Recette cocktail

CLOVER CLUB

DIFFICULTÉ — 🍸🍸🍸

SAISON — *Automne / Été*

MOMENT DE DÉGUSTATION —

Introduction

Cocktail créé avant la Prohibition à Philadelphie, au club de l'hôtel Stratford-Bellevue.

Préparation du cocktail

1/6 Verser les ingrédients dans un shaker

2/6 Agiter énergiquement sans glace pendant 15 secondes

3/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

4/6 Agiter énergiquement à nouveau pendant 7 à 10 secondes

5/6 Filtrer dans un verre à cocktail sans glace mais préalablement rafraîchi

6/6 Décorer et servir

Conseil du bartender

La technique du « dry shake » permet d'obtenir une belle mousse et la texture onctueuse caractéristique de l'utilisation du blanc d'œuf.

Ingrédients

GIN	30 ML
VERMOUTH SEC	30 ML
JUS DE CITRON JAUNE	30 ML
SIROP FRAMBOISE	20 ML
BLANC D'OEUF	15 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

DÉCORATION — *framboises*

A découvrir également

Sans Alcool

EXOTIC RASPBERRY

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Framboise
Sirop Litchi

Sans Alcool

LEMONADE FRAMBOISE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Base Lemonade
Sirop Framboise

Léger

PAMP' STYLE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Pamplemousse rose
Sirop Framboise