

Recette cocktail

PEACH'TACHIO GRANITA



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹

SAISON _____ Été / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

- 1/5 Remplir la moitié du verre de glace pilée
- 2/5 Verser les ingrédients
- 3/5 Remuer afin d'incorporer tous les ingrédients
- 4/5 Remplir le verre de glace pilée complètement
- 5/5 Décorer & servir

Conseil du bartender

Recette adaptable aux machines à granités.

Ingrédients

◆ SIROP BASE LEMONADE	20 ML
◆ FRUIT FOR MIX PêCHE	25 ML
◆ SIROP SAVEUR PISTACHE	5 ML
◆ EAU	50 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ au verre

GLACE _____ pilée

VERRERIE _____ rocks

DÉCORATION _____ éclats de pistache /
tranche de citron jaune



A découvrir également



Sans Alcool

A MIDSUMMER NIGHT DREAM

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

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



Sans Alcool

BEACH HOUSE LEMONADE

DIFFICULTÉ
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Base Lemonade
Sirop Pêche Blanche



Sans Alcool

DOUBLE BERRY LEMONADE

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Base Lemonade
Jus de cranberry

