

Recette cocktail

C&T



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 rectangle 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	45 ML
◆ LIQUEUR FLEUR DE SUREAU SAUVAGE	7,5 ML
◆ EAU GAZEUSE	75 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

GLACE _____ *1 gros glaçon*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *zeste de citron jaune*



A découvrir également



Corsé

EL REVOLVER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Café du Honduras
Mezcal



Moyen

GIFFARD ESPRESSO MARTINI

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Café du Honduras
Vodka



Moyen

RHÔNE MILANO MARCALA

DIFFICULTÉ
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Café du Honduras
Sweet vermouth
China-China Bigallet

