Recette cocktail

YUZU BREAKFAST MARTINI

DIFFICULTÉ

SAISON

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Préparation du cocktail

1/4 Verser tous les ingrédients dans un shaker

2/4 Shaker énergiquement

3/4 Filtrer dans un verre coupette

4/4 Décorer et servir

Ingrédients

HERBAL JUNIPER	50 ML
FRUIT FOR MIX YUZU	15 ML
GIFFARD TRIPLE SEC SANS ALCOOL	10 ML
BASE CONCENTRéE THé NOIR	10 ML
JUS DE CITRON JAUNE	20 ML
MARMELADE D'ORANGE	1 BSP

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *coupette*

DÉCORATION — *gaufrette*

A découvrir également

Sans Alcool

COSMOPOLITAN SANS ALCOOL

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Herbal Juniper
Giffard Triple Sec Sans Alcool

Sans Alcool

GIFFARD CLOVER CLUB (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Herbal Juniper
Giffard Pamplemousse Sans Alcool
Sirop Framboise

Sans Alcool

LEMON GRASS GIMLET (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Herbal Juniper
Jus de citron vert
Sirop Saveur Citronnelle