Recette cocktail

WARM WINTER WISHES

DIFFICULTÉ

SAISON — *Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION — *Soirée*

Introduction

Cocktail créé par Matteo Mosetti, brand ambassador Giffard en Europe & Moyen Orient.

Préparation du cocktail

1/3 Faire chauffer les ingrédients à la buse vapeur

2/3 Verser les ingrédients dans un mug préalablement chauffé

3/3 Décorer & servir

Ingrédients

RHUM VIEILLI	30 ML
SIROP SAVEUR FALERNUM	15 ML
SIROP SAVEUR MIEL	15 ML
JUS DE CITRON JAUNE	15 ML
JUS DE POMME	40 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au verre*

VERRERIE — *mug*

DÉCORATION — *bâton de cannelle / clous de girofle*

A découvrir également

Sans Alcool

CALYPSO

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Falernum
Sirop Grenade

Corsé

CORN 'N OIL

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhum ambré
Sirop Saveur Falernum

MAI TAI (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Ananas Sans Alcool
Sirop Orgeat
Sirop Saveur Falernum