Recette cocktail

WARM WINTER WISHES



DIFFICULTÉ

SAISON — *Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION — *Evening*

Introduction

Cocktail created by Matteo Mosetti, Giffard brand ambassador for Europe & Middle East.

Préparation du cocktail

1/3 Heat the ingredients with the steam nozzle

2/3 Pour the ingredients into a pre-heated mug

3/3 Garnish & serve

Ingrédients

AGED RUM	30 ML
FALERNUM SYRUP	15 ML
HONEY SYRUP	15 ML
LEMON JUICE	15 ML
APPLE JUICE	40 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a glass*

VERRERIE — *mug*

DÉCORATION — *cinnamon stick / cloves*

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