Recette cocktail

VIRGIN MOJITO FRAISE

DIFFICULTÉ

SAISON — *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Préparation du cocktail

1/7 Claquer les feuilles de menthe entre les mains et les déposer dans le verre

2/7 Remplir la moitié du verre de glace pilée

3/7 Verser les ingrédients sauf l'eau gazeuse

4/7 Remuer afin d'incorporer tous les ingrédients

5/7 Remplir le verre de glace pilée complètement

6/7 Compléter d'eau gazeuse

7/7 Décorer & servir

Ingrédients

- FRUIT FOR MIX FRAISE — 20 ML
- JUS DE CITRON VERT — 15 ML
- SIROP SAVEUR RHUM — 25 ML
- FEUILLES DE MENTHE — 10
- EAU GAZEUSE

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au verre*

GLACE — *pilée*

DÉCORATION — *brin de menthe*

A découvrir également

Sans Alcool

AFTERNOON FIZZ

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Fraise
Sirop Pastèque

Sans Alcool

FRESH BLOOM ICED TEA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Base Concentrée Thé Noir
Sirop Fleur de Sureau

Moyen

MOJITO FRAISE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Fraise
Rhum blanc