

Recette cocktail

## WHITE RUSSIAN COLADA



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍹🍹🍹

SAISON \_\_\_\_\_

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

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

### Préparation du cocktail

- 1/6 Verser les ingrédients dans un verre à mélange (sauf la crème de coco)
- 2/6 Remplir le verre à mélange aux 2/3 de glaçons
- 3/6 Mélanger à la cuillère pendant 15 à 20 secondes
- 4/6 Filtrer dans un verre rempli de clear ice
- 5/6 Recouvrir de crème de coco
- 6/6 Décorer et servir

### Ingrédients

◆ CAFÉ DU HONDURAS	25 ML
◆ LIQUEUR ANANAS DES CARAÏBES	25 ML
◆ RHUM VIEILLI	25 ML
◆ CRÈME DE COCO	NAPPAGE

### Conseils de présentation


MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au verre à mélange*

GLACE \_\_\_\_\_ *1 gros glaçon*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *rocks*



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

