

Recette cocktail

## WARM WINTER WISHES



DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Soirée*

### Introduction

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

### Préparation du cocktail

- 1/3 Faire chauffer les ingrédients à la buse vapeur
- 2/3 Verser les ingrédients dans un mug préalablement chauffé
- 3/3 Décorer & servir

### Ingrédients

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| ◆ RHUM VIEILLI          | 30 ML |
| ◆ SIROP SAVEUR FALERNUM | 15 ML |
| ◆ SIROP SAVEUR MIEL     | 15 ML |
| ◆ JUS DE CITRON JAUNE   | 15 ML |
| ◆ JUS DE POMME          | 40 ML |

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au verre*

VERRERIE ————— *mug*

DÉCORATION ————— *bâton de cannelle / clous de girofle*

A découvrir également



*Sans Alcool*  
**CALYPSO**

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Falernum  
Sirop Grenade



*Corsé*  
**CORN 'N OIL**

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhum ambré  
Sirop Saveur Falernum



**MAI TAI (SANS ALCOOL)**

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Ananas Sans Alcool  
Sirop Orgeat  
Sirop Saveur Falernum