

Recette cocktail

SPICED PEAR HIGHBALL



DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

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

Préparation du cocktail

1/4 Fill the glass with ice cubes

2/4 Pour the ingredients

3/4 Mix gently and briefly

4/4 Garnish & serve

Ingrédients

◆ PEAR SYRUP	30 ML
◆ CINNAMON SYRUP	5 ML
◆ GINGER ALE	

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a glass*

GLACE _____ *ice cubes*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *pear slice*



A découvrir également



Alcohol-free


APPLE PEAR

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX


- Pear Syrup
- Green Apple Syrup



Light

L'AUDACIEUX

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Crème de Cassis d'Anjou (Blackcurrant)
- Pear Syrup



Alcohol-free

LA GOGANE LIBRE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Blackcurrant Syrup
- Pear Syrup

