



Recette cocktail

THAÏ SPICY

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un shaker
- 2/5 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons
- 3/5 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre highball
- 5/5 Décorer et servir

Ingrédients

◆ SIROP TAMARIN	30 ML
◆ SIROP PIMENT	10 ML
◆ FRUIT FOR MIX MANGUE	10 ML
◆ THÉ AU JASMIN	100 ML
◆ SEL	2 GRAMMES

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *demi giroage au sel et à la poudre de piment d'Espelette*



A découvrir également

Sans Alcool

TAMARIND COLADA

DIFFICULTÉ
🍹🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Giffard Ananas Sans Alcool
Sirop Tamarin

Sans Alcool

TEA - MARIND

DIFFICULTÉ
🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Giffard Gingembre Sans Alcool
Sirop Tamarin

Moyen

TROPICAL TEMPTATION

DIFFICULTÉ
🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes
Sirop Tamarin
Giffard Ananas Sans Alcool

