



## Introduction

Cocktail créé par Sherine John, Passion F&B, Dubai.

## Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un blender
- 2/5 Remplir le blender avec un peu de glace pilée
- 3/5 Enclencher le blender et faire fonctionner jusqu'à ce que la texture soit lisse
- 4/5 Verser dans un verre sans glace
- 5/5 Décorer & servir

## Ingrédients

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| ◆ SIROP SAVEUR FALERNUM | 30 ML  |
| ◆ SIROP BASE LEMONADE   | 10 ML  |
| ◆ SIROP FLEUR DE SUREAU | 10 ML  |
| ◆ JUS D'ORANGE          | 100 ML |
| ◆ CRÈME                 | 50 ML  |

## Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au blender*

VERRERIE ————— *hurricane / tiki*

DÉCORATION ————— *cerise / tranche d'orange*

A découvrir également



*Sans Alcool*  
**CALYPSO**

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Falernum  
Sirop Grenade



*Corsé*  
**CORN 'N OIL**

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhum ambré  
Sirop Saveur Falernum



**MAI TAI (SANS ALCOOL)**

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Ananas Sans Alcool  
Sirop Orgeat  
Sirop Saveur Falernum