


Recette cocktail

# FIG FLOWER

DIFFICULTÉ

SAISON — *Autumn / Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION

## Introduction

Cocktail created by Fernando Castellon, Bar Expertise, Lyon.

## 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

| | |
|---|---|
| VODKA | 40 ML |
| FIG SYRUP | 15 ML |
| APPLE JUICE | 10 ML |
| LEMON JUICE | 5 ML |

## Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a shaker*

VERRERIE — *cocktail*

DÉCORATION — *apple slices*

## A découvrir également




*Alcohol-free*

### FIG LEMONADE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Lemonade Base Syrup
Fig Syrup




*Light*

### GOLDEN FIG

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fig Syrup
Sherry (xérès) palo cortado