

Recette cocktail

SPICY TOMMY'S MARGARITA



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Created by Raphaëlle Chaize, Giffard Beverage Expert

Préparation du cocktail

- 1/6 Smear the rim of a chilled glass with lime and sprinkle with salt and Espelette pepper powder, then set aside
- 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

◆ TEQUILA	50 ML
◆ PIMENT D'ESPELETTE (CHILE LIQUEUR)	20 ML
◆ LIME JUICE	30 ML
◆ AGAVE SYRUP	10 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a shaker*


GLACE _____ *ice cubes*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *half icing with salt and Espelette pepper powder / dehydrated lime round*



A découvrir également



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)



Medium

PEACH PLEASE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Piment d'Espelette (Chile Liqueur)
White Peach Syrup

