

Recette cocktail

CAIPIRINHA



DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ 

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail traditionnel du Brésil,

Préparation du cocktail

1/6 Écraser dans le fond du verre les quartiers de citron verts avec le sirop de sucre à l'aide d'un pilon

2/6 Remplir la moitié du verre de glace pilée

3/6 Verser la cachaca

4/6 Remuer afin d'incorporer tous les ingrédients

5/6 Remplir le verre de glace pilée complètement

6/6 Décorer & servir

Ingrédients

◆ CACHAÇA THOQUINO	60 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	15 ML
◆ QUARTIERS DE CITRON VERT	4

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

GLACE _____ *pilée*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *quartier de citron vert*

A découvrir également



Moyen

BANANA DAIQUIRI (STRAIGHT UP)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes
Jus de citron vert



Moyen

BLUE HAWAII

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Curaçao Bleu
Jus d'ananas



Moyen

BRAMBLE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Sucre de Canne Blanc
Crème de Mûre