Recette cocktail

RUBY GRAPE SOUR (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

SAISON

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Préparation du cocktail

1/5 Verser les ingrédients dans shaker rempli de glace

2/5 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes

3/5 Retirer la glace et le shaker de nouveau (dry shake)

4/5 Filtrer dans un verre rempli de glace

5/5 Décorer et servir

Ingrédients

RUBY GRAPE	45 ML
JUS DE CITRON JAUNE	25 ML
SIROP SAVEUR JASMIN	20 ML
GIFFARD EGG WHITE	25 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	*dry shake*
GLACE	*1 gros glaçon*
VERRERIE	*rocks*
DÉCORATION	*Brochette de raisins verts*

A découvrir également

Sans Alcool

AMERICANO (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Ruby Grape

Sans Alcool

NO-GRONI (SANS ALCOOL)



DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Herbal Juniper
Aperitif Bitter
Ruby Grape

Sans Alcool

RIGHT HAND (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Gold Cane
Ruby Grape