





Cocktail-Rezept

## PARISIAN MOJITO

SCHWIERIGKEIT \_\_\_\_\_ 

JAHRESZEIT \_\_\_\_\_ *Sommer / Frühling*

VERKOSTUNGSZEIT \_\_\_\_\_

### Einführung

Eine Kreation von 9 berühmte Barmen, geführt von Fernando Castellon, für die „Giffard Creative Cocktail“ session am 26. Juni 2012.

### Cocktailzubereitung

- 1/5 Die Zutaten in einen Shaker geben.
- 2/5 Den Shaker zu zwei Dritteln mit Eiswürfeln füllen.
- 3/5 7 bis 10 Sekunden kräftig schütteln.
- 4/5 In ein vorgekühltes, eisfreies Glas abseihen.
- 5/5 Garnieren & servieren.

### Zutaten

|                 |       |
|-----------------|-------|
| MENTHE-PASTILLE | 40 ML |
| APFELSAFT       | 30 ML |
| ZITRONENSAFT    | 20 ML |
| MINZBLÄTTER     | 4     |

### Präsentationstipps

|            |                          |
|------------|--------------------------|
| METHODE    | <i>Im Shaker</i>         |
| GLASWAREN  | <i>à cocktail</i>        |
| DEKORATION | <i>feuille de menthe</i> |

Auch zu entdecken



*Korsika*

## A LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU

SCHWIERIGKEIT



Hauptzutaten

Menthe-Pastille  
Guignolet d'Angers



*Korsika*

## ADHOC

SCHWIERIGKEIT



Hauptzutaten

Kaffee Likör  
Menthe-Pastille

*Leicht*

## APÉRITIF MENTHE-PASTILLE

SCHWIERIGKEIT



Hauptzutaten

Menthe-Pastille  
Sprudel