



Recette cocktail

HIBISCUS ICED TEA

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹🍷

SAISON _____ 🌸

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

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

Préparation du cocktail

- 1/4 Remplir le verre de glaçons
- 2/4 Verser les ingrédients
- 3/4 Mélanger délicatement et brièvement
- 4/4 Décorer & servir

Conseil du bartender

Infusion d'hibiscus :

- 1000 ml eau
- 100 gr fleurs d'hibiscus séchées
- 100 gr ananas frais
- quelques étoiles d'anis
- quelques clous de girofle
- quelques bâtons de cannelle

1. Porter à ébullition
2. Filtrer finement
3. Laisser refroidir avant utilisation

Ingrédients

◆ BASE CONCENTRÉE THÉ NOIR	10 ML
◆ INFUSION D'HIBISCUS	100 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	10 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	10 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *fleur d'hibiscus*



A découvrir également

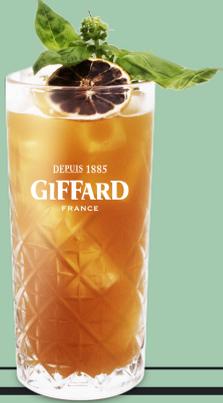


Sans Alcool

FRESH BLOOM ICED TEA

DIFFICULTÉ
🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Base Concentrée Thé Noir
Sirop Fleur de Sureau



Moyen

GEORGIA ICED TEA

DIFFICULTÉ
🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fruit for Mix Pêche
Base Concentrée Thé Noir



Sans Alcool

THÉ NOIR GLACÉ

DIFFICULTÉ
🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Base Concentrée Thé Noir
Eau

