Recette cocktail

RUBY GRAPE SOUR (WITHOUT ALCOHOL)

DIFFICULTÉ

SAISON

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Préparation du cocktail

1/5 Add all the ingredients to a shaker filled with ice

2/5 Shake vigorously with smile

3/5 Remove the ice and shake it again (dry shake)

4/5 Strain into a rock glass with block ice

5/5 Garnish and serve

Ingrédients

RUBY GRAPE	45 ML
LEMON JUICE	25 ML
JASMINE SYRUP	20 ML
GIFFARD EGG WHITE SYRUP	25 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *dry shake*

GLACE — *clear block ice*

VERRERIE — *rocks*

DÉCORATION

A découvrir également

Alcohol-free

AMERICANO (WITHOUT ALCOHOL)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Ruby Grape

Alcohol-free

NO-GRONI (ALCOHOL-FREE)



DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Herbal Juniper
Aperitif Bitter
Ruby Grape

Alcohol-free

RIGHT HAND (ALCOHOL-FREE)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Gold Cane
Ruby Grape