

Recette cocktail

## LIMO MYRTILLE



DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Cocktail créé par Karsten Kuske, brand ambassador Giffard en Allemagne.

### 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

- ◆ SIROP BASE LEMONADE 20 ML
- ◆ SIROP MYRTILLE 20 ML
- ◆ JUS DE CRANBERRY 25 ML
- ◆ EAU GAZEUSE

### Conseils de présentation

- MÉTHODE ————— *au shaker*
- GLACE ————— *cubes*
- VERRERIE ————— *highball*
- DÉCORATION ————— *brin de romarin*



A découvrir également



*Sans Alcool*

## A MIDSUMMER NIGHT DREAM

DIFFICULTÉ  
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Fruit for Mix Fruit de la Passion  
Sirop Base Lemonade



*Sans Alcool*

## BEACH HOUSE LEMONADE

DIFFICULTÉ  
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Base Lemonade  
Sirop Pêche Blanche



*Sans Alcool*

## DOUBLE BERRY LEMONADE

DIFFICULTÉ  
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Base Lemonade  
Jus de cranberry

