Recette cocktail

# VANILLA CON YELO

DIFFICULTÉ

SAISON — *Summer / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION

## 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 wine glass filled with crushed ice

5/5 Garnish & serve

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| VANILLE DE MADAGASCAR | 45 ML |
| COCONUT LIQUEUR | 30 ML |
| BANANE DU BRéSIL | 10 ML |
| MILK | 30 ML |

## Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a shaker*

GLACE — *crushed ice*

VERRERIE — *wine*

DÉCORATION — *sprig of mint / banana chips*

## A découvrir également

*Medium*

### BLUEBERRY MUFFIN HIGHBALL

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Vanille de Madagascar
Blueberry Syrup

*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