



Recette cocktail

VIRGIN MATCHA MOJITO

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹

SAISON _____ *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/7 Clap the mint leaves between your hands and drop them into the glass
- 2/7 Fill half the glass with crushed ice
- 3/7 Pour the ingredients except the apple juice
- 4/7 Stir to incorporate all the ingredients
- 5/7 Fill the glass with crushed ice completely
- 6/7 Complete with apple juice
- 7/7 Garnish and serve

Ingrédients

◆ MATCHA TEA SYRUP	15 ML
◆ LIME JUICE	15 ML
◆ MINT LEAVES	8 à 12
◆ APPLE JUICE	

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a glass*


GLACE _____ *crushed ice*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *sprig of mint / apple slices*




A découvrir également



GREEN SOUR (ALCOHOL FREE)

DIFFICULTÉ
🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Giffard Ginger Alcohol Free
Matcha Tea Syrup




Light

HOT CIDER

DIFFICULTÉ
🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Matcha Tea Syrup
Hot cider



Alcohol-free

MANATSUBI LATTE

DIFFICULTÉ
🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Matcha Tea Syrup
Mango Fruit for Mix

