





Recette cocktail

TEA ON THE ROCKS

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ 

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

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

Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un blender sauf l'eau gazeuse
- 2/5 Enclencher le blender sans glace pour mixer les ingrédients
- 3/5 Filtrer dans un verre rempli de glace
- 4/5 Compléter d'eau gazeuse
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ BASE CONCENTRÉE THÉ VERT	20 ML
◆ SIROP SAVEUR VANILLE	20 ML
◆ JUS D'ORANGE	100 ML
◆ BÂTON DE CITRONNELLE	1
◆ FEUILLES DE COMBAVA	2 à 3
◆ EAU GAZEUSE	

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>au blender</i>
GLACE	_____	<i>cubes</i>
VERRERIE	_____	<i>highball</i>
DÉCORATION	_____	<i>bâton de citronnelle / feuille de combava</i>



A découvrir également



Sans Alcool

RAILAY BAY

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Base Concentrée Thé Vert
Fruit for Mix Noix de Coco



Moyen

SESAME STREET

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Noix de Coco
Base Concentrée Thé Vert



Sans Alcool

SILK ROAD ICED TEA

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Pistache
Base Concentrée Thé Vert