Recette cocktail

SCOVILLE HIGHBALL

DIFFICULTÉ

SAISON — *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Created by Raphaelle Chaize, Giffard Beverage Expert

Préparation du cocktail

1/7 Mash the pineapple chunks and coriander leaves with the lime juice in the base of the shaker

2/7 Pour the liqueur into the shaker

3/7 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes

4/7 Shake vigorously for 7 to 10 seconds

5/7 Strain into a glass filled with ice

6/7 Complete with sparkling water

7/7 Garnish and serve

Ingrédients

PIMENT D'ESPELETTE (CHILE LIQUEUR)	50 ML
LIME JUICE	10 ML
FRESH PINEAPPLE	6 MORCEAUX
CORIANDER LEAVES	10
SPARKLING WATER	

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a shaker*

GLACE — *ice cubes*

VERRERIE — *highball*

DÉCORATION — *pineapple leaf / caramelized pineapple pieces with Espelette pepper powder*

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)