


Recette cocktail

# ROYAL BERMUDA YATCH CLUB DAIQUIRI

DIFFICULTÉ

SAISON — *Été*

MOMENT DE DÉGUSTATION

## Introduction

Cocktail créé dans le club du même nom, cité dans Trader Vic's Bartender's Guide.

## 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 BLANC | 50 ML |
| LIQUEUR CURAçAO TRIPLE SEC | 10 ML |
| SIROP SAVEUR FALERNUM | 15 ML |
| JUS DE CITRON VERT | 25 ML |

## Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

# A découvrir également




*Moyen*

## CHERRY BLOSSOM

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Cerise Griotte
Liqueur Curaçao Triple Sec




*Corsé*

## EL REVOLVER

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Café du Honduras
Mezcal




*Moyen*

## GEORGIA ICED TEA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Pêche
Base Concentrée Thé Noir