


Recette cocktail

PIÑA COLADA

DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Aperitif / Afternoon / Evening*

Introduction

National cocktail of Puerto Rico, created by Ramón Marrero Pérez in 1954.

Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a blender
- 2/5 Fill the blender with some crushed ice
- 3/5 Start the blender and run until the texture is smooth
- 4/5 Pour into a glass without ice
- 5/5 Garnish & serve

Ingrédients


◆ LIGHT RUM	60 ML
◆ COCONUT FRUIT FOR MIX	25 ML
◆ PINEAPPLE JUICE	90 ML
◆ LIME JUICE	15 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	—————	<i>in a blender</i>
VERRERIE	—————	<i>hurricane</i>
DÉCORATION	—————	<i>pineapple leaves / pineapple slice</i>



A découvrir également



Medium

COCONUT MOJITO

DIFFICULTÉ

🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Coconut Fruit for Mix
White rum




Alcohol-free

HELLO SUNSHINE SMOOTHIE

DIFFICULTÉ

🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Coconut Fruit for Mix
Orange juice



Medium

PIÑA COLADA ROYAL

DIFFICULTÉ

🍹🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Coconut Fruit for Mix
Caribbean Pineapple

