

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