Recette cocktail

MOJITO (ALCOHOL-FREE)

DIFFICULTÉ

SAISON

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Préparation du cocktail

1/6 Smack the mint leaves in a clap and place them in the glass

2/6 Ice up half of the glass

3/6 Pour the ingredients

4/6 Stir gently to incorporate all ingredients

5/6 Top up with Ginger Ale

6/6 Garnish and serve

Ingrédients

GOLD CANE	45 ML
MOJITO SYRUP	20 ML
LIME JUICE	30 ML
MINT LEAVES	6-8
GINGER ALE	top up

Conseils de présentation

MÉTHODE	*in a glass*
GLACE	*crushed ice*
VERRERIE	*highball*
DÉCORATION	*dehydrated lime round*

A découvrir également

Alcohol-free

AIR MAIL (ALCOHOL-FREE)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Gold Cane
Honey Syrup

Alcohol-free

JUNGLE BIRD (ALCOHOL-FREE)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Gold Cane
Coconut Syrup

Alcohol-free

RIGHT HAND (ALCOHOL-FREE)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Gold Cane
Ruby Grape