

Recette cocktail

KINGS & QUINCE

DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé par Matteo Mosetti, brand ambassador Giffard Europe & Moyen Orient.

Préparation du cocktail

1/5 Verser les ingrédients dans un shaker

2/5 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

3/5 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes

4/5 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi

5/5 Décorer & servir

Ingrédients

VODKA	25 ML
LIQUEUR DE POIRE WILLIAM	10 ML
JUS DE CITRON VERT	20 ML
SIROP COING	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

DÉCORATION — *noix de muscade râpée / tranches de pomme*

A découvrir également

Léger

LA GOGANE ROYALE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Cassis d'Anjou
Liqueur de Poire William



Corsé

LA PERLA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Manzanilla sherry (xérès)
Liqueur de Poire William



Corsé

PEAR TOUCH

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Poire William
Menthe-Pastille