



Recette cocktail

FREE SPIRIT

DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Préparation du cocktail

1/6 Verser les ingrédients dans un shaker sauf le ginger ale

2/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

3/6 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes

4/6 Filtrer dans un verre rempli de glace

5/6 Compléter de ginger ale

6/6 Décorer & servir

Ingrédients

◆ SIROP HIBISCUS	20 ML
◆ FEUILLES DE MENTHE	8 à 12
◆ JUS DE POMME	120 ML
◆ GINGER ALE	

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

GLACE ————— *cubes*


VERRERIE ————— *highball*

DÉCORATION ————— *brin de menthe*



A découvrir également

MODERN SOUR (SANS ALCOOL)



DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Giffard Pamplemousse Sans Alcool
Verjus
Sirop Hibiscus
Giffard Egg White

Sans Alcool

ROYAL ROSELLE FIZZ (SANS ALCOOL)



DIFFICULTÉ
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

