

Recette cocktail

## MAIDEN'S BLUSH



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Recipe adapted from *The Savoy Cocktail Book*, by Harry Craddock (1930).

### 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

◆ GIN	60 ML
◆ PARFAIT TRIPLE SEC 35%	15 ML
◆ GRENADINE SYRUP	15 ML
◆ LEMON JUICE	10 ML

### Conseils de présentation


MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *cocktail*

DÉCORATION ————— *lemon zest*



A découvrir également



*Medium*

### BREAKFAST MARTINI

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Orange marmalade  
Parfait Triple Sec 35%



*Medium*

### OH GOSH!

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Parfait Triple Sec 35%  
White Sugar Cane Syrup



*Medium*

### PEACH MARGERITA

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

