

# Capri-Sun

*passé derrière les fourneaux !*



## Des recettes pleines de fun et pour toutes les occasions autour de la nouvelle saveur Fruits Rouges

Boisson star des enfants, Capri-Sun les régale, tout en rassurant leurs parents. Pas étonnant avec ses goûts délicieux, ses ingrédients vraiment bons et sa minipoche pratique à emporter partout. Cette année, la marque fait même régner le silence dans les cours de récré... Si, si : tous les kids sirotent avec gourmandise sa dernière nouveauté, la saveur Fruits Rouges ! Et afin de varier les plaisirs autour de ce parfum, elle leur a concocté 4 recettes rien que pour eux : pour Halloween ou pour Noël, lors d'un anniversaire ou d'un cocktail, elles seront appréciées en toutes occasions.

### **CAPRI-SUN FRUITS ROUGES** UNE NOUVELLE SAVEUR, DÉJÀ STAR DANS LES COURS DE RÉCRÉ ! LA P'TITE NOUVELLE QUI S'EST DÉJÀ FAIT PLEIN DE COPAINS !



C'est une surprise rafraîchissante et acidulée que Capri-Sun a faite aux kids cette année. Avec sa nouvelle saveur, un vrai cocktail de fruits rouges les attend, à base de concentré de framboise, de mûre, de fraise, de cassis, qui ont tous répondu présent, et un soupçon de pomme, qui voulait, elle aussi, être de la fête ! Comme les 7 autres références de la marque, cette boisson est préparée à base d'eau de source et de jus de fruits, sans colorants, ni conservateurs. Idéale à l'heure du goûter et pour les pauses gourmandes, elle a inspiré 4 recettes, toutes plus fun les unes que les autres...



**POUR UN ANNIVERSAIRE :**  
*un an de plus, ça se fête, non ?*

Une boisson tout en douceur, aussi parfumée qu'originale et à base de produits sains : rien de mieux pour trinquer avec ses copains !

**Dégustez le smoothie lacté aux fruits rouges de Capri-Sun**



**POUR UN COCKTAIL :**  
*l'apéro, ça n'est pas que pour les grands !*

À l'heure de l'apéritif, ce sont les adultes qui vont être jaloux avec cette recette de cocktail digne des plus grands !

**Savourez le cocktail amande et fruits rouges de Capri-Sun**



**POUR HALLOWEEN :**  
*la pomme ou la vie !*

Cette année, aux côtés de la traditionnelle citrouille, la pomme offrira de belles émotions, préparée avec quelques ingrédients surprises, beaucoup d'amour et surtout du Capri-Sun Fruits Rouges...

**Découvrez les pommes surprises au caramel mou à base de Capri-Sun**



**POUR NOËL :**  
*créer un dessert gourmand et festif, c'est pas d'la tarte !*

Un dessert qui change et fait l'unanimité pour marquer les fêtes de fin d'année ? Facile avec du bon chocolat et de beaux fruits rouges ! On parie qu'on en parlera encore dans un an ?!

**Testez (et approuvez !) la tarte au chocolat au lait de Capri-Sun**



## LE SMOOTHIE LACTÉ AUX FRUITS ROUGES DE CAPRI-SUN

Une recette prête en 10 minutes

**Avant de commencer, il vous faut, pour 4 personnes :**

- 4 poches Capri-Sun Fruits Rouges
- 40 cl de lait frais biologique
- 4 cuillères à soupe de lait écrémé en poudre
- 2 cuillères à soupe de poudre d'amande

**Ensuite, c'est très simple :**

1. Mélangez tous les ingrédients et mixez-les à l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un blender. La poudre de lait écrémé apporte des protéines sans "gras" et permet un meilleur foisonnement, ce qui donne une jolie mousse.
2. Ensuite, vous n'avez plus qu'à déguster bien frais !

Et, en alternative au lait de vache, pensez au lait d'amande, de soja, de coco, de riz/coco...



## LE COCKTAIL AMANDE ET FRUITS ROUGES DE CAPRI-SUN

Une recette prête en 5 minutes

**Avant de commencer, il vous faut, pour 8 personnes :**

- 4 poches Capri-Sun Fruits Rouges
- 4 cuillères à soupe de sirop d'orgeat pur
- 50 cl de Perrier bien frais

Et de quoi préparer la pâte pour une tarte de 22 cm de diamètre :

- 150 g de farine
- 60 g de beurre
- 55 g de sucre glace
- 3 jaunes d'œufs (60 g)

**Ensuite, c'est très simple :**

1. Mélangez tous les ingrédients...
2. C'est prêt !

## LES POMMES SURPRISES AU CARMEL MOU DE CAPRI-SUN



**Une recette prête en 20 minutes pour les pommes, en comptant 20 minutes supplémentaires pour le caramel, mais on peut aussi le préparer à l'avance !**

**Avant de commencer, il vous faut, pour 4 personnes :**

- 12 poches Capri-Sun Fruits Rouges
- 15 cl de crème fleurette
- 4 grosses pommes bien rondes
- 4 cuillères à soupe d'amandes effilées

**Ensuite, c'est très simple :**

1. Versez le contenu des poches Capri-Sun Fruits Rouges dans une casserole. Faites chauffer jusqu'à ébullition et laissez réduire, environ 15 à 20 minutes, pour obtenir un sirop ressemblant à un caramel liquide.
2. Cinq minutes avant que le sirop soit prêt, dans une autre casserole, faites rapidement bouillir la crème liquide.
3. Quand elle est bouillante, ajoutez-la en filet continu dans la casserole de sirop/caramel toujours en cuisson et mélangez avec une cuillère ou une spatule.
4. Stoppez la cuisson et versez ce caramel crémeux dans un récipient. Laissez redescendre à température ambiante. Placez ensuite quelques heures au réfrigérateur.
5. Le jour du service, préchauffez le four à 150 °C (thermostat 5).
6. À l'aide de la pointe d'un couteau ou d'un évideur, coupez le haut des quatre pommes et évidez-les. Creusez des trous pour former des yeux et une bouche, comme sur une citrouille.
7. Placez les pommes, serrées les unes contre les autres, dans un plat allant au four. Enfouissez 20 à 30 minutes, selon la nature des fruits : ils doivent être attendris, mais se tenir !
8. Remplissez les pommes encore chaudes de sirop/caramel de Capri-Sun. Plantez les amandes effilées en guise de cheveux... Et dégustez !

## LA TARTE AU CHOCOLAT AU LAIT DE CAPRI-SUN



**Une recette prête en 10 minutes, une fois la pâte confectionnée**

**Avant de commencer, il vous faut, pour 8 personnes :**

- 200 g de boisson de Capri-Sun Red fruits
- 150 g de chocolat à 70 % de cacao
- 50 g de crème
- 1 œuf
- Quelques fruits rouges pour la décoration

Et de quoi préparer la pâte pour une tarte de 22 cm de diamètre :

- 150 g de farine
- 60 g de beurre
- 55 g de sucre glace
- 3 jaunes d'œufs (60 g)

**Ensuite, c'est très simple :**

1. Mélangez tous les ingrédients de la pâte. Elle doit être homogène sans trop de corps.
2. Laissez reposer en boule aplatie 2 heures au réfrigérateur.
3. Beurrez le cercle ou le moule. Abaissez la pâte dans le moule. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Remplacez au frais le temps de préparer la crème.
1. Dans une casserole, faites bouillir la crème et le Capri-Sun, versez sur le chocolat en morceaux. Remuez sans faire entrer d'air, afin d'obtenir un appareil lisse.
2. Cassez l'œuf et, à l'aide d'une fourchette, homogénéisez-le pour obtenir un mélange liquide. Incorporez ce mélange sur le chocolat. Remuez sans faire entrer d'air.
3. Versez cette préparation dans le fond de tarte et faites cuire 30 minutes dans un four à 180 °C.
4. Laissez refroidir. Posez quelques fruits rouges sur la tarte pour rappeler le goût du Capri-Sun. Dégustez tiède ou froid, mais pas sortant du réfrigérateur.

# Capri-Sun

## Fruits Rouges

### **Disponible en GMS au rayon boissons miniformats :**

- Conditionnement : pack de 10 minipoches de 20 cl
- Fourchette PVC recommandée : entre 2,99 et 3,29 € le pack

### **Disponible en hors domicile (boulangeries, vente à emporter...) :**

- Conditionnement : à l'unité
- Fourchette PVC recommandée : entre 0,80 et 1,50 € la minipoche

Relations médias Capri-Sun : @FHCOM  
42, rue des Jeûneurs - 75002 Paris  
+ 33 1 55 34 24 24 - [www.fhcom.net](http://www.fhcom.net)  
[dieynaba.kebe@fhcom.net](mailto:dieynaba.kebe@fhcom.net) - [frederic.henry@fhcom.net](mailto:frederic.henry@fhcom.net)