Recette cocktail

RAMON GIN TEA

DIFFICULTÉ

SAISON

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Préparation du cocktail

1/6 Verser les ingrédients dans un shaker

2/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons

3/6 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 sec.

4/6 Réaliser un dry shake (shaker une seconde fois)

5/6 Filtrer dans un highball

6/6 Servir

Ingrédients

GIN	50 ML
JUS DE CITRON JAUNE	30 ML
SIROP THé CITRON	20 ML
GIFFARD EGG WHITE	30 ML
CRèME éPAISSE	40 ML
EAU GAZEUSE	top up TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE	*dry shake*
GLACE	*cubes*
VERRERIE	*highball*
DÉCORATION	*Fleur de lavande*

A découvrir également

Moyen

FRENCH 76

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Thé Citron
Rhum ambré

Corsé

LEMON ISLAND

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Curaçao Bleu
Sirop Thé Citron

Sans Alcool

TEA PUNCH

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Thé Citron
Gold Cane