



Recette cocktail

GEORGIA ICED TEA

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹🍹

SAISON _____ Automne / Été / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

1/6 Écraser les feuilles de basilic au fond du shaker

2/6 Verser les ingrédients dans le shaker

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

4/6 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes

5/6 Filtrer dans un verre rempli de glace

6/6 Décorer & servir

Ingrédients

◆ FRUIT FOR MIX PêCHE	30 ML
◆ COGNAC VSOP	35 ML
◆ LIQUEUR CURAÇAO TRIPLE SEC	15 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	10 ML
◆ BASE CONCENTRÉE THÉ NOIR	10 ML
◆ EAU	70 ML
◆ FEUILLES DE BASILIC	4

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ au shaker


GLACE _____ cubes

VERRERIE _____ highball

DÉCORATION _____ brin de basilic / rondelle de citron jaune déshydratée



A découvrir également



Léger

BELLINI

DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Pêche
Crème de Pêche



Sans Alcool

CIPRIANI

DIFFICULTÉ

🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Pêche
Sirop Saveur Vanille



Sans Alcool

EASTERN SUNSET

DIFFICULTÉ

🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Pêche
Lait d'amande

