



Recette cocktail

GINGER COLLINS (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ _____ 🍸

SAISON _____

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Un Collins désigne une catégorie de cocktails (long drinks) qui peut se préparer directement au verre. Il a habituellement pour base du jus de citron jaune, du sucre et un pétillant.

Préparation du cocktail

1/5 Verser les 3 premiers ingrédients dans un shaker rempli de glace

2/5 Shaker énergiquement

3/5 Filtrer dans un highball

4/5 Verser le kombucha

5/5 Décorer et servir

Ingrédients

◆ GIFFARD GINGEMBRE SANS ALCOOL	50 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	20 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	15 ML
◆ KOMBUCHA	Top Up ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *fleur comestible / lemon twist*



A découvrir également



GREEN SOUR (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ
🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Giffard Gingembre Sans Alcool
Sirop Saveur Thé Vert Matcha



SPICY BLOODY MARY (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Giffard Gingembre Sans Alcool
Sirop Safran

SPRITZ GINGEMBRE (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ
🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Giffard Gingembre Sans Alcool
Vin pétillant sans alcool

