Recette cocktail

HOT N COLD

DIFFICULTÉ

SAISON — Été

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé par Raphaelle 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 MORCEAUX
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