

Recette cocktail

FLUFFY SOUR



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— Automne / Été / Hiver / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Créé par Raphaëlle Chaize, expert mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

- 1/6 Verser les ingrédients dans un shaker
- 2/6 Agiter énergiquement sans glace pendant 15 secondes
- 3/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 4/6 Agiter énergiquement à nouveau pendant 7 à 10 secondes
- 5/6 Filtrer dans un verre à cocktail sans glace mais préalablement rafraîchi
- 6/6 Décorer et servir

Conseil du bartender

La technique du « dry shake » permet d'obtenir une belle mousse et la texture onctueuse caractéristique de l'utilisation de l'aquafaba ou du blanc d'œuf. Fat-wash 1:6 (beurre salé : bourbon)

Ingrédients

◆ LIQUEUR PIMENT D'ESPELETTE	25 ML
◆ FAT-WASH BOURBON AU BEURRE SALÉ	25 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	10 ML
◆ JUS DE CAROTTE	20 ML
◆ SIROP AGAVE	1 BSP
◆ AQUAFABA	20 ML
◆ BITTERS ORANGE	6 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— au shaker

VERRERIE ————— à cocktail

DÉCORATION ————— pop-corn salé



A découvrir également

Corsé

HOT CHIMNEY NEGRONI



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Mezcal
Liqueur Piment d'Espelette

Moyen

PEACH PLEASE




DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Piment d'Espelette
Sirop Pêche Blanche

Corsé

ROAD TO ESPELETTE



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Piment d'Espelette
Bas-Armagnac VSOP

