Recette cocktail

PALOMA (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

SAISON

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

D'origine mexicaine, ce long drink nécessite une pointe de sucre pour contrebalancer l'amertume du pamplemousse. Le citron vert apporte le kick en fin de bouche pour émoustiller vos papilles.

Préparation du cocktail

1/4 Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace

2/4 Shaker énergiquement

3/4 Filtrer dans un highball

4/4 Décorer et servir

Ingrédients

GIFFARD PAMPLEMOUSSE SANS ALCOOL	50 ML
SIROP AGAVE	15 ML
JUS DE CITRON VERT	25 ML
EAU GAZEUSE	top up ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	*au shaker*
GLACE	*1 gros glaçon*
VERRERIE	*highball*
DÉCORATION	*brin de romarin / rime de poivre et de sel / zeste de pamplemousse*

A découvrir également

Sans Alcool

APERITIF SPRITZER (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Aperitif Bitter
Giffard Pamplemousse Sans Alcool

Sans Alcool

GCB TONIC PAMPLEMOUSSE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Pamplemousse Sans Alcool
Tonic

Sans Alcool

GIFFARD CLOVER CLUB (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Herbal Juniper
Giffard Pamplemousse Sans Alcool
Sirop Framboise