

Recette cocktail

THE BOILING SKULL



DIFFICULTÉ _____ 🍹🍹🍹

SAISON _____ 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Sherine John, Passion F&B, Dubai.

Préparation du cocktail

- 1/6 Verser les ingrédients dans un shaker sauf l'eau gazeuse
- 2/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/6 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 4/6 Filtrer dans un verre rempli de glace
- 5/6 Compléter avec de l'eau gazeuse
- 6/6 Décorer & servir

Ingrédients

◆ SIROP BASE LEMONADE	10 ML
◆ SIROP FRUIT DE LA PASSION	30 ML
◆ JUS DE CRANBERRY	100 ML
◆ FRUITS ROUGES	10 GRAMMES
◆ BRIN DE ROMARIN	1
◆ EAU GAZEUSE	

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *1/2 fruit de la passion / brin de romarin*

A découvrir également



Moyen

CARIBBEAN COLADA

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Ananas des Caraïbes et Ananas Confit
Sirop Noix de Coco



Moyen

GATEWAY OF KARNATAKA

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mangalore
Sirop Fruit de la Passion



Moyen

HURRICANE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Fruit de la Passion
Sirop Grenadine