



Recette cocktail

## FREE SPIRIT

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍹🍹

SAISON \_\_\_\_\_ Summer / Spring

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

### Préparation du cocktail

1/6 Pour the ingredients (except the ginger ale) into a shaker

2/6 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes

3/6 Shake vigorously for 7-10 seconds

4/6 Strain into a glass filled with ice

5/6 Complete with ginger ale

6/6 Garnish & serve

### Ingrédients

◆ HIBISCUS SYRUP	20 ML
◆ MINT LEAVES	8 à 12
◆ APPLE JUICE	120 ML
◆ GINGER ALE	

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *in a shaker*

GLACE \_\_\_\_\_ *ice cubes*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *highball*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *sprig of mint*



A découvrir également



**MODERN SOUR (ALCOHOL FREE)**

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Giffard Grapefruit Alcohol Free  
Hibiscus Syrup  
Giffard Egg White Syrup

*Alcohol-free*



**ROYAL ROSELLE FIZZ (WITHOUT ALCOHOL)**

DIFFICULTÉ  
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

