Recette cocktail

VIRGIN MATCHA MOJITO

DIFFICULTÉ

SAISON — *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Préparation du cocktail

1/7 Clap the mint leaves between your hands and drop them into the glass

2/7 Fill half the glass with crushed ice

3/7 Pour the ingredients except the apple juice

4/7 Stir to incorporate all the ingredients

5/7 Fill the glass with crushed ice completely

6/7 Complete with apple juice

7/7 Garnish and serve

Ingrédients

MATCHA TEA SYRUP	15 ML
LIME JUICE	15 ML
MINT LEAVES	8 à 12
APPLE JUICE	

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a glass*

GLACE — *crushed ice*

VERRERIE — *rocks*

DÉCORATION — *sprig of mint / apple slices*

A découvrir également

GREEN SOUR (ALCOHOL FREE)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Ginger Alcohol Free
Matcha Tea Syrup

Light

HOT CIDER

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Matcha Tea Syrup
Hot cider

Alcohol-free

MANATSUBI LATTE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Matcha Tea Syrup
Mango Fruit for Mix