



Recette cocktail

APRICOT JULEP



DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by 8 international bartenders during a workshop led by Fernando Castellon.

Préparation du cocktail

- 1/6 Clap the mint leaves between your hands and drop them into the glass
- 2/6 Half fill the glass with crushed ice
- 3/6 Pour the ingredients
- 4/6 Stir to incorporate all the ingredients
- 5/6 Fill the glass with crushed ice completely
- 6/6 Garnish & serve

Ingrédients

◆ COGNAC	20 ML
◆ ABRICOT DU ROUSSILLON	20 ML
◆ MINT LEAVES	8 à 12

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a glass*

GLACE _____ *crushed ice*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *lime zest*



A découvrir également

Medium

ABRI-VIATION

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Abricot du Roussillon
Crème de Violette (Violet)
Sugar Cane Syrup



Full-bodied

APRICOT NEGRONI

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Abricot du Roussillon
Dry vermouth



Full-bodied

APRICOT OLD FASHIONED

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Bourbon
Abricot du Roussillon

