



Recette cocktail

ORCHARD MULE

DIFFICULTÉ _____ 🍹🍹🍹

SAISON _____ *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/6 Pour the ingredients (except the ginger beer) into a shaker
- 2/6 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 3/6 Shake vigorously for 7-10 seconds
- 4/6 Strain into a glass filled with ice
- 5/6 Complete with ginger beer
- 6/6 Garnish & serve

Ingrédients

◆ QUINCE SYRUP	20 ML
◆ PEAR JUICE	25 ML
◆ APPLE JUICE	25 ML
◆ LEMON JUICE	10 ML
◆ GINGER BEER	

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>in a shaker</i>
GLACE	_____	<i>ice cubes</i>
VERRERIE	_____	<i>highball</i>
DÉCORATION	_____	<i>cinnamon stick</i>



A découvrir également



Light

CYDONIA SPRITZ

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Dry vermouth
Quince Syrup



Full-bodied

FALL FASHIONED

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Quince Syrup
Pear eau de vie infused with wild pepper from Madagascar



Medium

GARDEN OF THE HESPERIDES

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Quince Syrup
Lemon juice

