

Recette cocktail

SANTA'S MARGARITA



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍹🍹

SAISON ————— *Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail created by Raphaëlle Chaize, Giffard beverage expert.

Préparation du cocktail

- 1/6 Sprinkle icing sugar and cinnamon on a chilled glass and set aside
- 2/6 Pour the ingredients into a shaker
- 3/6 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 4/6 Shake vigorously for 7 to 10 seconds
- 5/6 Strain into the decorated glass without ice
- 6/6 Serve

Conseil du bartender

Keep the glass in the freezer for 20 minutes before dusting for a long lasting rim.

Ingrédients

◆ TEQUILA	40 ML
◆ POMEGRANATE LIQUEUR	20 ML
◆ LIME JUICE	20 ML
◆ BLOOD ORANGE SYRUP	10 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *cocktail*

DÉCORATION ————— *frosting with icing sugar and cinnamon*



A découvrir également



Medium

POMEGRANATE CLASSIC

DIFFICULTÉ
☹☹☹


INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Ginger of the Indies
Pomegranate Liqueur



Medium

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Café du Honduras
Whisky (scotch)



Alcohol-free

EXOTIC PASSION

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Blood Orange Syrup
Guava juice

