Recette cocktail

AMARETTO SOUR

DIFFICULTÉ

SAISON — *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Préparation du cocktail

1/6 Pour the ingredients into a blender

2/6 Shake vigorously without ice for 15 seconds

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

4/6 Shake vigorously again for 7 to 10 seconds

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

6/6 Serve

Conseil du bartender

Use the « dry shake » technique to get a nice foam and the typical silky mouthfeel of cocktails made with egg whites, made easier with the Egg White syrup.

Ingrédients

AMARETTO LIQUEUR	60 ML
LEMON JUICE	30 ML
GIFFARD EGG WHITE SYRUP	20 ML
AROMATIC BITTERS	2 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a shaker*

VERRERIE — *cocktail*

DÉCORATION — *cherry / lemon wedge*

A découvrir également

Medium

BONS BAISERS DE SARONNO

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Amaretto Liqueur
Lemon juice

Light

CRANBERRY COOLER

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Amaretto Liqueur
Cranberry juice

Full-bodied

GODFATHER

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Whisky (scotch)
Amaretto Liqueur