Recette cocktail

BLUEBERRY MUFFIN HIGHBALL

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

1/4 Fill the highball glass with ice cubes

2/4 Pour the ingredients

3/4 Stir gently and briefly

4/4 Garnish & serve

Ingrédients

COGNAC	35 ML
	15 ML
ROOIBOS BREW	40 ML
VANILLE DE MADAGASCAR	20 ML
BLUEBERRY SYRUP	10 ML
SPARKLING WATER	TOP UP ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a glass*

GLACE — *ice spear*

VERRERIE — *highball*

DÉCORATION — *blueberries*

A découvrir également



Medium

FRESH MIRABELLE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Mirabelle (Cherry plum)
Vanille de Madagascar



Medium

KENTUCKY DREAM

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Vanille de Madagascar
Apricot Liqueur



Light

LéONIE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

White Peach Syrup
Vanille de Madagascar