



Recette cocktail

THé-AMO

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Summer / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____ *Afternoon / Refreshing*

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a shaker
- 2/5 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 3/5 Shake vigorously for 7-10 seconds
- 4/5 Strain into a highball glass filled with ice cubes
- 5/5 Garnish & serve

Ingrédients

◆ ELDERFLOWER SYRUP	25 ML
◆ EARL GRAY TEA (COLD)	120 ML
◆ LEMON JUICE	30 ML
◆ FOAMER	3 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a shaker*

GLACE _____ *ice cubes*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *Dried flower*





A découvrir également

Medium

ANGÉLIQUE

DIFFICULTÉ

☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhubarb Liqueur
Elderflower Syrup
Spritz Liqueur



Alcohol-free

BITTER SWEET SYMPHONY

DIFFICULTÉ

☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Bitter Syrup
Elderflower Syrup



Medium

CRANBERRY FLOWER

DIFFICULTÉ

☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Elderflower Syrup
Pineapple juice

