

Recette cocktail

SUNNY DAY PUNCH



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹🍹

SAISON _____ Été / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

1/6 Verser les ingrédients dans un shaker sauf l'eau pétillante

2/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

3/6 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes

4/6 Filtrer dans un verre rempli de glace

5/6 Compléter d'eau pétillante

6/6 Décorer & servir

Ingrédients

◆ COGNAC	25 ML
◆ RHUM VIEILLI	25 ML
◆ LIQUEUR ABRICOT DU ROUSSILLON	25 ML
◆ BASE CONCENTRÉE THÉ VERT	25 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	15 ML
◆ SIROP ORGEAT	10 ML
◆ EAU GAZEUSE	

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *oreillons d'abricots*



A découvrir également

Corsé

APRICOT JULEP




DIFFICULTÉ
🍸🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Cognac
Liqueur Abricot du Roussillon

Corsé

APRICOT NEGRONI



DIFFICULTÉ
🍸🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Abricot du Roussillon
Vermouth sec

Corsé

APRICOT OLD FASHIONED



DIFFICULTÉ
🍸🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Bourbon
Liqueur Abricot du Roussillon

