

Recette cocktail

CIPRIANI



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail créé par Matteo Mosetti, brand ambassador Giffard Europe & Moyen Orient.

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 sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ FRUIT FOR MIX PêCHE	35 ML
◆ SIROP SAVEUR VANILLE	10 ML
◆ JUS DE POMME	50 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	15 ML

Conseils de présentation


MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *zeste de citron jaune*




A découvrir également



Léger

BELLINI

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX


Fruit for Mix Pêche
Crème de Pêche



Sans Alcool


EASTERN SUNSET

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX


Fruit for Mix Pêche
Lait d'amande



Moyen

GEORGIA ICED TEA

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Pêche
Base Concentrée Thé Noir

