



Recette cocktail

LOVE COLLINS

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

Ingrédients

◆ GIN	30 ML
◆ LIQUEUR PARFAIT AMOUR	30 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE	10 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	30 ML
◆ EAU GAZEUSE	TOP UP ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *fleur comestible*



A découvrir également

Léger

AI SHITERU

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Parfait Amour
Liqueur de Marasquin



Moyen

ENGLISH ROSE

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Vermouth sec
Liqueur Parfait Amour



Moyen

LOVE HEART

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Parfait Amour
Crème de Fraise des Bois et Fraise

