



Recette cocktail

## PIÑA COLADA ROYAL

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— 🍹

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Apéritif / Après-midi / Soirée*

### Introduction

Version au shaker de la célèbre interprétation du bar Coupette, Londres.

### Préparation du cocktail

1/6 Verser les ingrédients dans un shaker sauf le champagne

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 de champagne

6/6 Décorer & servir

### Ingrédients

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| ◆ RHUM LÉGER                  | 20 ML |
| ◆ RHUM AGRICOLE VIEILLI       | 10 ML |
| ◆ FRUIT FOR MIX NOIX DE COCO  | 20 ML |
| ◆ LIQUEUR ANANAS DES CARAÏBES | 15 ML |
| ◆ CHAMPAGNE                   | 75 ML |

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

GLACE ————— *cubes*

VERRERIE ————— *à vin*

DÉCORATION ————— *feuilles d'ananas*

A découvrir également



*Sans Alcool*

## HELLO SUNSHINE SMOOTHIE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Noix de Coco  
Jus d'orange



*Moyen*

## MOJITO NOIX DE COCO

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Noix de Coco  
Rhum blanc



*Moyen*

## PIÑA COLADA

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Noix de Coco  
Jus d'ananas