

Recette cocktail

RHUBARB TRIANGLE

DIFFICULTÉ — 🍸🍸🍸

SAISON — *Summer / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION —

Introduction

Cocktail created by Joseph Cassidy in 2011, Surrey (UK).

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	50 ML
RHUBARB LIQUEUR	50 ML
DRY VERMOUTH	10 ML
APPLE JUICE	10 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a shaker*

VERRERIE — *cocktail*

DÉCORATION — *apple slice*

A découvrir également

Medium

ANGéLIQUE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhubarb Liqueur
Elderflower Syrup
Spritz Liqueur



Light

FRENCH GARDEN

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhubarb Liqueur
Honey Syrup



Medium

FRESH PEPPER

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhubarb Liqueur
Ginger Syrup