





DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Recette cocktail

ROUSSILLON BUBBLE

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ 

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

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

Préparation du cocktail

- 1/4 Imbiber le morceau de sucre avec les bitters aromatiques
- 2/4 Verser les ingrédients
- 3/4 Ne pas mélanger
- 4/4 Décorer & servir

Ingrédients

CUBE DE SUCRE	1
BITTERS AROMATIQUES	3 TRAITS
GIN	5 ML
LIQUEUR ABRICOT DU ROUSSILLON	10 ML
CHAMPAGNE	

Conseils de présentation

MÉTHODE	au verre
VERRERIE	flûte
DÉCORATION	zeste de citron jaune / zeste d'orange





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

