

Recette cocktail

AVIATOR #10



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail créé par Shawn Layton, Barkeeper of the year 2010, Vancouver.

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 Décorer & servir

Ingrédients

◆ GIN	45 ML
◆ LIQUEUR LICHIL LI	10 ML
◆ SIROP AGAVE	15 ML
◆ JUS DE PAMPLEMOUSSE	10 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	10 ML


Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *à cocktail*



A découvrir également



Moyen

ASIA

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Rhum blanc
Liqueur Lichi Li




Moyen

L'ALLIANCE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Pêche
Liqueur Lichi Li



Léger

LYCHEE & ELDERFLOWER SPRITZ

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Lichi Li
Liqueur Fleur de Sureau Sauvage

