Recette cocktail

SUNNY DAY PUNCH

DIFFICULTÉ

SAISON — *Summer / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail created by Raphaelle Chaize, Giffard beverage expert.

Préparation du cocktail

1/6 Pour the ingredients (except the sparkling water) 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 sparkling water

6/6 Garnish & serve

Ingrédients

COGNAC	25 ML
AGED RUM	25 ML
ABRICOT DU ROUSSILLON	25 ML
GREEN TEA CONCENTRATED BASE	25 ML
LEMON JUICE	15 ML
ORGEAT SYRUP	10 ML
SPARKLING WATER	

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a shaker*

GLACE — *ice cubes*

VERRERIE — *highball*

DÉCORATION — *apricot halves*

A découvrir également

Medium

ABRI-VIATION

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Abricot du Roussillon
Crème de Violette (Violet)
Sugar Cane Syrup

Full-bodied

APRICOT JULEP

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Cognac
Abricot du Roussillon

Full-bodied

APRICOT NEGRONI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Abricot du Roussillon
Dry vermouth