



Recette cocktail

OATS & CRAFTS

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Autumn / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by Helène Rosenfeldt, winner of the Giffard West Cup Scandinavia 2024.

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

◆ RYE WHISKEY	35 ML
◆ CAFÉ DU HONDURAS	25 ML
◆ CRÈME DE CACAO (WHITE)	15 ML
◆ OAT MILK	10 ML
◆ OAT CREAM	20 ML
◆ SALT	1 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a shaker*

GLACE _____ *ice cubes*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *Mini cookie*





A découvrir également



Medium

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Café du Honduras
Caribbean Pineapple
Aged rum

Medium

BANANA PEPPERMINT MOCHA MARTNI

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Banane du Brésil
Café du Honduras
Peppermint Pastille



Light

C&T

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Café du Honduras
Fleur de Sureau sauvage

