





Recette cocktail

THYME 4 PEARS

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Autumn / Summer / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Recipe created by @cocktail_provider, adapted by Raphaëlle Chaize, Giffard beverage expert.

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	
◆ COGNAC VSOP	40 ML
◆ ABRICOT DU ROUSSILLON	15 ML
◆ THYME LIQUEUR	15 ML
◆ LEMON JUICE	10 ML
◆ PEAR PURÉE	30 ML
◆ ORANGE BITTERS	3 TRAITS

Conseils de présentation

- MÉTHODE _____ *in a shaker*
- VERRERIE _____ *cocktail*
- DÉCORATION _____ *grated tonka bean / dehydrated lemon round*





A découvrir également

Medium

ABRI-VIATION

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Abricot du Roussillon
Crème de Violette (Violet)
Sugar Cane Syrup

Full-bodied

APRICOT JULEP

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Cognac
Abricot du Roussillon



Full-bodied

APRICOT NEGRONI

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Abricot du Roussillon
Dry vermouth

