

Recette cocktail

GINGER COLLINS (ALCOHOL FREE)

DIFFICULTÉ

SAISON

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

A Collins is a category of cocktails (long drinks) that can be prepared directly by the glass. It is usually made with lemon juice, sugar and a fizzy drink.

Préparation du cocktail

1/5 Pour the first 3 ingredients into a shaker filled with ice

2/5 Shake vigorously

3/5 Strain into a highball

4/5 Pour the kombucha

5/5 Garnish & serve

Ingrédients

GIFFARD GINGER ALCOHOL FREE	50 ML
LEMON JUICE	20 ML
SUGAR CANE SYRUP	15 ML
	Top Up ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a shaker*

GLACE — *ice cubes*

VERRERIE — *highball*

DÉCORATION

A découvrir également



BITTER BREEZE (ALCOHOL-FREE)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Spritz Alcohol Free
Giffard Ginger Alcohol Free

Medium

CADILLAC MARGARITA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Orange Curaçao Liqueur
Giffard Ginger Alcohol Free

GINGER SPRITZ

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Ginger Alcohol Free
Non-alcoholic sparkling wine