Recette cocktail

RAILAY BAY

DIFFICULTÉ

SAISON — *Été*

MOMENT DE DÉGUSTATION — *Midi / Raffraichissant*

Introduction

Cocktail créé par Raphaelle 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