





Recette cocktail

AVIATION

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Summer / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by Hugo R. Esslinn, Wallick Hotel, New York (Recipes for Mixed Drinks, 1916).

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	45 ML
◆ MARASCHINO LIQUEUR	15 ML
◆ CRÈME DE VIOLETTE (VIOLET)	10 ML
◆ LEMON JUICE	15 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a shaker*

VERRERIE _____ *cocktail*

DÉCORATION _____ *cherry*





A découvrir également

Light

AI SHITERU

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Parfait Amour Liqueur
Maraschino Liqueur



Full-bodied

HEMINGWAY SPECIAL DAIQUIRI

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Maraschino Liqueur
Grapefruit juice



Full-bodied

LAST WORD

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Maraschino Liqueur
Green Chartreuse

