



Recette cocktail

PEACH PLEASE



DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Aperitif / Afternoon / Evening*

Introduction

Cocktail created 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 filled with ice
- 5/5 Garnish & serve

Ingrédients

◆ BOURBON	35 ML
◆ PIMENT D'ESPELETTE (CHILE LIQUEUR)	15 ML
◆ WHITE PEACH SYRUP	20 ML
◆ LEMON JUICE	15 ML
◆ MINT LEAVES	10

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a shaker*

GLACE ————— *ice cubes*

VERRERIE ————— *rocks*

DÉCORATION ————— *sprig of mint*





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)

