Recette cocktail

FRESH BLOOM ICED TEA



DIFFICULTÉ

SAISON — *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé par Raphaelle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

1/4 Remplir le verre de glaçons

2/4 Verser les ingrédients

3/4 Mélanger délicatement et brièvement

4/4 Décorer & servir

Ingrédients

BASE CONCENTRéE THé NOIR	40 ML
SIROP FLEUR DE SUREAU	10 ML
FRUIT FOR MIX FRAISE	15 ML
EAU GAZEUSE	

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au verre*

GLACE — *cubes*

VERRERIE — *highball*

DÉCORATION — *brin de basilic / tranche de citron jaune*

A découvrir également



Moyen

GEORGIA ICED TEA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Pêche
Base Concentrée Thé Noir



Sans Alcool

HIBISCUS ICED TEA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Base Concentrée Thé Noir
Infusion d'hibiscus



Sans Alcool

THé NOIR GLACé

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Base Concentrée Thé Noir
Eau