

Recette cocktail

HEMINGWAY SPECIAL DAIQUIRI

DIFFICULTÉ

SAISON — *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail created in the 1920s by Constantino Ribalaiga Vert at the Floridita bar, in Havana, for the writer Ernest Hemingway while he was living in Cuba.

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

WHITE RUM	60 ML
MARASCHINO LIQUEUR	10 ML
GRAPEFRUIT JUICE	15 ML
LIME JUICE	15 ML
SUGAR CANE SYRUP	5 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a shaker*

VERRERIE — *cocktail*

DÉCORATION — *cherry*

A découvrir également

Light

AI SHITERU

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Parfait Amour Liqueur
Maraschino Liqueur



Medium

AVIATION

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Maraschino Liqueur
Crème de Violette (Violet)



Full-bodied

LAST WORD

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Maraschino Liqueur
Green Chartreuse