



Recette cocktail

OH GOSH!

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Tony Conigliaro en 2001, Isola, Londres.

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 BLANC	45 ML
◆ PARFAIT TRIPLE SEC 35%	30 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	15 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	5 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>au shaker</i>
VERRERIE	_____	<i>à cocktail</i>
DÉCORATION	_____	<i>zeste de citron jaune</i>



A découvrir également



Moyen

BREAKFAST MARTINI

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Marmelade d'orange
Parfait Triple Sec 35%



Moyen

MAIDEN'S BLUSH

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Parfait Triple Sec 35%
Sirop Grenadine



Moyen

WHITE BERRIES SANGRIA

DIFFICULTÉ
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

