



Recette cocktail

SPICY BASIL SMASH



DIFFICULTÉ _____ 🍹🍹🍹

SAISON _____ *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Created by Raphaëlle Chaize, Giffard Beverage Expert

Préparation du cocktail

- 1/6 Crush the basil leaves in the bottom of the shaker
- 2/6 Pour the ingredients into a shaker
- 3/6 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 4/6 Shake vigorously for 7 to 10 seconds
- 5/6 Strain into a glass filled with ice
- 6/6 Garnish & serve

Ingrédients

◆ GIN	50 ML
◆ PIMENT D'ESPELETTE (CHILE LIQUEUR)	20 ML
◆ LEMON JUICE	25 ML
◆ SUGAR CANE SYRUP	10 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>in a shaker</i>
GLACE	_____	<i>ice cubes</i>
VERRERIE	_____	<i>rocks</i>
DÉCORATION	_____	<i>basil leaf</i>





A découvrir également

Medium

ESPELETTE MARTINI

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Piment d'Espelette (Chile Liqueur)



Medium

FLUFFY SOUR

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Piment d'Espelette (Chile Liqueur)
Salted Butter Fat-Wash Bourbon



Full-bodied

HOT CHIMNEY NEGRONI

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mezcal
Piment d'Espelette (Chile Liqueur)

