





Recette cocktail

KINGS & QUINCE

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Autumn*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction



Cocktail created by Matteo Mosetti, Giffard brand ambassador for Europe & Middle East.

Préparation du cocktail



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

Ingrédients

◆ VODKA	25 ML
◆ WILLIAM PEAR LIQUEUR	10 ML
◆ LIME JUICE	20 ML
◆ QUINCE SYRUP	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>in a shaker</i>
VERRERIE	_____	<i>cocktail</i>
DÉCORATION	_____	<i>grated nutmeg / apple slices</i>





A découvrir également

Light

LA GOGANE ROYALE

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Cassis d'Anjou (Blackcurrent)
William Pear Liqueur



Full-bodied

LA PERLA

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Manzanilla sherry (xérès)
William Pear Liqueur



Full-bodied

PEAR TOUCH

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

William Pear Liqueur
Menthe-Pastille

