

Recette cocktail

MANATSUBI LATTE



DIFFICULTÉ _____ 🍹🍹🍹

SAISON _____ Summer / Spring

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by Raphaëlle Chaize, Giffard beverage expert. "Manatsubi" means "midsummer days" in Japanese, they are the 30°C+ days.

Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a shaker
- 2/5 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 3/5 Shake vigorously for 7-10 seconds
- 4/5 Strain into a glass filled with ice
- 5/5 Serve

Ingrédients

◆ MATCHA TEA SYRUP	20 ML
◆ MANGO FRUIT FOR MIX	10 ML
◆ ALMOND MILK	150 ML

Conseils de présentation


MÉTHODE _____ *in a shaker*

GLACE _____ *ice cubes*

VERRERIE _____ *highball*



A découvrir également




GREEN SOUR (ALCOHOL FREE)

DIFFICULTÉ

🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Giffard Ginger Alcohol Free
Matcha Tea Syrup



Light

HOT CIDER

DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Matcha Tea Syrup
Hot cider



Alcohol-free

MATCHA LATTE

DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Matcha Tea Syrup
Hot milk

