

Recette cocktail

WHITE RUSSIAN COLADA



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹🍹

SAISON _____

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

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

Préparation du cocktail

- 1/6 Verser les ingrédients dans un verre à mélange (sauf la crème de coco)
- 2/6 Remplir le verre à mélange aux 2/3 de glaçons
- 3/6 Mélanger à la cuillère pendant 15 à 20 secondes
- 4/6 Filtrer dans un verre rempli de clear ice
- 5/6 Recouvrir de crème de coco
- 6/6 Décorer et servir

Ingrédients

◆ CAFÉ DU HONDURAS	25 ML
◆ LIQUEUR ANANAS DES CARAÏBES	25 ML
◆ RHUM VIEILLI	25 ML
◆ CRÈME DE COCO	NAPPAGE

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre à mélange*

GLACE _____ *1 gros glaçon*

VERRERIE _____ *rocks*



A découvrir également



Léger

C&T

DIFFICULTÉ

☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Café du Honduras
Liqueur Fleur de Sureau Sauvage



Corsé

EL REVOLVER

DIFFICULTÉ

☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Café du Honduras
Mezcal



Moyen

GIFFARD ESPRESSO MARTINI

DIFFICULTÉ

☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Café du Honduras
Vodka

