

Recette cocktail

MORNING JAZZ



DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Automne*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

- 1/5 Remplir la moitié du verre de glace pilée
- 2/5 Verser les ingrédients
- 3/5 Remuer afin d'incorporer tous les ingrédients
- 4/5 Remplir le verre de glace pilée complètement
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ SIROP COING	20 ML
◆ SIROP SAVEUR NOIX DE MACADAMIA	5 ML
◆ LAIT D'AMANDE	60 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

GLACE _____ *pilée*

DÉCORATION _____ *granola*



A découvrir également



Léger

CYDONIA SPRITZ

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Vermouth sec
Sirop Coing



Corsé

FALL FASHIONED

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Coing
Eau de vie de poire infusée au poivre sauvage de Madagascar



Moyen

GARDEN OF THE HESPERIDES

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Coing
Jus de citron jaune

