



Recette cocktail

ST BERRIES

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹

SAISON _____ 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/7 Écraser dans le fond du verre les quartiers de pamplemousse à l'aide d'un pilon
- 2/7 Remplir la moitié du verre de glace pilée
- 3/7 Verser les ingrédients sauf l'eau gazeuse
- 4/7 Remuer afin d'incorporer tous les ingrédients
- 5/7 Remplir le verre de glace pilée complètement
- 6/7 Compléter d'eau gazeuse
- 7/7 Servir

Ingrédients

| | |
|---------------------------------|-------|
| ◆ QUARTIERS DE PAMPLEMOUSSES | 3 |
| ◆ SAUCE FRAISE ET FRUITS ROUGES | 15 ML |
| ◆ SIROP SAVEUR MOJITO | 10 ML |
| ◆ JUS DE CRANBERRY | 60 ML |
| ◆ EAU GAZEUSE | |

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

GLACE _____ *pilée*

VERRERIE _____ *highball*



A découvrir également



Sans Alcool

SWEET ME

DIFFICULTÉ

🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Saveur Crème Brûlée
Lait



Sans Alcool

ISLAND BLISS

DIFFICULTÉ

🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fruit for Mix Mangue
Sirop Saveur Mojito



Moyen

KIWI MOJITO

DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

