Recette cocktail

CUBAN THYME



DIFFICULTÉ — 🍸🍸🍸

SAISON — *Autumn / Summer / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION —

Introduction

Cocktail created during a workshop led by Fernando Castellon, Bar Expertise.

Préparation du cocktail

1/5 Pour the ingredients into a shaker

2/5 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes

3/5 Shake vigorously for 7-10 seconds

4/5 Strain into a glass filled with ice

5/5 Garnish & serve

Ingrédients

WHITE RUM	40 ML
THYME LIQUEUR	30 ML
MANGALORE	15 ML
HONEY SYRUP	15 ML
LIME JUICE	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a shaker*

GLACE — *ice cubes*

VERRERIE — *highball*

DÉCORATION — *sprig of thyme / raspberries*

A découvrir également



Medium

DIWALI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mangalore
Strawberry Syrup



Medium

GATEWAY OF KARNATAKA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mangalore
Passion Fruit Syrup



Medium

MANGALORE SOUR

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mangalore
Gum Syrup