

Recette cocktail

## WITCHES PUNCH



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍹🍷

SAISON \_\_\_\_\_ *Autumn*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_ *Aperitif / Evening*

### Introduction

Cocktail created by Raphaëlle Chaize, Giffard beverage expert.

### Préparation du cocktail

- 1/8 Core the pumpkin and keep the flesh
- 2/8 Blend the flesh with pressed orange juice to make the puree
- 3/8 Pour the ingredients except the champagne into a shaker
- 4/8 Fill the shaker with ice and contain it with a strainer
- 5/8 Mix using the throwing technique 5 times
- 6/8 Pour into emptied pumpkin with crushed ice
- 7/8 Complete with champagne
- 8/8 Serve

### Ingrédients

◆ DARK RUM	40 ML
◆ VANILLE DE MADAGASCAR	20 ML
◆ CHILI SYRUP	15 ML
◆ PUMPKIN AND ORANGE PURÉE	50 ML
◆ CHAMPAGNE	ML



A découvrir également




*Medium*

## FRESH MIRABELLE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Mirabelle (Cherry plum)  
Vanille de Madagascar



*Medium*

## KENTUCKY DREAM

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Vanille de Madagascar  
Apricot Brandy



*Light*

## LéONIE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
White Peach Syrup  
Vanille de Madagascar

