



Recette cocktail

NUIT D'AUTOMNE



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ Automne

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

◆ Découvrez notre recette cocktail Nuit d'Automne 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 sans glace mais préalablement rafraîchi
- ◆ 5/5 Servir

Ingrédients

◆ VODKA CITRON	20 ML
◆ LIQUEUR ABRICOT DU ROUSSILLON	30 ML
◆ CRÈME DE CHÂTAIGNE	10 ML
◆ JUS DE CERISE	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ au shaker

VERRERIE _____ à cocktail



A découvrir également

Moyen

ABRI-VIATION

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Abricot du Roussillon
Crème de Violette
Sirop Sucre de Canne

Corsé

APRICOT JULEP

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Cognac
Liqueur Abricot du Roussillon



Corsé

APRICOT NEGRONI

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Abricot du Roussillon
Vermouth sec

