



Recette cocktail

AI SHITERU

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____ *Saint-Valentin*

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 shaker
- ◆ 2/5 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- ◆ 3/5 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- ◆ 4/5 Filtrer dans un verre coupette
- ◆ 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ SAKE	40 ML
◆ LIQUEUR PARFAIT AMOUR	20 ML
◆ LIQUEUR DE MARASQUIN	10 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

VERRERIE _____ *coupette*

DÉCORATION _____ *fleur comestible*



A découvrir également



Moyen

ENGLISH ROSE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Vermouth sec
Liqueur Parfait Amour

Léger

LOVE COLLINS

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Parfait Amour
Sirop Sucre de Canne



Moyen

LOVE HEART

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Parfait Amour
Crème de Fraise des Bois et Fraise

