



Recette cocktail

RAILAY BAY

DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— 

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Midi / Raffraichissant*

Introduction

◆ Cocktail créé par Raphaëlle Kowalski, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un blender
- 2/5 Remplir le blender avec un peu de glace pilée
- 3/5 Enclencher le blender et faire fonctionner jusqu'à ce que la texture soit lisse
- 4/5 Verser dans un verre sans glace
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ BASE CONCENTRÉE THÉ VERT	50 ML
◆ FRUIT FOR MIX NOIX DE COCO	30 ML
◆ SIROP SAVEUR CITRONNELLE	15 ML
◆ EAU DE COCO	100 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au blender*

VERRERIE ————— *tiki*

DÉCORATION ————— *bâton de citronnelle /
brin de menthe / rondelle
de citron vert
déshydratée*

A découvrir également



Moyen

SESAME STREET

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Noix de Coco
Base Concentrée Thé Vert



Sans Alcool

SILK ROAD ICED TEA

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Pistache
Base Concentrée Thé Vert



Moyen

SUNNY DAY PUNCH

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Abricot du Roussillon
Base Concentrée Thé Vert