

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 — *in a shaker*

GLACE — *ice cubes*

VERRERIE — *highball*

DÉCORATION — *cinnamon stick*

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