



MIX IT WITH

RIMUSS

Winter Butterfly

Préparation pour 1 verre

5 cl	de Siegfried Wonder Oak
4 cl	de jus de citron
1 cl	de sirop de vanille bio Monin
1 bs*	gelée de coing
3 giclées	de Fee Brothers Fee Foam
Top	Rimuss Bianco Dry**

Décoration: Râpe d'agrumes & épices de Noël moulues

Mettre tous les ingrédients sans glace dans le shaker et shake (dry shake) jusqu'à ce que le contenu devienne mousseux. Ajouter ensuite quelques glaçons et secouer à nouveau brièvement (wet shake). Filtrer dans le verre et remplir de Rimuss Bianco Dry. Décorer avec le zeste de citron et les épices de Noël.

* bs = Bar Spoon = cuillère à bar

**Rimuss Bianco Dry est disponible dans le commerce de détail, le commerce spécialisé ou chez nous dans l'E-Shop.

Signature Drink by
Korbinian Walker

