

Recette cocktail

FRESH PEPPER

DIFFICULTÉ

SAISON — *Summer / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

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

Ingrédients

RHUBARB LIQUEUR	50 ML
GINGER SYRUP	15 ML
BASIL LEAVES	2
STRAWBERRIES	3

Préparation du cocktail

1/6 Mash the strawberries and basil leaves in the shaker using a pestle

2/6 Pour the ingredients into a shaker

3/6 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes

4/6 Shake vigorously for 7 to 10 seconds

5/6 Strain into a glass without ice but previously chilled

6/6 Garnish & serve

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a shaker*

VERRERIE — *cocktail*

DÉCORATION — *strawberries / grated coconut / ground pepper*

A découvrir également

Medium

ANGéLIQUE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhubarb Liqueur
Elderflower Syrup
Spritz Liqueur



Light

FRENCH GARDEN

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhubarb Liqueur
Honey Syrup



Light

GIN TO' DU JARDIN

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhubarb Liqueur
Tonic