



Recette cocktail

A MIDSUMMER NIGHT DREAM

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— Automne / Été / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— Apéritif / Soirée

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

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 sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ FRUIT FOR MIX FRUIT DE LA PASSION	30 ML
◆ GINGEMBRE FRAIS	3 TRANCES
◆ SIROP SAVEUR MIEL	5 ML
◆ SIROP BASE LEMONADE	25 ML
◆ JUS D'ANANAS	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *physalis*

A découvrir également



Moyen

CARNIVAL


DIFFICULTÉ

🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur coco
Fruit for Mix Fruit de la Passion

A tall, faceted glass filled with a yellow-orange drink, topped with ice and a slice of dragon fruit. The glass has the GIFFARD logo and 'DEPUIS 1885 FRANCE' printed on it.



Moyen

MOJITO PASSION

DIFFICULTÉ

🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Fruit de la Passion
Rhum blanc

A tall, faceted glass filled with a yellow drink, topped with ice, a sprig of mint, and a slice of lime. The glass has the GIFFARD logo and 'DEPUIS 1885 FRANCE' printed on it.



Sans Alcool

PASSION FRUIT MILKSHAKE

DIFFICULTÉ

🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Fruit de la Passion
Sauce Caramel

A tall, faceted glass filled with a light-colored milkshake, topped with whipped cream, a drizzle of caramel, and a slice of passion fruit. The glass has the GIFFARD logo and 'DEPUIS 1885 FRANCE' printed on it.