



Recette cocktail

CLOVER CLUB

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 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 rocks rempli de glaçons (cubes)
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ BLANCHE ARMAGNAC	45 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	20 ML
◆ VERMOUTH SEC	10 ML
◆ SIROP FRAMBOISE	15 ML
◆ BLANC D'OEUF	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>au shaker</i>
GLACE	_____	<i>cubes</i>
VERRERIE	_____	<i>rocks</i>
DÉCORATION	_____	<i>framboise</i>

A découvrir également



Moyen

CLOVER CLUB

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Vermouth sec
Sirop Framboise



Sans Alcool

EXOTIC RASPBERRY

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Framboise
Sirop Litchi



Sans Alcool

GIFFARD CLOVER CLUB (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Herbal Juniper
Giffard Pamplemousse Sans Alcool
Sirop Framboise