Recette cocktail

MANGALORE SOUR



DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne / Été*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé par 8 bartenders internationaux lors d'un atelier animé par Fernando Castellon.

Préparation du cocktail

1/5 Verser les ingrédients dans un shaker

2/5 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

3/5 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes

4/5 Filtrer dans un verre rempli de glace

5/5 Servir

Ingrédients

MANGALORE	50 ML
SIROP GOMME	10 ML
JUS DE CITRON VERT	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

GLACE — *cubes*

VERRERIE — *rocks*

A découvrir également



Moyen

CUBAN THYME

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de thym
Mangalore



Moyen

DIWALI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mangalore
Sirop Fraise



Moyen

GATEWAY OF KARNATAKA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mangalore
Sirop Fruit de la Passion