



Recette cocktail

NUT YOUR AVERAGE MAI TAI

DIFFICULTÉ ———— 🍹🍹🍹

SAISON ———— Automne

MOMENT DE DÉGUSTATION ————

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

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 rempli de glace pilée
- 5/5 Décorer & servir

Conseil du bartender

Infusion flash chocolat & cognac :

- 100g chocolat noir (80%)
 - 250 ml cognac
1. Mettre le chocolat en morceaux dans un siphon à crème
 2. Ajouter le cognac
 3. Charger avec deux cartouches N2O
 4. Agiter énergiquement
 5. Vider le siphon et récupérer le liquide ainsi obtenu
 6. Filtrer à l'aide d'un filtre à café ou d'un linge type mousseline

Ingrédients

◆ COGNAC INFUSÉ AU CHOCOLAT	45 ML
◆ LIQUEUR CURAÇAO TRIPLE SEC	15 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	15 ML
◆ SIROP SAVEUR PISTACHE	15 ML
◆ BITTERS AROMATIQUES	2 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE ———— *au shaker*

VERRERIE ———— *rocks / tiki*

DÉCORATION ———— *brin de menthe / éclats de pistache / orangette au chocolat*

A découvrir également



Sans Alcool

AMYTIS' GARDEN

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirup Saveur Pistache
Jus d'ananas



Sans Alcool

CAFé PISTACHE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirup Saveur Pistache
Expresso



Moyen

HISPANIOLA LATTE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirup Saveur Pistache
Café filtre