

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

