



Recette cocktail

PRESIDENTE COLADA

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Alexandre Robin, Responsable Innovation Boissons chez Giffard et Ambassadeur de la marque en France.

Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un verre à mélange
- 2/5 Remplir le verre à mélange aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Mélanger délicatement pendant 15 à 20 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre coupette
- 5/5 Décorer et servir

Ingrédients

◆ RON BARCELÓ GRAN AÑEJO	40 ML
◆ LIQUEUR NOIX DE COCO	15 ML
◆ LIQUEUR CURAÇAO TRIPLE SEC	10 ML
◆ VERMOUTH SEC	15 ML
◆ SIROP ANANAS	5 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre à mélange*

VERRERIE _____ *coupette*

DÉCORATION _____ *Ananas déshydratée /
Sucre roux caramélisé*



A découvrir également



Corsé

ANEJO MULE

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Ron Barceló Gran Añejo



Moyen

MACORIS DAIQUIRI

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Ron Barceló Gran Añejo
Sirop Noix de Coco

PINA DOMINICANA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Ron Barceló Gran Añejo

