Recette cocktail

GREEN SOUR (SANS ALCOOL)



DIFFICULTÉ

SAISON

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Ce cocktail au goût puissant et à la couleur intrigante donne une autre dimension à la tendance cocktail. L'umami "savoureux" vient apporter ici cet après-goût salé et iodé, preuve de son originalité.

Préparation du cocktail

1/5 Verser les 3 premiers ingrédients dans un shaker rempli de glace

2/5 Shaker énergiquement

3/5 Filtrer dans un highball

4/5 Verser l'eau gazeuse

5/5 Décorer et servir

Ingrédients

GIFFARD GINGEMBRE SANS ALCOOL	50 ML
JUS DE CITRON JAUNE	20 ML
SIROP SAVEUR THé MATCHA	15 ML
EAU GAZEUSE	top up ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	*au shaker*
GLACE	*cubes*
VERRERIE	*highball*
DÉCORATION	*feuille de basilic*

A découvrir également



BITTER BREEZE (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Spritz Sans Alcool
Giffard Gingembre Sans Alcool

Moyen

CADILLAC MARGARITA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur d'Orange Curaçao
Giffard Gingembre Sans Alcool



GINGER COLLINS (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Gingembre Sans Alcool
Sirop Sucre de Canne