



Recette cocktail

PASSIONATE 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

◆ WHISKY (SCOTCH)	50 ML
◆ CRÈME DE FRUIT DE LA PASSION	15 ML
◆ VERMOUTH SEC	12,5 ML
◆ SUPASAWA	15 ML
◆ SIROP SAVEUR CHOCOLAT BLANC	12,5 ML
◆ TONIC	TOP UP ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *morceau de chocolat blanc / paillettes d'or comestibles*



A découvrir également

Corsé

BAD BIRDY

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Ron Barceló Impérial
Sirop Piment
Crème de Fruit de la Passion



Moyen

BREAKFAST IN CUZCO

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Fruit de la Passion
Sirop Piment

Moyen

FRENCH PORN STAR

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Fruit de la Passion
Sirop Saveur Vanille

