



Recette cocktail

BLUEBERRY MUFFIN HIGHBALL

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

1/4 Remplir le verre highball de glaçons cubes

2/4 Verser les ingrédients

3/4 Mélanger délicatement et brièvement

4/4 Décorer & servir

Ingrédients

◆ COGNAC	35 ML
◆ SUPASAWA	15 ML
◆ INFUSION DE ROOIBOS	40 ML
◆ LIQUEUR VANILLE DE MADAGASCAR	20 ML
◆ SIROP MYRTILLE	10 ML
◆ EAU GAZEUSE	TOP UP ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

GLACE _____ *ice spear*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *myrtilles*

A découvrir également



Moyen

FRESH MIRABELLE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Mirabelle
Liqueur Vanille de Madagascar



Moyen

KENTUCKY DREAM

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Vanille de Madagascar
Liqueur d'Abricot



Léger

LéONIE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Pêche Blanche
Liqueur Vanille de Madagascar