



Recette cocktail

CRIMSON CLOVER

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ 🌿

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

- 1/6 Verser les ingrédients dans un shaker sauf le tonic
- 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 sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/6 Compléter de tonic à la fleur de sureau
- 6/6 Décorer & servir

Ingrédients

◆ SPIRITUEUX BOTANIQUE SANS ALCOOL (SEEDLIP 108)	40 ML
◆ FRUIT FOR MIX FRAMBOISE	15 ML
◆ SIROP SAVEUR GINGEMBRE	5 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	15 ML
◆ TONIC à LA FLEUR DE SUREAU	

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

VERRERIE _____ *à cocktail*

DÉCORATION _____ *feuille de menthe /
framboises*



A découvrir également



Moyen

JORDAN BAKER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Gin
Champagne brut



Moyen

MOJITO FRAMBOISE

DIFFICULTÉ
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fruit for Mix Framboise
Rhum blanc



Sans Alcool

QUEEN OF SHEBA

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Saveur Pistache
Fruit for Mix Framboise

