Recette cocktail

ULA ULA WELA

DIFFICULTÉ

SAISON — *Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail created by Raphaelle 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 filled with ice

5/5 Garnish & serve

Ingrédients

AGED RUM	35 ML
PIMENT D'ESPELETTE (CHILE LIQUEUR)	15 ML
BANANE DU BRéSIL	20 ML
COCONUT FRUIT FOR MIX	10 ML
LIME JUICE	10 ML
ORANGE JUICE	10 ML
AROMATIC BITTERS	2 TRAITS
CHOCOLATE BITTERS	2 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a shaker*

GLACE — *crushed ice*

VERRERIE — *tasting*

DÉCORATION — *banana chips / pineapple leaves / chili 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)