



Recette cocktail

MINT 2 BE

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/6 Verser les ingrédients dans un shaker
- 2/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/6 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 4/6 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/6 Allonger avec du tonic
- 6/6 Décorer et servir

Ingrédients

◆ VODKA	45 ML
◆ CRÈME DE CACAO BLANC	20 ML
◆ SIROP MENTHE	15 ML
◆ VERJUS	25 ML
◆ TONIC	TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *feuille de menthe*





A découvrir également

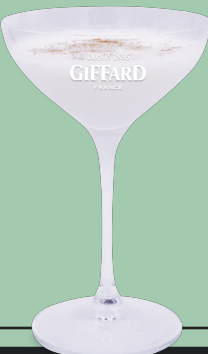


Corsé

AFTER EIGHT MARTINI

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Peppermint Pastille
Crème de Cacao Blanc



Moyen

ALEXANDER

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Gin
Crème de Cacao Blanc



Moyen

BRANDY ALEXANDER

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Cacao Blanc
Crème de Cacao Brun

