



Recette cocktail

## HOT N COLD

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ 🌿

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Kowalski, mixologue Giffard.

### Préparation du cocktail

1/7 Écraser le gingembre avec le jus de combava dans le fond d'un shaker

2/7 Claquer les feuilles de menthe entre les mains et les déposer dans le shaker

3/7 Verser les autres ingrédients dans le shaker

4/7 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

5/7 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes

6/7 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi

7/7 Décorer & servir

### Ingrédients

◆ GINGEMBRE FRAIS	3 MORCEAU X
◆ JUS DE COMBAVA	15 ML
◆ SIROP PASTÈQUE	30 ML
◆ SIROP PIMENT	5 ML
◆ FEUILLES DE MENTHE	10 ML
◆ LAIT DE COCO	80 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *à cocktail*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *brin de menthe*

A découvrir également



*Sans Alcool*

## AFTERNOON FIZZ

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Fraise  
Sirop Pastèque



*Sans Alcool*

## BLUE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Pastèque  
Sirop Saveur Curaçao Bleu



*Sans Alcool*

## LEMONADE PASTÈQUE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Base Lemonade  
Sirop Pastèque