





Recette cocktail

## ALEXANDER

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

## Introduction

Cocktail created at the beginning of the 20th century in the USA, popular during Prohibition.

## 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 without ice but previously chilled
- 5/5 Garnish & serve

## Ingrédients

◆ GIN	40 ML
◆ CRÈME DE CACAO (WHITE)	20 ML
◆ MILK	20 ML

## Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>in a shaker</i>
VERRERIE	_____	<i>cocktail</i>
DÉCORATION	_____	<i>grated nutmeg</i>





A découvrir également



*Full-bodied*

## AFTER EIGHT MARTINI

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Peppermint Pastille  
Crème de Cacao (white)



*Medium*

## BRANDY ALEXANDER

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Cacao (white)  
Crème de Cacao (brown)



*Medium*

## CARMEN

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Cacao (white)  
Crème de Fraise des bois (Wild strawberry)

