



Recette cocktail

SNOW ON THE BEACH

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

- 1/6 Verser les ingrédients dans un shaker
- 2/6 Agiter énergiquement sans glace pendant 15 secondes
- 3/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 4/6 Agiter énergiquement à nouveau pendant 7 à 10 secondes
- 5/6 Filtrer dans un verre à cocktail sans glace mais préalablement rafraîchi
- 6/6 Décorer et servir

Ingrédients

◆ RHUM éPICé	45 ML
◆ FRUIT FOR MIX FRUIT DE LA PASSION	20 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	15 ML
◆ GIFFARD EGG WHITE	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>au shaker</i>
VERRERIE	_____	<i>à cocktail</i>
DÉCORATION	_____	<i>1/4 fruit de la passion</i>

Conseil du bartender

La technique du « dry shake » permet d'obtenir une belle mousse et la texture onctueuse caractéristique de l'utilisation du blanc d'œuf, simplifiée par le sirop Egg White.



A découvrir également



Sans Alcool

A MIDSUMMER NIGHT DREAM

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fruit for Mix Fruit de la Passion
Sirop Base Lemonade



Moyen

CARNIVAL

DIFFICULTÉ
🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur coco
Fruit for Mix Fruit de la Passion



Moyen

MOJITO PASSION

DIFFICULTÉ
🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fruit for Mix Fruit de la Passion
Rhum blanc

