



RECETTES COCKTAILS

DIFFICULTÉ

Difficile

MATÉRIEL

1 grand verre à recettes (350 ml)

2 shaker

1 paille

GRAND CRU NESPRESSO



INGRÉDIENTS

1 capsule du Grand Cru Ristretto

½ de sucre de canne

1 petit verre de jus d'orange

20 ml de sirop de vanille

1 goutte d'extrait de vanille

Glace pilée

2 glaçons

1 quartier d'orange

BOUTON AGUILA



FRESH PRESSO

Prenez une dose d'énergie avec ce cocktail vitaminé. L'intensité d'un Ristretto est sublimée par le jus d'orange et adoucie par la vanille.

PRÉPARATION

- 1 Dans votre premier shaker, versez le jus d'orange, le sirop de vanille et un glaçon. Remuez et versez le mélange dans un verre à recettes avec de la glace pilée.
- 2 Dans le deuxième shaker, versez un Ristretto, l'extrait de vanille, le sucre et un glaçon puis remuez.
- 3 Ensuite, versez délicatement le contenu du second shaker dans le verre à recettes (sur le dessus du premier mélange). Utilisez une cuillère pour verser le mélange et retenez la mousse.
- 4 Ajoutez une paille et un quartier d'orange pour décorer.