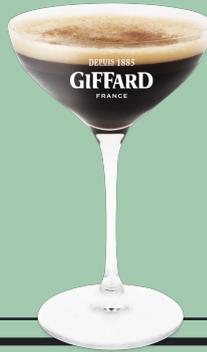


Recette cocktail

POIRE & CHOCOLAT



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— *Autumn*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail created by Francesco Merini, Handmadecafe' Perugia, Italy.

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

◆ AGED RUM	45 ML
◆ WILLIAM PEAR LIQUEUR	15 ML
◆ CHOCOLATE SYRUP	15 ML
◆ ESPRESSO	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *cocktail*

DÉCORATION ————— *cocoa powder*



A découvrir également



Medium

KINGS & QUINCE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
William Pear Liqueur
Quince Syrup

Light

LA GOGANE ROYALE

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Cassis d'Anjou (Blackcurrant)
William Pear Liqueur



Full-bodied

LA PERLA

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Manzanilla sherry (xérès)
William Pear Liqueur

