

Recette cocktail

## WARM WINTER WISHES



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 

SAISON \_\_\_\_\_ *Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_ *Evening*

### Introduction

Cocktail created by Matteo Mosetti, Giffard brand ambassador for Europe & Middle East.

### Préparation du cocktail

1/3 Heat the ingredients with the steam nozzle

2/3 Pour the ingredients into a pre-heated mug

3/3 Garnish & serve

### Ingrédients

◆ AGED RUM	30 ML
◆ FALERNUM SYRUP	15 ML
◆ HONEY SYRUP	15 ML
◆ LEMON JUICE	15 ML
◆ APPLE JUICE	40 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *in a glass*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *mug*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *cinnamon stick / cloves*



A découvrir également



*Alcohol-free*

## CALYPSO

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Falernum Syrup  
Pomegranate Syrup



*Full-bodied*

## CORN 'N OIL

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Amber rum  
Falernum Syrup



## MAI TAI (ALCOHOL FREE)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Pineapple Alcohol Free  
Orgeat Syrup  
Falernum Syrup

