

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