



Recette cocktail

GIFFARD ESPRESSO MARTINI

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by Mallory Lee, Giffard Brand Ambassador for the Middle East and Africa.

Préparation du cocktail

1/6 Make a saline solution: 80g water to 20g salt.

2/6 Pour all ingredients into a shaker.

3/6 Fill the shaker 2/3 full with ice cubes.

4/6 Shake vigorously for 7 to 10 seconds.

5/6 Strain and serve in a coupe glass without ice.

6/6 Garnish and serve.

Ingrédients

◆ CAFÉ DU HONDURAS	30 ML
◆ VODKA	45 ML
◆ ESPRESSO	30 ML
◆ SUGAR CANE SYRUP	5 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a shaker*

VERRERIE _____

DÉCORATION _____ *coffee beans*

A découvrir également



Medium

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Café du Honduras
Caribbean Pineapple
Aged rum



Light

C&T

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Café du Honduras
Fleur de Sureau sauvage



Full-bodied

EL REVOLVER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Café du Honduras
Mezcal