

COCKTAIL EXOTIQUE D'INSPIRATION BRÉSILIENNE

🕒 5 min 🏠 Medium



MATÉRIEL

Shaker
REVEAL Cold Coffee

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

INGRÉDIENTS

- Sucre brun 8 g 
- Fruit de la passion 40 g 
- sirop de glucose 2 
- Eau plate 60 
- Glaçons 210 g 
- Tranche de citron vert (facultatif) 1 Unité 
- Menthe fraîche 1 Unité 
- Citron vert frais 60 g 
- Exotic Liminha Over Ice 1 Capsule 

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

Placez 8 cubes de citron vert (60 g) et 8 g de sucre brun dans un verre à recette **REVEAL** Cold et écrasez les ingrédients.

ÉTAPE 02

Coupez un fruit de la passion en deux et prélevez les graines, placez-les dans le verre avec 6 glaçons (30 g chacun) et 2 ml de sirop de glucose. Versez-y 60 ml d'eau plate et mélangez jusqu'à ce que le citron vert et les graines de fruit de la passion flottent à la surface.

ÉTAPE 03

Placez un glaçon dans un shaker puis extrayez 80 ml de café **Exotic Liminha Over Ice** par-dessus. Fermez soigneusement le shaker et secouez-le énergiquement.

ÉTAPE 04

Versez délicatement le café glacé dans le verre, par-dessus les autres ingrédients. Garnissez d'une tranche de citron vert et de feuilles de menthe.