



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 émousser 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



HEMINGWAY DAIQUIRI (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Pamplemousse Sans Alcool
Sirop Cerise
Sirop Sucre de Canne Blanc

MODERN SOUR (SANS ALCOOL)



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Pamplemousse Sans Alcool
Verjus
Sirop Hibiscus
Giffard Egg White

SPRITZ PAMPLEMOUSSE (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Pamplemousse Sans Alcool
Vin pétillant sans alcool