Recette cocktail

ANGéLIQUE

DIFFICULTÉ

SAISON — *Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail created by 8 international bartenders during a workshop led by Fernando Castellon.

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	20 ML
RHUBARB LIQUEUR	20 ML
ELDERFLOWER SYRUP	10 ML
SPRITZ LIQUEUR	20 ML
LEMON JUICE	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a shaker*

VERRERIE — *cocktail*

DÉCORATION — *lemon zest*

A découvrir également



Light

FRENCH GARDEN

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhubarb Liqueur
Honey Syrup



Medium

FRESH PEPPER

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhubarb Liqueur
Ginger Syrup



Light

GIN TO' DU JARDIN

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhubarb Liqueur
Tonic