

Recette cocktail

## CAIPIRINHA



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 

SAISON \_\_\_\_\_ *Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Traditional cocktail from Brazil.

### Préparation du cocktail

- 1/6 Crush the lime wedges with the sugar syrup in the bottom of the glass using a pestle
- 2/6 Fill half the glass with crushed ice
- 3/6 Pour the cachaça
- 4/6 Stir to incorporate all the ingredients
- 5/6 Fill the glass with crushed ice completely
- 6/6 Garnish & serve

### Ingrédients

◆ THOQUINO - CACHAÇA	60 ML
◆ WHITE SUGAR CANE SYRUP	15 ML
◆ LIME WEDGES	4

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *in a glass*


GLACE \_\_\_\_\_ *crushed ice*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *rocks*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *lime wedge*



## A découvrir également



*Medium*

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Café du Honduras  
Vodka



*Medium*

### BANANA DAIQUIRI (STRAIGHT UP)

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Banane du Brésil  
Lime juice



*Medium*

### BLUE HAWAII

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Blue Curacao Liqueur  
Pineapple juice

