

FRAÎCHEUR D'ORANGE

🕒 15 min.

👤 Facile

Pan
Zester
Pestle
Recipe Glace (350 Ml)
Shaker

2 Capsules *Crealto* (2x 40ml)
Sirop D'orange (10_22lbs/
100g De Sucre + 3_38oz/10 Cl
D'eau + Les Zestes D'une
Orange)
2 Clous De Girofle
Le Zeste D'1/4 D'orange Non
Traitée
Glace Pilée
2 Glaçons



Dans une casserole, faites chauffer à feu doux tous les ingrédients pour le sirop jusqu'à frémissement

- Laissez reposer 5 min puis filtrez à l'aide d'une passoire
- Remplissez un verre à recettes de glace pilée jusqu'à 3 cm du bord
- Déposez ensuite les zestes d'orange et versez 1
- 7oz/ 50ml de votre sirop d'orange
- Préparez 2 Espressos Crealto dans un shaker, et ajoutez-y 2 clous de girofle et 2 glaçons
- Secouez énergiquement le tout puis servez délicatement la préparation sur la glace pilée tout en la filtrant avec une passoire
- Savourez