

Recette cocktail

## FRESH BLOOM ICED TEA



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 

SAISON \_\_\_\_\_ *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle 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

