Recette cocktail

FRENCH GARDEN

DIFFICULTÉ — 🍸🍸🍸

SAISON — *Summer / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION —

Introduction

Cocktail created by Raphaelle Chaize, Giffard beverage expert.

Préparation du cocktail

1/8 Decorate the glass and refrigerate

2/8 Crush the pink berries in the bottom of the shaker with the honey syrup

3/8 Pour the ingredients except the champagne into a shaker

4/8 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes

5/8 Shake vigorously for 7 to 10 seconds

6/8 Strain into a glass without ice but previously chilled

7/8 Complete with champagne

8/8 Serve

Ingrédients

PINK BERRIES	1 BSP
GIN	20 ML
RHUBARB LIQUEUR	20 ML
LEMON JUICE	15 ML
HONEY SYRUP	10 ML
CHAMPAGNE	

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a shaker*

VERRERIE — *flute*

DÉCORATION — *frosting of dried flowers*

A découvrir également

Medium

ANGéLIQUE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhubarb Liqueur
Elderflower Syrup

Medium

FRESH PEPPER

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhubarb Liqueur
Ginger Syrup

Light

GIN TO' DU JARDIN

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhubarb Liqueur
Tonic