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