

Recette cocktail

APERITIVO

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ Automne / Été / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par 8 bartenders internationaux lors d'un atelier animé par Fernando Castellon.

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

◆ TEQUILA	30 ML
◆ LIQUEUR GINGER OF THE INDIES	30 ML
◆ APEROL OU AUTRE AMER ITALIEN	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre à mélange*

VERRERIE _____ *flûte*

DÉCORATION _____ *zeste de pamplemousse*



A découvrir également




Moyen

BLUE BETTY

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fruit for Mix Myrtille
Liqueur Ginger of the Indies



Moyen

DEATH PROOF

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Ginger of the Indies
Sirop Gomme



Corsé

GINGER GOLD RUSH

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Ginger of the Indies
Bourbon

