Recette cocktail

TIKKI SOUR



DIFFICULTÉ

SAISON

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail created by Sherine John, Passion F&B, Dubai.

Préparation du cocktail

1/5 Pour the ingredients into a blender

2/5 Fill the blender with some crushed ice

3/5 Start the blender and run until the texture is smooth

4/5 Pour into a glass without ice

5/5 Garnish & serve

Ingrédients

FALERNUM SYRUP	30 ML
LEMONADE BASE SYRUP	10 ML
ELDERFLOWER SYRUP	10 ML
ORANGE JUICE	100 ML
CREAM	50 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a blender*

VERRERIE — *hurricane/tiki*

DÉCORATION — *cherry / orange slice*

A découvrir également



Alcohol-free

CALYPSO

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Falernum Syrup
Pomegranate Syrup



Full-bodied

CORN 'N OIL

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Amber rum
Falernum Syrup



MAI TAI (ALCOHOL FREE)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Pineapple Alcohol Free
Orgeat Syrup
Falernum Syrup