

Recette cocktail

BRANDY ALEXANDER



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— Automne / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Variante du classique Alexander, créée dans les années 1930 aux États-Unis.

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

◆ COGNAC	40 ML
◆ CRÈME DE CACAO BLANC	10 ML
◆ CRÈME DE CACAO BRUN	10 ML
◆ LAIT	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— au shaker

VERRERIE ————— à cocktail

DÉCORATION ————— noix de muscade râpée



A découvrir également




Corsé

AFTER EIGHT MARTINI

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Peppermint Pastille
Crème de Cacao blanc




Moyen

ALEXANDER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Gin
Crème de Cacao blanc



Moyen

CARMEN

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Cacao blanc
Crème de Fraise des bois et fraise

