



Recette cocktail

HOT CHIMNEY NEGRONI



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ Automne / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

◆ Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

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

◆ MEZCAL	15 ML
◆ LIQUEUR PIMENT D'ESPELETTE	15 ML
◆ CAMPARI	20 ML
◆ VERMOUTH ROUGE	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	au verre à mélange
GLACE	_____	cubes
VERRERIE	_____	rocks
DÉCORATION	_____	rondelle d'orange déshydratée / zeste d'orange



A découvrir également

Moyen

ESPELETTE MARTINI

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Piment d'Espelette



Moyen

FLUFFY SOUR

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Piment d'Espelette
Fat-wash Bourbon au beurre salé



Moyen

PEACH PLEASE

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Piment d'Espelette
Sirop Pêche Blanche

