



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 |
| ◆ EXPRESSO                 | 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

