

Recette cocktail

BRAMBLE



DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Automne / Été*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé au milieu des années 1980 par Dick Bradsell, Fred's Club, Londres.

Préparation du cocktail

- 1/6 Remplir la moitié du verre de glace pilée
- 2/6 Verser le gin, le jus de citron jaune et le sirop de sucre
- 3/6 Remuer afin d'incorporer les ingrédients
- 4/6 Remplir le verre de glace pilée complètement
- 5/6 Verser doucement la crème de mûre pour créer un effet marbré
- 6/6 Décorer & servir

Ingrédients

◆ GIN	40 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	30 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE	15 ML
◆ CRÈME DE MÛRE	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>au verre</i>
GLACE	_____	<i>pilée</i>
VERRERIE	_____	<i>rocks</i>
DÉCORATION	_____	<i>mûres / quartier de citron jaune</i>



A découvrir également

Moyen

ABRI-VIATION

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Abricot du Roussillon
Crème de Violette
Sirop Sucre de Canne



Moyen

BANANA DAIQUIRI (STRAIGHT UP)

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes
Jus de citron vert



Moyen

BLUE HAWAII

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Curaçao Bleu
Jus d'ananas

