

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

