

Recette cocktail

RUM OLD FASHIONED



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Gonçalo de Sousa Monteiro en 2009, Berlin.

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 contenant un gros glaçon
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ RHUM VIEILLI	50 ML
◆ RHUM BLANC OVERPROOF	10 ML
◆ SIROP SAVEUR FALERNUM	10 ML
◆ BITTERS AROMATIQUES	2 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre à mélange*

GLACE _____ *1 gros glaçon*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *zeste d'orange*

A découvrir également



Sans Alcool
CALYPSO

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Falernum
Sirop Grenade



Corsé
CORN 'N OIL

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhum ambré
Sirop Saveur Falernum



MAI TAI (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Ananas Sans Alcool
Sirop Orgeat
Sirop Saveur Falernum