

Recette cocktail

RHÔNE MILANO MARCALA



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹

SAISON _____

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

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

Préparation du cocktail

- 1/4 Remplir le verre du cube de clear ice
- 2/4 Verser les ingrédients dans le verre
- 3/4 Mélanger délicatement et brièvement à la cuillère
- 4/4 Décorer et servir

Ingrédients


| | |
|---------------------------|---------|
| ◆ CAFÉ DU HONDURAS | 22,5 ML |
| ◆ SWEET VERMOUTH | 45 ML |
| ◆ CHINA-CHINA BIGALLET | 22,5 ML |
| ◆ TONIC | 20 ML |

Conseils de présentation

| | | |
|------------|-------|-----------------------------|
| MÉTHODE | _____ | <i>au verre</i> |
| GLACE | _____ | <i>1 gros glaçon</i> |
| VERRERIE | _____ | <i>rocks</i> |
| DÉCORATION | _____ | <i>zeste de pampleousse</i> |



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

GIFFARD ESPRESSO MARTINI

DIFFICULTÉ

☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Café du Honduras
Vodka

