



Recette cocktail

APRICOT SOUR

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ 🌿

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/6 Verser les ingrédients dans un shaker
- 2/6 Agiter énergiquement sans glace pendant 15 secondes
- 3/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 4/6 Agiter énergiquement à nouveau pendant 7 à 10 secondes
- 5/6 Filtrer dans un verre à cocktail sans glace mais préalablement rafraîchi
- 6/6 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, simplifiée par le sirop Egg White.

Ingrédients

◆ LIQUEUR D'ABRICOT	60 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	30 ML
◆ GIFFARD EGG WHITE	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

VERRERIE _____ *à cocktail*



A découvrir également



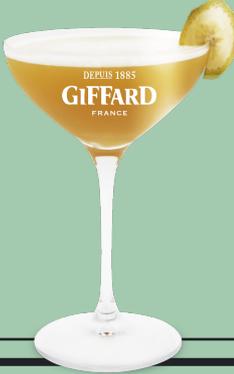
DECEUS 1885
GIFFARD
FRANCE

Moyen

APRICOT MARTINI

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Gin
Liqueur d'Abricot



DECEUS 1885
GIFFARD
FRANCE

Moyen

BANANA BOOMER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Banane
Liqueur d'Abricot



DECEUS 1885
GIFFARD
FRANCE

Moyen

HOTEL NACIONAL

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur d'Abricot
Jus de citron vert

