Recette cocktail

MULATA DAIQUIRI

DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé au bar El Floridita à la Havane, Cuba, dans les années 1940.

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 Servir

Ingrédients

RHUM VIEILLI	60 ML
CRèME DE CACAO BRUN	10 ML
CRèME DE CACAO BLANC	10 ML
SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	2 ML
JUS DE CITRON VERT	15 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

A découvrir également

Moyen

BRANDY ALEXANDER

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Cacao blanc
Crème de Cacao brun

Corsé

DOUCE NUIT

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Menthe-Pastille
Crème de Cacao brun

Moyen

FORêT NOIRE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Menthe-Pastille
Crème de Cacao brun