

Création du cocktail franco-allemand



NOM :

FRANCO – DEUTSCH

<p>CATEGORIE : Short drink TYPE : Fancy drink</p>		<p>Méthode d'élaboration : Direct au verre</p> <p>Dans un verre à cocktail rafraîchi, verser 0,5 cl de sirop de pain d'épices, 1,5 cl de sirop de grenadine, 4 centilitres de bière blanche et 6 centilitres de Crémant d'Alsace. Donner un tour de cuiller Décorer d'une cerise à l'eau de vie</p>											
<p>INGREDIENTS</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>QTES EN CL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sirop de pain d'épices</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Sirop de grenadine</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Bière blonde de Munich</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Crémant d'Alsace</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>12</td> </tr> </tbody> </table>				QTES EN CL	Sirop de pain d'épices	0,5	Sirop de grenadine	1,5	Bière blonde de Munich	4	Crémant d'Alsace	6	TOTAL
	QTES EN CL												
Sirop de pain d'épices	0,5												
Sirop de grenadine	1,5												
Bière blonde de Munich	4												
Crémant d'Alsace	6												
TOTAL	12												
<p>Décoration : 1 verre givré au sucre coloré jaune et noir 1 verre givré au sucre coloré blanc et bleu 1 cerise à l'eau de vie</p>		<p>Verrerie : Verre à cocktail 1 verre givré au sucre coloré jaune et noir 1 verre givré au sucre coloré blanc et bleu</p>											