



Recette cocktail

RASPBERRY CHINA

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Damien Monestier, lors de la Giffard West Cup 2011.

Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un shaker
- 2/5 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre rempli de glace
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ CHINA-CHINA	20 ML
◆ MENTHE-PASTILLE	5 ML
◆ SIROP FRAMBOISE	10 ML
◆ JUS DE FRAISE	30 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	10 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *à vin*

DÉCORATION _____ *framboises / gingembre*



A découvrir également




Corsé

A LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Menthe-Pastille
Guignolet d'Angers



Corsé

ADHOC

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur de Café
Menthe-Pastille



Léger

APÉRITIF MENTHE-PASTILLE

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Menthe-Pastille
Eau gazeuse

