



Recette cocktail

## PERFECT PALOMA

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍹🍹

SAISON \_\_\_\_\_ 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

### Préparation du cocktail

1/6 Verser les ingrédients dans un shaker sauf l'eau gazeuse

2/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

3/6 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes

4/6 Filtrer dans un verre rempli de glace

5/6 Compléter d'eau gazeuse

6/6 Décorer & servir

### Ingrédients

◆ TEQUILA	45 ML
◆ CRÈME DE PAMPLEMOUSSE ROSE	30 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	20 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	5 ML
◆ EAU GAZEUSE	GRAMMES

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

GLACE \_\_\_\_\_ *cubes*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *highball*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *brin de romarin / tranche de pamplemousse*



A découvrir également

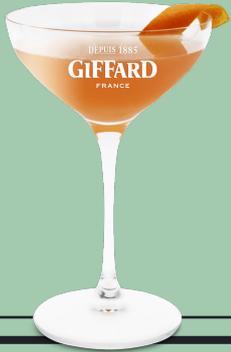


*Corsé*

## ELECTRIC RASPBERRY

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Pampleousse rose  
Sirop Grenade



*Corsé*

## GRAPEFRUIT & ROSES

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Pampleousse rose  
Crème de Rose



*Léger*

## PAMP' STYLE

DIFFICULTÉ  
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Pampleousse rose  
Sirop Framboise

