

Recette cocktail

SPRITZ GINGEMBRE (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ _____ 🍷🍸

SAISON _____

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail apéritif composé de vin pétillant sans alcool, d'un amer et d'eau gazéifiée. Cocktail à réaliser directement dans un verre à ballon/vin.

Préparation du cocktail

1/3 Verser tous les ingrédients dans un verre à vin avec quelques glaçons

2/3 Bien mélanger, une fois dilué ajouter de nouveau des glaçons

3/3 Décorer et servir

Ingrédients

◆ GIFFARD GINGEMBRE SANS ALCOOL	50 ML
◆ VIN PÉTILLANT SANS ALCOOL	100 ML
◆ EAU GAZEUSE	50 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre à mélange*


GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *à vin*

DÉCORATION _____ *feuille de basilic / quartier de citron vert*



A découvrir également



GINGER COLLINS (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Giffard Gingembre Sans Alcool
Sirop Sucre de Canne Blanc



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

