



Recette cocktail

ROYAL BRAMBLE

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

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 coupette
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ GIN	50 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE	25 ML
◆ LIQUEUR CASSIS NOIR DE BOURGOGNE	1 TRAITS
◆ JUS DE CITRON JAUNE	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>au shaker</i>
VERRERIE	_____	<i>coupette</i>
DÉCORATION	_____	<i>mûres / tranche de citron jaune</i>



A découvrir également

Moyen

ABRI-VIATION

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Abricot du Roussillon
Crème de Violette
Sirop Sucre de Canne



Moyen

BANANA DAIQUIRI (STRAIGHT UP)

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes
Jus de citron vert



Moyen

BLUE HAWAII

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Curaçao Bleu
Jus d'ananas

