

Recette cocktail

PEACH'TACHIO GRANITA



DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

- 1/5 Remplir la moitié du verre de glace pilée
- 2/5 Verser les ingrédients
- 3/5 Remuer afin d'incorporer tous les ingrédients
- 4/5 Remplir le verre de glace pilée complètement
- 5/5 Décorer & servir

Conseil du bartender

Recette adaptable aux machines à granités.

Ingrédients

◆ SIROP BASE LEMONADE	20 ML
◆ FRUIT FOR MIX PêCHE	25 ML
◆ SIROP SAVEUR PISTACHE	5 ML
◆ EAU	50 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>au verre</i>
GLACE	_____	<i>pilée</i>
VERRERIE	_____	<i>rocks</i>
DÉCORATION	_____	<i>éclats de pistache / tranche de citron jaune</i>

A découvrir également



Sans Alcool

A MIDSUMMER NIGHT DREAM

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Fruit de la Passion
Sirop Base Lemonade



Sans Alcool

BEACH HOUSE LEMONADE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Base Lemonade
Sirop Pêche Blanche



Sans Alcool

DOUBLE BERRY LEMONADE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Base Lemonade
Jus de cranberry