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