

Recette cocktail

ORCHARD MULE

DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Préparation du cocktail

1/6 Verser les ingrédients dans un shaker sauf la ginger beer

2/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

3/6 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes

4/6 Filtrer dans un verre rempli de glace

5/6 Compléter de ginger beer

6/6 Décorer & servir

Ingrédients

SIROP COING	20 ML
JUS DE POIRE	25 ML
JUS DE POMME	25 ML
JUS DE CITRON JAUNE	10 ML
GINGER BEER	

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

GLACE — *cubes*

VERRERIE — *highball*

DÉCORATION — *bâton de cannelle*

A découvrir également



Léger

CYDONIA SPRITZ

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Vermouth sec
Sirop Coing



Corsé

FALL FASHIONED

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Coing
Eau de vie de poire infusée au poivre sauvage de Madagascar



Moyen

GARDEN OF THE HESPERIDES

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Coing
Jus de citron jaune