



Recette cocktail

ROYAL BERMUDA YATCH CLUB DAIQUIRI

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ 🍷

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

Café du Honduras
Mezcal



Moyen

GEORGIA ICED TEA

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Pêche
Base Concentrée Thé Noir