





Recette cocktail

THAIQUIRI

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ 🌿

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

- 1/6
- Imprégner l'extérieur du verre de sirop à l'aide d'un pinceau et saupoudrer de noix de coco râpée, puis réserver
- 2/6
- Verser les ingrédients dans un shaker
- 3/6
- Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 4/6
- Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 5/6
- Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
- 6/6
- Servir

Ingrédients

◆ RHUM VIEILLI	40 ML
◆ LIQUEUR NOIX DE COCO	25 ML
◆ SIROP SAVEUR CITRONNELLE	15 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	20 ML
◆ BITTERS AROMATIQUES	2 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>au shaker</i>
VERRERIE	_____	<i>à cocktail</i>
DÉCORATION	_____	<i>givrage noix de coco râpée</i>

A découvrir également



Corsé

A HORSE WITH NO NAME

DIFFICULTÉ

🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Whiskey irlandais
Liqueur Noix de Coco

Léger

AGAVE DREAMS

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Smoky Agave
Liqueur Noix de Coco



Moyen

LAZY PIÑA COLADA

DIFFICULTÉ

🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhum vieilli
Liqueur Noix de Coco