



Recette cocktail

## STRAIGHT FROM ROUSSILON

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 

SAISON \_\_\_\_\_ *Summer / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

### 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 highball glass filled with ice cubes
- 5/5 Garnish & serve

### Ingrédients

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| ◆ ABRICOT DU ROUSSILLON          | 30 ML     |
| ◆ GIFFARD PINEAPPLE ALCOHOL FREE | 20 ML     |
| ◆ HAZELNUT SYRUP                 | 15 ML     |
| ◆ LIME JUICE                     | 30 ML     |
| ◆ CARBONATED COLD BREW CHAMOMILE | TOP UP ML |

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *in a shaker*

GLACE \_\_\_\_\_ *ice cubes*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *highball*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *dried apricot*





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

