

Recette cocktail

PIñA COLADA ROYAL

DIFFICULTÉ — 🍸🍸🍸

SAISON — *Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION — *Aperitif / Afternoon / Evening*

Introduction

Shaken rendition of the famous variation served at Coupette, London.

Préparation du cocktail

1/6 Pour the ingredients (except the champgane) 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 champagne

6/6 Garnish & serve

Ingrédients

LIGHT RUM	20 ML
AGED AGRICULTURAL RUM	10 ML
COCONUT FRUIT FOR MIX	20 ML
CARIBBEAN PINEAPPLE	15 ML
CHAMPAGNE	75 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a shaker*

GLACE — *ice cubes*

VERRERIE — *wine*

DÉCORATION — *pineapple leaves*

A découvrir également



Medium

COCONUT MOJITO

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Coconut Fruit for Mix
White rum



Alcohol-free

HELLO SUNSHINE SMOOTHIE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Coconut Fruit for Mix
Orange juice



Medium

PIñA COLADA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Coconut Fruit for Mix
Pineapple juice