





Recette cocktail

GIFFARD ESPRESSO MARTINI

DIFFICULTÉ _____ ☹☹☹

SAISON _____

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Mallory Lee, Brand Ambassador Giffard Moyen Orient Afrique.

Préparation du cocktail

- 1/6 Réaliser une solution saline : 80g d'eau pour 20g de sel
- 2/6 Verser tous les ingrédients dans un shaker
- 3/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons
- 4/6 Agiter très énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 5/6 Filtrer et servir dans un verre coupette sans glace
- 6/6 Décorer et servir

Ingrédients	
◆ LIQUEUR CAFÉ DU HONDURAS	30 ML
◆ VODKA	45 ML
◆ ESPRESSO	30 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE	5 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>au shaker</i>
VERRERIE	_____	<i>coupette</i>
DÉCORATION	_____	<i>grains de café</i>



A découvrir également

Moyen

BANANA PEPPERMINT MOCHA MARTNI

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes
Liqueur Café du Honduras
Peppermint Pastille



Léger

C&T

DIFFICULTÉ
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Café du Honduras
Liqueur Fleur de Sureau Sauvage



Corsé

EL REVOLVER

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Café du Honduras
Mezcal

