

Recette cocktail

SANTA'S MARGARITA



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍹🍹

SAISON ————— Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

- 1/6 Saupoudrer le sucre glace et la cannelle sur un verre préalablement refroidi et réserver
- 2/6 Verser les ingrédients dans un 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 le verre décoré sans glace
- 6/6 Servir

Conseil du bartender

Refroidir le verre pendant 20 minutes au congélateur avant de le décorer pour que le givrage tienne bien.

Ingrédients

◆ TEQUILA	40 ML
◆ LIQUEUR DE GRENADE	20 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	20 ML
◆ SIROP ORANGE SANGUINE	10 ML

Conseils de présentation


MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *givrage complet sucre glace & cannelle*



A découvrir également




Moyen

POMEGRANATE CLASSIC

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Ginger of the Indies
Liqueur de Grenade



Sans Alcool

EXOTIC PASSION

DIFFICULTÉ
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Orange Sanguine
Jus de goyave



Léger

HOLIDAY MULLED WINE

DIFFICULTÉ
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Saveur Pain d'Épices
Sirop Orange Sanguine

