





Recette cocktail

LA PERLA

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Autumn / Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by Jacques Bezuidenhout in 2005, Tres Agaves, San Francisco.

Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a mixing glass
- 2/5 Fill the mixing glass 2/3 full with ice cubes
- 3/5 Mix with a spoon for 15 to 20 seconds
- 4/5 Strain into a glass without ice but previously chilled
- 5/5 Serve

Ingrédients

◆ TEQUILA	45 ML
◆ MANZANILLA SHERRY (XèRèS)	45 ML
◆ WILLIAM PEAR LIQUEUR	25 ML

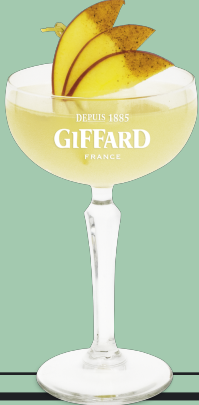
Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>in a mixing glass</i>
VERRERIE	_____	<i>cocktail</i>
DÉCORATION	_____	<i>lemon zest</i>





A découvrir également



Medium

KINGS & QUINCE

DIFFICULTÉ
☞☞☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
William Pear Liqueur
Quince Syrup

Light

LA GOGANE ROYALE

DIFFICULTÉ
☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Cassis d'Anjou (Blackcurrant)
William Pear Liqueur



Full-bodied

PEAR TOUCH

DIFFICULTÉ
☞☞☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
William Pear Liqueur
Menthe-Pastille

