



Recette cocktail

SINGAPORE SLING

DIFFICULTÉ _____ 🍹🍹🍹

SAISON _____ 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Recette adaptée par Dale DeGroff du cocktail crée au début du 20ème siècle par Ngiam Tong Boon au Long Bar, Raffles Hotel, Singapour.

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

◆ GIN	45 ML
◆ LIQUEUR DE CHERRY	15 ML
◆ TRIPLE SEC	5 ML
◆ LIQUEUR Bénédictine	5 ML
◆ JUS D'ANANAS	45 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	15 ML
◆ SIROP GRENADINE	1 BSP
◆ BITTERS AROMATIQUES	1 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *cerise / quartier d'ananas*

A découvrir également



Moyen

BANANA BOOMER

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Banane
Liqueur d'Abricot



Moyen

BLOOD & SAND

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Cherry
Vermouth rouge



Moyen

DÉLICES DES BOIS

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Cherry
Crème de Myrtille