



Recette cocktail

GIFFARD ESPRESSO MARTINI

DIFFICULTÉ _____ ☹☹☹

SAISON _____

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Mallory Lee, Brand Ambassador Giffard Moyen Orient Afrique.

Préparation du cocktail

1/6 Réaliser une solution saline : 80g d'eau pour 20g de sel

2/6 Verser tous les ingrédients dans un shaker

3/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons

4/6 Agiter très énergiquement pendant 7 à 10 secondes

5/6 Filtrer et servir dans un verre coupette sans glace

6/6 Décorer et servir

Ingrédients

◆ CAFÉ DU HONDURAS	30 ML
◆ VODKA	45 ML
◆ EXPRESSO	30 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	5 ML

Conseils de présentation


MÉTHODE _____ *au shaker*

VERRERIE _____ *coupette*

DÉCORATION _____ *grains de café*



A découvrir également



Léger

C&T

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Café du Honduras
Liqueur Fleur de Sureau Sauvage



Corsé

EL REVOLVER

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Café du Honduras
Mezcal



Moyen

RHÔNE MILANO MARCALA

DIFFICULTÉ

🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Café du Honduras
Sweet vermouth
China-China Bigallet

