

Recette cocktail

## MODERN SOUR (ALCOHOL FREE)



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍹🍹

SAISON \_\_\_\_\_

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

A sour classic enhanced by the bitterness of grapefruit and the floral sweetness of hibiscus.

### Préparation du cocktail

- 1/6 Pour the first 4 ingredients into a shaker filled with ice
- 2/6 Shake vigorously
- 3/6 In order to create a nice emulsion, you can shake a second time without the ice cubes
- 4/6 Strain into a double rocks
- 5/6 Pour the Tonic
- 6/6 Garnish & serve

### Ingrédients

◆ GIFFARD GRAPEFRUIT ALCOHOL FREE	50 ML
◆	30 ML
◆ HIBISCUS SYRUP	15 ML
◆ GIFFARD EGG WHITE SYRUP	10 ML
◆ TONIC	top up ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *in a shaker*

GLACE \_\_\_\_\_ *ice cubes*

VERRERIE \_\_\_\_\_

DÉCORATION \_\_\_\_\_



A découvrir également



*Alcohol-free*


### APERITIF SPRITZER (ALCOHOL-FREE)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX


- Aperitif Bitter
- Giffard Grapefruit Alcohol Free



*Alcohol-free*

### GIFFARD CLOVER CLUB (ALCOHOL-FREE)

DIFFICULTÉ




INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Herbal Juniper
- Giffard Grapefruit Alcohol Free
- Raspberry Syrup

### GRAPEFRUIT SPRITZ (ALCOHOL FREE)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Giffard Grapefruit Alcohol Free

