

Recette cocktail

RAZELNUT NOJITO



DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Automne*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

1/7 Claquer les feuilles de menthe entre les mains et les déposer dans le verre

2/7 Remplir la moitié du verre de glace pilée

3/7 Verser les ingrédients sauf l'eau gazeuse

4/7 Remuer afin d'incorporer tous les ingrédients

5/7 Remplir le verre de glace pilée complètement

6/7 Compléter d'eau gazeuse

7/7 Décorer & servir

Ingrédients

◆ FRUIT FOR MIX FRAMBOISE	15 ML
◆ SIROP SAVEUR NOISETTE	15 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	15 ML
◆ FEUILLES DE MENTHE	10
◆ EAU GAZEUSE	

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

GLACE _____ *pilée*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *brin de menthe / sucre
glace*



A découvrir également



Sans Alcool

CRIMSON CLOVER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fruit for Mix Framboise
Sirop Saveur Gingembre



Moyen

JORDAN BAKER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Gin
Champagne brut



Moyen

MOJITO FRAMBOISE

DIFFICULTÉ
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fruit for Mix Framboise
Rhum blanc

