

Recette cocktail

## FLUFFY SOUR



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍹🍷

SAISON ————— *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Created by Raphaëlle Chaize, Giffard Beverage Expert

### Préparation du cocktail

- 1/6 Pour the ingredients into a shaker
- 2/6 Shake vigorously without ice for 15 seconds
- 3/6 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 4/6 Shake vigorously again for 7 to 10 seconds
- 5/6 Strain into a cocktail glass without ice but previously chilled
- 6/6 Garnish & serve

### Conseil du bartender

The "dry shake" technique makes it possible to obtain a beautiful foam and the creamy texture characteristic of the use of aquafaba or egg white. Fat-wash 1:6 (salted butter: bourbon)

### Ingrédients

◆ PIMENT D'ESPELETTE (CHILE LIQUEUR)	25 ML
◆ SALTED BUTTER FAT-WASH BOURBON	25 ML
◆ LEMON JUICE	10 ML
◆ CARROT JUICE	20 ML
◆ AGAVE SYRUP	1 BSP
◆ AQUAFABA	20 ML
◆ ORANGE BITTERS	6 TRAITS

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *cocktail*


DÉCORATION ————— *salty popcorn*



A découvrir également

*Full-bodied*

## HOT CHIMNEY NEGRONI



DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Mezcal  
Piment d'Espelette (Chile Liqueur)

*Medium*

## PEACH PLEASE




DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

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

*Full-bodied*

## ROAD TO ESPELETTE



DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Piment d'Espelette (Chile Liqueur)  
Bas-Armagnac VSOP

