

Recette cocktail



SPRITZ FLEUR DE SUREAU (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail apéritif composé de vin pétillant sans alcool, d'un amer et d'eau gazéifiée. Cocktail à réaliser directement dans un verre à ballon/vin.

Préparation du cocktail

1/3 Verser tous les ingrédients dans un verre à vin avec quelques glaçons

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

3/3 Décorer et servir

Ingrédients

| | |
|---------------------------------------|--------|
| ◆ GIFFARD FLEUR DE SUREAU SANS ALCOOL | 50 ML |
| ◆ VIN PÉTILLANT SANS ALCOOL | 100 ML |
| ◆ EAU GAZEUSE | 50 ML |

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre à mélange*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *à vin*

DÉCORATION _____ *brin de thym / tranche de citron jaune*



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



NEGRONI (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Giffard Fleur de Sureau Sans Alcool
Sirop Saveur Jasmin

