Recette cocktail

GINGER COLLINS (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

SAISON

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Un Collins désigne une catégorie de cocktails (long drinks) qui peut se préparer directement au verre. Il a habituellement pour base du jus de citron jaune, du sucre et un pétillant.

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 le kombucha

5/5 Décorer et servir

Ingrédients

GIFFARD GINGEMBRE SANS ALCOOL	50 ML
JUS DE CITRON JAUNE	20 ML
SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	15 ML
KOMBUCHA	Top Up ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	*au shaker*
GLACE	*cubes*
VERRERIE	*highball*
DÉCORATION	*fleur comestible / lemon twist*

A découvrir également

GREEN SOUR (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Gingembre Sans Alcool
Sirop Saveur Thé Vert Matcha

SPICY BLOODY MARY (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Gingembre Sans Alcool
Sirop Safran

SPRITZ GINGEMBRE (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Gingembre Sans Alcool
Vin pétillant sans alcool