

Recette cocktail

## MANATSUBI LATTE



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍹🍹🍹

SAISON \_\_\_\_\_ Été / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard. « Manatsubi » signifie « jours de plein été » en japonais, et désigne les journées où le mercure dépasse les 30°C.

### Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un shaker
- 2/5 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre rempli de glace
- 5/5 Servir

### Ingrédients

◆ SIROP SAVEUR THÉ VERT MATCHA	20 ML
◆ FRUIT FOR MIX MANGUE	10 ML
◆ LAIT D'AMANDE	150 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

GLACE \_\_\_\_\_ *cubes*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *highball*



A découvrir également




### GREEN SOUR (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Giffard Gingembre Sans Alcool  
Sirop Saveur Thé Vert Matcha

*Léger*



### HOT CIDER

DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Saveur Thé Vert Matcha  
Cidre chaud

*Sans Alcool*



### MATCHA LATTE

DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Saveur Thé Vert Matcha  
Lait chaud

