



Recette cocktail

PRESIDENTE COLADA

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by Alexandre Robin, Giffard Beverage Innovation Manager & France Brand Ambassador.

Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a mixing glass
- 2/5 Fill the mixing glass to 2/3 with ice cubes
- 3/5 Stir gently for 15 to 20 seconds
- 4/5 Strain into a coupette glass
- 5/5 Garnish and serve

Ingrédients

◆ RON BARCELÓ GRAN AÑEJO	40 ML
◆ COCONUT LIQUEUR	15 ML
◆ CURAÇAO TRIPLE SEC	10 ML
◆ DRY VERMOUTH	15 ML
◆ PINEAPPLE SYRUP	5 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a mixing glass*

VERRERIE _____

DÉCORATION _____ *Dried pineapple /
Caramelized brown
sugar*



A découvrir également

Full-bodied

ANEJO MULE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Ron Barceló Gran añejo



Medium

MACORIS DAIQUIRI

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Ron Barceló Gran añejo
Coconut Syrup

PINA DOMINICANA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Ron Barceló Gran añejo

