Recette cocktail

FALL FASHIONED

DIFFICULTÉ — 🍸🍸🍸

SAISON — *Automne*

MOMENT DE DÉGUSTATION —

Introduction

Cocktail créé par Rapahelle 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

Conseil du bartender

Laisser infuser 10 g de poivre sauvage Voatsiperifery de Madagascar (Piper Borbonense) dans 500 ml d'eau de vie de poire pendant 2 heures, et filtrer avant d'utiliser.

Ingrédients

SIROP COING	15 ML
EAU DE VIE DE POIRE INFUSéE AU POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR	50 ML
BITTERS AROMATIQUES	1 TRAITS
BITTERS CHOCOLAT	1 TRAITS
BITTERS ORANGE	1 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au verre à mélange*

GLACE — *cubes*

VERRERIE — *rocks*

DÉCORATION — *gingembre confit / zeste d'orange*

A découvrir également

Léger

CYDONIA SPRITZ

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Vermouth sec
Sirop Coing

Moyen

GARDEN OF THE HESPERIDES

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Coing
Jus de citron jaune

Léger

JE-NE-SAIS-QUOI & TONIC

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Coing
Tonic