Recette cocktail

MANATSUBI LATTE



DIFFICULTÉ — 🍸🍸🍸

SAISON — *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION —

Introduction

Cocktail créé par Raphaelle Chaize, mixologue Giffard.« Manatsubi » signifie « jours de plein été » en japonnais, et désigne les journées où le mercure dépasse les 30°C.

Préparation du cocktail

1/5 Verser les ingrédients dans un shaker

2/5 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

3/5 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes

4/5 Filtrer dans un verre rempli de glace

5/5 Servir

Ingrédients

SIROP SAVEUR THé MATCHA	20 ML
FRUIT FOR MIX MANGUE	10 ML
LAIT D'AMANDE	150 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

GLACE — *cubes*

VERRERIE — *highball*

A découvrir également



GREEN SOUR (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Gingembre Sans Alcool
Sirop Saveur Thé Matcha



Léger

HOT CIDER

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Thé Matcha
Cidre chaud



Sans Alcool

MATCHA LATTE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Thé Matcha
Lait chaud