

Recette cocktail

## LIMO MYRTILLE



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ Été / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par Karsten Kuske, brand ambassador Giffard en Allemagne.

### Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un shaker
- 2/5 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre rempli de glace
- 5/5 Décorer & servir

### Ingrédients

◆ SIROP BASE LEMONADE	20 ML
◆ SIROP MYRTILLE	20 ML
◆ JUS DE CRANBERRY	25 ML
◆ EAU GAZEUSE	

### Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>au shaker</i>
GLACE	_____	<i>cubes</i>
VERRERIE	_____	<i>highball</i>
DÉCORATION	_____	<i>brin de romarin</i>



A découvrir également




*Sans Alcool*

## A MIDSUMMER NIGHT DREAM

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Fruit for Mix Fruit de la Passion  
Sirop Base Lemonade



*Sans Alcool*

## BEACH HOUSE LEMONADE

DIFFICULTÉ  
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Base Lemonade  
Sirop Pêche Blanche



*Sans Alcool*

## DOUBLE BERRY LEMONADE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Base Lemonade  
Jus de cranberry

