

Recette cocktail

THE BOILING SKULL



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹🍹

SAISON _____ 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

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

Préparation du cocktail

1/6 Verser les ingrédients dans un shaker sauf l'eau gazeuse

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 avec de l'eau gazeuse

6/6 Décorer & servir

Ingrédients

◆ SIROP BASE LEMONADE	10 ML
◆ SIROP FRUIT DE LA PASSION	30 ML
◆ JUS DE CRANBERRY	100 ML
◆ FRUITS ROUGES	10 GRAMMES
◆ BRIN DE ROMARIN	1
◆ EAU GAZEUSE	

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *1/2 fruit de la passion / brin de romarin*



A découvrir également




Moyen

CARIBBEAN COLADA

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Ananas des Caraïbes
Sirop Noix de Coco



Moyen

GATEWAY OF KARNATAKA

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Mangalore
Sirop Fruit de la Passion



Moyen

HURRICANE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Fruit de la Passion
Sirop Grenadine

