Recette cocktail

# SPICY PISCO SOUR

DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION

## Introduction

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

## Préparation du cocktail

1/6 Verser les ingrédients dans un shaker

2/6 Agiter énergiquement sans glace pendant 15 secondes

3/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

4/6 Agiter énergiquement à nouveau pendant 7 à 10 secondes

5/6 Filtrer dans une flûte sans glace mais préalablement rafraîchi

6/6 Décorer avec les bitters de façon à dessiner une ligne sur la mousse et servir

## Conseil du bartender

La technique du « dry shake » permet d'obtenir une belle mousse et la texture onctueuse caractéristique de l'utilisation du blanc d'œuf.

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| PISCO | 40 ML |
| MANGALORE | 20 ML |
| JUS DE CITRON JAUNE | 20 ML |
| BLANC D'OEUF | 15 ML |
| BITTERS AROMATIQUES | 3 TRAITS |
| BITTERS ORANGE | 3 TRAITS |

## Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *flûte*

DÉCORATION — *bitters*

## 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