

Recette cocktail

MODERN SOUR (ALCOHOL FREE)



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹🍷

SAISON _____

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

A sour classic enhanced by the bitterness of grapefruit and the floral sweetness of hibiscus.

Préparation du cocktail

- 1/6 Pour the first 4 ingredients into a shaker filled with ice
- 2/6 Shake vigorously
- 3/6 In order to create a nice emulsion, you can shake a second time without the ice cubes
- 4/6 Strain into a double rocks
- 5/6 Pour the Tonic
- 6/6 Garnish & serve

Ingrédients

◆ GIFFARD GRAPEFRUIT ALCOHOL FREE	50 ML
◆	30 ML
◆ HIBISCUS SYRUP	15 ML
◆ GIFFARD EGG WHITE SYRUP	10 ML
◆ TONIC	top up ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a shaker*

GLACE _____ *ice cubes*

VERRERIE _____

DÉCORATION _____



A découvrir également



Alcohol-free


APERITIF SPRITZER (ALCOHOL-FREE)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX


- Aperitif Bitter
- Giffard Grapefruit Alcohol Free



Alcohol-free

GIFFARD CLOVER CLUB (ALCOHOL-FREE)

DIFFICULTÉ




INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Herbal Juniper
- Giffard Grapefruit Alcohol Free
- Raspberry Syrup

GRAPEFRUIT SPRITZ (ALCOHOL FREE)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Giffard Grapefruit Alcohol Free

