



Recette cocktail

APRICOT JULEP



DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ 

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

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

Préparation du cocktail

- 1/6 Claquer les feuilles de menthe entre les mains et les déposer dans le verre
- 2/6 Remplir la moitié du verre de glace pilée
- 3/6 Verser les ingrédients
- 4/6 Remuer afin d'incorporer tous les ingrédients
- 5/6 Remplir le verre de glace pilée complètement
- 6/6 Décorer & servir

Ingrédients

◆ COGNAC	20 ML
◆ LIQUEUR ABRICOT DU ROUSSILLON	20 ML
◆ FEUILLES DE MENTHE	8 à 12

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

GLACE _____ *pilée*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *zeste de citron vert*



A découvrir également

Moyen

ABRI-VIATION

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Abricot du Roussillon
Crème de Violette
Sirop Sucre de Canne

Corsé

APRICOT NEGRONI



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Abricot du Roussillon
Vermouth sec

Corsé

APRICOT OLD FASHIONED



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Bourbon
Liqueur Abricot du Roussillon

