Recette cocktail

NEGRONI (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

SAISON

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Le Negroni sans alcool se caractérise par des notes de fleurs fraîches et d'agrumes. Il se prépare directement dans le verre sur glaçons et se déguste comme un Classique Negroni à l'apéritif.

Préparation du cocktail

1/3 Verser tous les ingrédients dans un double rocks

2/3 Bien mélanger, une fois dilué ajouter de nouveau des glaçons

3/3 Décorer et servir

Ingrédients

GIFFARD FLEUR DE SUREAU SANS ALCOOL	40 ML
VERJUS	20 ML
SPIRITUEUX BOTANIQUE SANS ALCOOL (SEEDLIP 108)	30 ML
SIROP SAVEUR JASMIN	5 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	*au verre*
GLACE	*cubes*
VERRERIE	*double rock*
DÉCORATION	*bergamote twist / fleur comestible*

A découvrir également

Sans Alcool

AVIATION (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Fleur de Sureau Sans Alcool
Sirop Violette

Léger

KIMOSA SPRITZ

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Fleur de Sureau Sans Alcool
Champagne

Sans Alcool

OLD FRIEND (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Aperitif Bitter
Herbal Juniper