

Recette cocktail

MOCHA MARTINI

DIFFICULTÉ — 🍸🍸🍸

SAISON — *Automne / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION —

Introduction

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

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

VODKA	30 ML
CRèME DE CACAO BRUN	25 ML
ESPRESSO	30 ML
SIROP SAVEUR VANILLE	15 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

DÉCORATION — *poudre de cacao*

A découvrir également



Moyen

BRANDY ALEXANDER

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Cacao Blanc
Crème de Cacao Brun



Corsé

DOUCE NUIT

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Ron Barceló Impérial
Menthe-Pastille
Crème de Cacao Brun



Moyen

FORêT NOIRE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Menthe-Pastille
Crème de Cacao Brun