



Recette cocktail

SINGAPORE SLING

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Recipe adapted by Dale DeGross from the cocktail created at the beginning of the 20th century by Ngiam Tong Boon, at the Long Bar, Raffles Hotel, Singapore.

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

◆ GIN	45 ML
◆ CHERRY BRANDY	15 ML
◆ TRIPLE SEC	5 ML
◆ BENEDICTINE LIQUEUR	5 ML
◆ PINEAPPLE JUICE	45 ML
◆ LIME JUICE	15 ML
◆ GRENADINE SYRUP	1 BSP
◆ AROMATIC BITTERS	1 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a shaker*

GLACE _____ *ice cubes*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *cherry / pineapple wedge*



A découvrir également



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Medium

BANANA BOOMER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Banane
Apricot Liqueur



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Medium

BLOOD & SAND

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Cherry Brandy
Red vermouth



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Medium

DÉLICIES DES BOIS

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Cherry Brandy
Crème de Myrtille (Blueberry)

