancs des jaunes d'œufs

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre fin et le sachet de sucre vanillé

Ajouter le mascarpone

Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer au mélange obtenu

Préparer 1/2 tasse de café et y ajouter 15 cl de Funny Amaretto

Mouiller les biscuits dans le café aromatisé avant d'en tapisser le fond du plat ou des verres

Recouvrir d'une couche de crème au mascarpone puis répéter l'opération en alternant couche de biscuits et couche de crème en terminant par cette dernière

Saupoudrer de cacao

Ingrediënten :

3 eieren,	200 gr lange vingers,
50 gr suiker,	15 cl Funny Amaretto,
1 zakje vanillesuiker,	Koffie,
250 gr mascarpone,	Cacaopoeder.

Het recept :

Splits de eieren

Meng het eigeel met de suiker en het zakje vanillesuiker

Voeg er mascarpone toe

Klop het eiwit stijf en voeg het toe aan het mengsel

Meng de koffie met de Funny Amaretto

Dip de lange vingers in de koffie en schik ze in een schaal of glas

Smeer een laag mascarponemengsel op de koekjes en leg er opnieuw een laag lange vingers bovenop. Herhaal deze werkwijze en eindig met een laag van het mascarponemengsel.

Bestrooi de tiramisu met een laagje gezeefd cacaopoeder

Mojito Cake





Ingédients :

3 oeufs,
110 gr de cassonade,
1 sachet de levure,
130 gr de beurre,

180 gr de farine,
5 c.à.s. de Funny Latino Mojito,
Citron vert,
Feuilles de menthe.

La recette :

Préchauffer votre four à 180°C

Dans un saladier, fouetter 3 oeufs avec 110 gr de cassonade

Ajouter 130 gr de beurre fondu et des zestes de citron vert. Mélanger

Incorporer 180 gr de farine avec 1 sachet de levure. Mélanger

Ajouter 5 cuillères à soupe de Funny Latino Mojito et de la menthe lavée et ciselée

Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné

Enfourner et laisser cuire 30 à 35 minutes

Ingrediënten :

3 eieren,
110 gr bruine suiker,
1 zakje gist,
130 gr boter,

180 gr bloem,
5 eetlepels Funny Latino Mojito,
Limoen,
Muntblaadjes.

Het recept :

Verwarm de oven voor op 180 °C

Klop in een grote mengkom 3 eieren met 110 g bruine suiker

Voeg 130 gr gesmolten boter en limoenrasp toe

Zeef 180 gr bloem samen met één zakje gist boven de kom en meng alles tot een homogeen beslag

Voeg 5 eetlepels Funny Latino Mojito met gewassen en gehakte munt toe

Giet het mengsel in een ingevette en met bloem bestoven cakevorm

Bak de cake 30 à 35 minuten in de oven



FUNNY

Découvrez également d'autres recettes sur nos bouteilles,
site web www.funny.be ou notre page Facebook & Instagram.



FUNNY DRINKS



FUNNY_DRINKS_BE

Ontdek nog andere heerlijke recepten op onze flessen,
website www.funny.be of Facebook & Instagram pagina!

Non-Alcoholic spirit



Grandes Distilleries de Charleroi SA
Rue des Verreries 44/A, 6040 Charleroi