

Recette cocktail

MICHELADA

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Automne / 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 une choppe rempli de glaçons (cubes)
- 5/5 Décorer et servir

Ingrédients

◆ SMOKY AGAVE	35 ML
◆ GIFFARD GINGEMBRE SANS ALCOOL	25 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	15 ML
◆ WORCESTER SAUCE	15 ML
◆ TABASCO	4 TRAITS
◆ SEL AU CÉLERI	1 TRAITS
◆ JUS DE TOMATE	50 ML
◆ BIÈRE	TOP UP ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>au shaker</i>
GLACE	_____	<i>cubes</i>
VERRERIE	_____	<i>Choppe</i>
DÉCORATION	_____	<i>Quartier de citron brûlé</i>



A découvrir également

Léger

AGAVE DREAMS

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Smoky Agave
Liqueur Noix de Coco



Sans Alcool

GUAVA MARGARITA (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX



Sans Alcool

NAKED BUT NOT FAMOUS (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

