



Recette cocktail

BELLE-HÉLÈNE SOUR

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Autumn*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____ *Epiphany*

Introduction

Cocktail created by Alexandre Robin, Giffard Beverage Innovation Manager & France Brand Ambassador.

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 rocks glass filled with ice cubes
- 5/5 Garnish & serve

Ingrédients

◆ AMARETTO LIQUEUR	25 ML
◆ LEMON JUICE	35 ML
◆ PEAR SYRUP	7.5 ML
◆ CHOCOLATE SYRUP	7.5 ML
◆ EGG WHITE	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a shaker*

GLACE _____ *ice cubes*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *chocolate sauce /
dehydrated pear slice*

A découvrir également



Medium

AMARETTO SOUR

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Amaretto Liqueur
Lemon juice



Medium

BONS BAISERS DE SARONNO

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

copy of Ron Barceló Impérial
Amaretto Liqueur
Lemon juice



Light

CRANBERRY COOLER

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Amaretto Liqueur
Cranberry juice