Recette cocktail

CAIPIRINHA



DIFFICULTÉ

SAISON — Été

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail traditionnel du Brésil,

Préparation du cocktail

1/6 Écraser dans le fond du verre les quartiers de citron verts avec le sirop de sucre à l'aide d'un pilon

2/6 Remplir la moitié du verre de glace pilée

3/6 Verser la cachaça

4/6 Remuer afin d'incorporer tous les ingrédients

5/6 Remplir le verre de glace pilée complètement

6/6 Décorer & servir

Ingrédients

CACHAçA THOQUINO	60 ML
SIROP SUCRE DE CANNE	15 ML
QUARTIERS DE CITRON VERT	4

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au verre*

GLACE — *pilée*

VERRERIE — *rocks*

DÉCORATION — *quartier de citron vert*

A découvrir également

Moyen

ABRI-VIATION

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Abricot du Roussillon
Crème de Violette
Sirop Sucre de Canne



Moyen

BANANA DAIQUIRI (STRAIGHT UP)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes
Jus de citron vert



Moyen

BLUE HAWAII

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Curaçao Bleu
Jus d'ananas