Recette cocktail

LéONIE

DIFFICULTÉ

SAISON — *Summer / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail ceated by Raphaelle Chaize, Giffard beverage expert.

Préparation du cocktail

1/5 Pour the ingredients into a mixing glass

2/5 Fill the mixing glass 2/3 full with ice cubes

3/5 Mix with a spoon for 15 to 20 seconds

4/5 Strain into a glass filled with ice

5/5 Garnish & serve

Ingrédients

WHITE PINEAU DES CHARENTES	50 ML
WHITE PEACH SYRUP	20 ML
VANILLE DE MADAGASCAR	5 ML
SPARKLING WATER	

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a mixing glass*

GLACE — *ice cubes*

VERRERIE — *wine*

DÉCORATION — *lemon zest*

A découvrir également

Alcohol-free

BEACH HOUSE LEMONADE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Lemonade Base Syrup
White Peach Syrup

Medium

PEACH PLEASE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Piment d'Espelette (Chile Liqueur)
White Peach Syrup

Alcohol-free

WHITE PEACH ICED GREEN TEA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Green Tea concentrated Base
White Peach Syrup