

Recette cocktail

WHISKEY SOUR



DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Easy recipe for the immortal cocktail created in the 1860s in the USA.

Préparation du cocktail

- 1/6 Pour the ingredients into a shaker
- 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 filled with ice
- 6/6 Garnish & 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.

Ingrédients

◆ BOURBON	50 ML
◆ GIFFARD EGG WHITE SYRUP	30 ML
◆ LEMON JUICE	20 ML
◆ AROMATIC BITTERS	2 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>in a shaker</i>
GLACE	_____	<i>ice cubes</i>
VERRERIE	_____	<i>rocks</i>
DÉCORATION	_____	<i>cherry / orange zest</i>



A découvrir également



Medium

AMARETTO SOUR

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Amaretto Liqueur
Lemon juice



Medium

APRICOT SOUR

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Apricot Brandy
Giffard Egg White Syrup



MODERN SOUR (ALCOHOL FREE)

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Giffard Grapefruit Alcohol Free
Hibiscus Syrup
Giffard Egg White Syrup

