

Recette cocktail

CHINA FIGHT

DIFFICULTÉ

SAISON *Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé lors d'un atelier, animé par Fernando Castellon, Bar Expertise.

Préparation du cocktail

1/5 Verser les ingrédients dans un verre à mélange

2/5 Remplir le verre à mélange aux 2/3 de glaçons (cubes)

3/5 Mélanger à la cuillère pendant 15 à 20 secondes

4/5 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi

5/5 Décorer & servir

Ingrédients

COGNAC	40 ML
LIQUEUR FLEUR DE SUREAU SAUVAGE	10 ML
CHINA-CHINA	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE *au verre à mélange*

VERRERIE *à cocktail*

DÉCORATION *zeste d'orange*

A découvrir également



Corsé

BOMBAY BARCELONA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Citron Vert
Liqueur Fleur de Sureau Sauvage



Léger

C&T

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Café du Honduras
Liqueur Fleur de Sureau Sauvage

Moyen

HUGO IN THE PORT

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Fleur de Sureau Sauvage
Sirop Saveur Mojito