

Recette cocktail

## DEATH PROOF



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍹🍸

SAISON ————— Automne / Été / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

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

### Préparation du cocktail

- 1/7 Écraser les tranche de concombre dans le shaker à l'aide d'un pilon
- 2/7 Verser les ingrédients dans un shaker
- 3/7 Agiter énergiquement sans glace pendant 15 secondes
- 4/7 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 5/7 Agiter énergiquement à nouveau pendant 7 à 10 secondes
- 6/7 Filtrer dans un verre à cocktail sans glace mais préalablement rafraîchi
- 7/7 Décorer 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

◆ GIN	20 ML
◆ LIQUEUR GINGER OF THE INDIES	25 ML
◆ SIROP GOMME	10 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	10 ML
◆ BLANC D'OEUF	15 ML
◆ FEUILLES DE CORIANDRE	8 à 12 ML
◆ CONCOMBRE	2 TRANCHE S

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *feuille de coriandre*



A découvrir également



*Corsé*

## APERITIVO

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur Ginger of the Indies  
Aperol ou autre amer italien



*Moyen*

## BLUE BETTY

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Fruit for Mix Myrtille  
Liqueur Ginger of the Indies



*Corsé*

## GINGER GOLD RUSH

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur Ginger of the Indies  
Bourbon

