

Recette cocktail

BANANA PEPPERMINT MOCHA MARTNI

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Christmas*

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/7 Prepare one shaker
- 2/7 Place the ingredients, then the ice cubes, in the big tin, and cover it with a strainer
- 3/7 Hold the big tin at head level and the small tin next to it
- 4/7 Pour the liquid from one tin to the other while going down with the small tin
- 5/7 Pour back the liquid in the big tin and repeat until cold
- 6/7 Strain into a Martini glass
- 7/7 Garnish & serve

Ingrédients

◆ BANANE DU BRÉSIL	20 ML
◆ CAFÉ DU HONDURAS	30 ML
◆ PEPPERMINT PASTILLE	25 ML
◆ CREAM	40 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE —————

VERRERIE —————

DÉCORATION ————— *sprig of mint*



A découvrir également

Medium

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Banane du Brésil
Tamarind Syrup
Giffard Pineapple Alcohol Free

Full-bodied

BANANA BOULEVARDIER



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Bourbon
Banane du Brésil

Medium

BANANA COLADA



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Banane du Brésil
Coconut cream

