

Recette cocktail

SPICY OLD FASHIONED



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

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 rempli de glace
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ BOURBON	60 ML
◆ SIROP PIMENT	15 ML
◆ BITTERS CHOCOLAT	3 TRAITS

Conseils de présentation

VERRERIE _____ *rocks*



A découvrir également

Corsé

BAD BIRDY

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Ron Barceló Impérial
Sirop Piment
Crème de Fruit de la Passion

Moyen

BREAKFAST IN CUZCO

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Fruit de la Passion
Sirop Piment



Sans Alcool

EVERY ROSE (HAS ITS THORN)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Piment
Sauce Chocolat Blanc

