

Recette cocktail

CUBAN THYME

DIFFICULTÉ — 🍸🍸🍸

SAISON — *Automne / Été / 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 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 rempli de glace

5/5 Décorer & servir

Ingrédients

RHUM BLANC	40 ML
LIQUEUR DE THYM	30 ML
MANGALORE	15 ML
SIROP SAVEUR MIEL	15 ML
JUS DE CITRON VERT	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

GLACE — *cubes*

VERRERIE — *highball*

DÉCORATION — *brin de thym / framboises*

A découvrir également



Moyen

DIWALI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mangalore
Sirop Fraise



Moyen

GATEWAY OF KARNATAKA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mangalore
Sirop Fruit de la Passion



Moyen

MANGALORE SOUR

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mangalore
Sirop Gomme