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