

Recette cocktail



AMYTIS' GARDEN

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Autumn / Summer / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by Raphaëlle Chaize, Giffard beverage expert.

Préparation du cocktail

- 1/6 Crush the cardamom pods at the bottom of the shaker
- 2/6 Pour the ingredients into a shaker
- 3/6 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 4/6 Shake vigorously for 7 to 10 seconds
- 5/6 Strain into a glass without ice but previously chilled
- 6/6 Garnish & serve

Ingrédients

◆ PISTACHIO SYRUP	20 ML
◆ PINEAPPLE JUICE	50 ML
◆ APPLE JUICE	25 ML
◆ LIME JUICE	10 ML
◆ GREEN CARDAMOM	5

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a shaker*

VERRERIE _____ *cocktail*



A découvrir également



Alcohol-free

CAFÉ PISTACHE

DIFFICULTÉ

☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Pistachio Syrup
Espresso



Medium

HISPANIOLA LATTE

DIFFICULTÉ

☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

copy of Ron Barceló Impérial
Pistachio Syrup
Filter coffee



Medium

NUT YOUR AVERAGE MAI TAI

DIFFICULTÉ

☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Chocolate infused Cognac
Pistachio Syrup

