



VIRGIN EXOTIC

Tony Bellavia



COCKTAIL VIRGIN EXOTIC

- Purée de mangue SICOLY® 3 cl
- Jus de fruit de la passion SICOLY® 1 cl
- Perrier 10 cl
- Sirop de vanille 1,5 cl
- Feuilles de menthe 4
- Branches de menthe 4
- Fruit de la passion 1/2
- Tranche de mangue 1

Dans un verre granité sans glace, mettre les quatre branches de menthe coupée en deux (faire en sorte d'avoir le verre bien plein).

Ajouter le sirop de vanille et piler le tout sans «écrabouiller».

Remplir le verre de glaçons.

Verser la purée de mangue et le jus de passion SICOLY®.

Compléter de Perrier ou Soda water.

Décorer avec les brins de menthe fraîche, 1/2 fruit de la passion et une fine tranche de mangue. Bien remuer de bas en haut.

Servir immédiatement





COCKTAIL VIRGIN EXOTIC

- SICOLY® Mango puree 3 cl
- SICOLY® Passion fruit juice 1 cl
- Perrier 10 cl
- Vanilla syrup 1,5 cl
- Mint leaves 4
- Mint sprigs 4
- Passion fruit 1/2
- Slice of mango 1

In a granita glass without ice, place the four halved mint sprigs (make sure the glass is completely full).

Add the vanilla syrup and muddle everything without crushing it.

Fill the glass with ice cubes.

Pour in the mango puree and passion fruit juice SICOLY®.

Top with Perrier or soda water.

Garnish with fresh mint sprigs, 1/2 passion fruit, and a thin slice of mango. Stir well from bottom to top.

Serve immediately.

