



Recette cocktail

PEAR TOUCH

DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Automne / Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail créé par 8 barmen internationaux lors d'un atelier animé par Fernando Castellon.

Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un verre à mélange
- 2/5 Remplir le verre à mélange aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Mélanger à la cuillère pendant 15 à 20 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ VODKA	40 ML
◆ LIQUEUR DE POIRE WILLIAM	10 ML
◆ MENTHE-PASTILLE	10 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au verre à mélange*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *feuille de menthe /
tranche de poire*

A découvrir également



Moyen

KINGS & QUINCE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Poire William
Sirop Coing

Léger

LA GOGANE ROYALE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Cassis d'Anjou
Liqueur de Poire William



Corsé

LA PERLA

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Manzanilla sherry (xérès)
Liqueur de Poire William