

Recette cocktail



APERITIF SOUR (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Belle mousse onctueuse obtenue grâce à la technique du dry shake. Cocktail idéal pour l'apéritif, bel équilibre entre amertume et acidité.

Ingrédients

◆ SIROP GOMME	20 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	25 ML
◆ GIFFARD EGG WHITE	30 ML

Préparation du cocktail

- 1/5 Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace
- 2/5 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 3/5 Retirer la glace et shaker de nouveau (dry shake)
- 4/5 Filtrer dans une coupe
- 5/5 Décorer et server

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

VERRERIE _____ *coupette*



A découvrir également




Sans Alcool

APERITIF SPRITZER (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Aperitif Bitter
Giffard Pamplemousse Sans Alcool



Moyen

DEATH PROOF

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Ginger of the Indies
Sirop Gomme



Moyen

MANGALORE SOUR

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Mangalore
Sirop Gomme

