

Recette cocktail

MULATA DAIQUIRI

DIFFICULTÉ

SAISON — *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail created in Havana's Floridita bar, Cuba, around the 1940s.

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 Serve

Ingrédients

AGED RUM	60 ML
CRèME DE CACAO (BROWN)	10 ML
CRèME DE CACAO (WHITE)	10 ML
SUGAR CANE SYRUP	2 ML
LIME JUICE	15 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a shaker*

VERRERIE — *cocktail*

A découvrir également



Medium

BRANDY ALEXANDER

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Cacao (white)
Crème de Cacao (brown)



Full-bodied

DOUCE NUIT

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

copy of Ron Barceló Impérial
Menthe-Pastille
Crème de Cacao (brown)



Medium

FORêT NOIRE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Menthe-Pastille
Crème de Cacao (brown)