

Recette cocktail

## MODERN SOUR (SANS ALCOOL)



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍹🍹

SAISON \_\_\_\_\_

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Un classique sour relevé par l'amertume du pamplemousse et par la douceur florale de l'hibiscus.

### Préparation du cocktail

- 1/6 Verser les 4 premiers ingrédients dans un shaker rempli de glace
- 2/6 Shaker énergiquement
- 3/6 Afin de créer une belle émulsion, vous pouvez shaker une seconde fois sans les glaçons
- 4/6 Filtrer dans un double rocks
- 5/6 Verser le Tonic
- 6/6 Décorer et servir

### Ingrédients

◆ GIFFARD PAMPLEMOUSSE SANS ALCOOL	50 ML
◆ VERJUS	30 ML
◆ SIROP HIBISCUS	15 ML
◆ GIFFARD EGG WHITE	10 ML
◆ TONIC	top up ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

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

VERRERIE \_\_\_\_\_ *double rock*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *Jeunes pousses*



A découvrir également




*Sans Alcool*

### APERITIF SPRITZER (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ  
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Aperitif Bitter  
Giffard Pamplemousse Sans Alcool




*Sans Alcool*

### GIFFARD CLOVER CLUB (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ  
🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Herbal Juniper  
Giffard Pamplemousse Sans Alcool  
Sirop Framboise



*Sans Alcool*

### HEMINGWAY DAIQUIRI (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ  
🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Giffard Pamplemousse Sans Alcool  
Sirop Cerise  
Sirop Sucre de Canne Blanc

