



Recette cocktail

BITTER SWEET SYMPHONY

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

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

Préparation du cocktail

- 1/4 Remplir le verre de glaçons
- 2/4 Verser les ingrédients
- 3/4 Mélanger délicatement et brièvement
- 4/4 Décorer & servir

Ingrédients

- ◆ CONCENTRÉ BITTER 30 ML
- ◆ SIROP FLEUR DE SUREAU 15 ML
- ◆ EAU GAZEUSE

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *brin de basilic*



A découvrir également



ROME WITH A VIEW (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Ananas Sans Alcool
Concentré Bitter



Sans Alcool

VIRGIN GARIBALDI

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Concentré Bitter
Jus d'orange



Moyen

ANGÉLIQUE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Rhubarbe
Sirop Fleur de Sureau

