



Recette cocktail

SCOVILLE HIGBALL

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹🍹

SAISON _____ *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Created by Raphaëlle 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 MORCEAU X
◆ 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

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

