

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 \_\_\_\_\_ *sphered*

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

