

Recette cocktail



## AMYTIS' GARDEN

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— *Autumn / Summer / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Cocktail created by Raphaëlle Chaize, Giffard beverage expert.

### Préparation du cocktail

- 1/6 Crush the cardamom pods at the bottom of the shaker
- 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 a glass without ice but previously chilled
- 6/6 Garnish & serve

### Ingrédients

◆ PISTACHIO SYRUP	20 ML
◆ PINEAPPLE JUICE	50 ML
◆ APPLE JUICE	25 ML
◆ LIME JUICE	10 ML
◆ GREEN CARDAMOM	5

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *cocktail*



A découvrir également



*Alcohol-free*

## CAFÉ PISTACHE

DIFFICULTÉ  
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Pistachio Syrup  
Espresso



*Medium*

## HISPANIOLA LATTE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Pistachio Syrup  
Filter coffee



*Medium*

## NUT YOUR AVERAGE MAI TAI

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Chocolate infused Cognac  
Pistachio Syrup

