



Recette cocktail

HOT N COLD

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Kowalski, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

1/7 Écraser le gingembre avec le jus de combava dans le fond d'un shaker

2/7 Claquer les feuilles de menthe entre les mains et les déposer dans le shaker

3/7 Verser les autres ingrédients dans le shaker

4/7 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

5/7 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes

6/7 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi

7/7 Décorer & servir

Ingrédients

◆ GINGEMBRE FRAIS	3 MORCEAU X
◆ JUS DE COMBAVA	15 ML
◆ SIROP PASTÈQUE	30 ML
◆ SIROP PIMENT	5 ML
◆ FEUILLES DE MENTHE	10 ML
◆ LAIT DE COCO	80 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *brin de menthe*

A découvrir également



Sans Alcool

AFTERNOON FIZZ

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Fraise
Sirop Pastèque



Sans Alcool

BLUE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Pastèque
Sirop Saveur Curaçao Bleu



Sans Alcool

LEMONADE PASTÈQUE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Base Lemonade
Sirop Pastèque