



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

