



Recette cocktail

PASSION FRUIT PISCO SOUR

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Automne / Été / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Sebastian Bauer, Giffard West Cup 2019.

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 du blanc d'œuf.

Ingrédients

◆ PISCO	45 ML
◆ CRÈME DE FRUIT DE LA PASSION	15 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	20 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	5 ML
◆ BLANC D'ŒUF	1

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

VERRERIE _____ *à cocktail*

DÉCORATION _____ *1/2 fruit de la passion*

A découvrir également



Moyen
BREAKFAST IN CUZCO

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Fruit de la passion
Sirop Piment



Moyen
PASSION TOUCH

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Fruit de la passion
Sirop Citron Vert



Moyen
PORNSTAR MARTINI

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Fruit de la passion
Fruit for Mix Fruit de la Passion