

Recette cocktail

POIRE & CHOCOLAT

DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé par Francesco Merini, Handmadecafe' Perugia, Italie.

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

RHUM VIEILLI	45 ML
LIQUEUR DE POIRE WILLIAM	15 ML
SIROP SAVEUR CHOCOLAT	15 ML
ESPRESSO	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

DÉCORATION — *poudre de cacao*

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