

Recette cocktail

WITCHES PUNCH



DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Automne*

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Apéritif / Soirée*

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

- 1/8 Vider la citrouille et garder la chair
- 2/8 Blender la chair avec du jus d'orange pressée pour faire la purée
- 3/8 Ajouter les ingrédients sauf le champagne dans un shaker
- 4/8 Remplir le shaker de glace et la contenir à l'aide d'une passoire
- 5/8 Mélanger en utilisant la technique du throwing 5 fois
- 6/8 Verser dans la citrouille vidée avec de la glace pilée
- 7/8 Compléter avec du champagne
- 8/8 Servir

Ingrédients

◆ RHUM BRUN	40 ML
◆ LIQUEUR VANILLE DE MADAGASCAR	20 ML
◆ SIROP PIMENT	15 ML
◆ PURÉE CITROUILLE & ORANGE	50 ML
◆ CHAMPAGNE	ML



A découvrir également




Moyen

FRESH MIRABELLE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Mirabelle
Liqueur Vanille de Madagascar



Moyen

KENTUCKY DREAM

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Vanille de Madagascar
Liqueur d'Abricot



Léger

LéONIE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Pêche Blanche
Liqueur Vanille de Madagascar

