



Recette cocktail

THé-AMO

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____ *Après-midi / Raffraichissant*

Introduction

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

◆ SIROP FLEUR DE SUREAU	25 ML
◆ THÉ EARL GREY (FROID)	120 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	30 ML
◆ FOAMER	3 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *Fleur séchée*





A découvrir également

Moyen

ANGÉLIQUE

DIFFICULTÉ

☞☞☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Rhubarbe
Sirop Fleur de Sureau
Liqueur Spritz



Sans Alcool

BITTER SWEET SYMPHONY

DIFFICULTÉ

☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Concentré Bitter
Sirop Fleur de Sureau



Moyen

CRANBERRY FLOWER

DIFFICULTÉ

☞☞☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Fleur de Sureau
Jus d'ananas

