



Recette cocktail

JAPANESE COCKTAIL

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

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

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail inventé par Jerry Thomas et publié en 1862 dans son livre Bartender's Guide.

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

◆ COGNAC	60 ML
◆ SIROP ORGEAT	15 ML
◆ BITTERS AROMATIQUES	3 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au verre à mélange*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *zeste de citron jaune*



A découvrir également



Sans Alcool

ESPRESS'O

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Orgeat
Expresso



Moyen

MAI TAI

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur d'Orange Curaçao
Sirop Orgeat



MAI TAI (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Giffard Ananas Sans Alcool
Sirop Orgeat
Sirop Saveur Falernum

