

Recette cocktail

BITTER CARESSE



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Automne*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un shaker
- 2/5 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre rempli de glace
- 5/5 Servir

Ingrédients

◆ SIROP SAVEUR AMARETTO	10 ML
◆ SIROP NOIX DE COCO	10 ML
◆ JUS DE PAMPLEMOUSSE	70 ML
◆ JUS DE POIRE	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*


VERRERIE _____ *highball*



A découvrir également

Sans Alcool

ESPRESSO CAMEL



DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Saveur Caramel
Sirop Saveur Amaretto

Sans Alcool

SWEET ME



DIFFICULTÉ
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Saveur Crème Brûlée
Lait

Moyen

BANANA COCO



DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Banane
Sirop Noix de Coco

