



## 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
- 5/5 Décorer & servir

## Ingrédients

◆ RHUM VIEILLI	35 ML
◆ LIQUEUR PIMENT D'ESPELETTE	15 ML
◆ LIQUEUR BANANE DU BRÉSIL ET DES CARAÏBES	20 ML
◆ FRUIT FOR MIX NOIX DE COCO	10 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	10 ML
◆ JUS D'ORANGE	10 ML
◆ BITTERS AROMATIQUES	2 TRAITS
◆ BITTERS CHOCOLAT	2 TRAITS

## Conseils de présentation

MÉTHODE	au shaker
GLACE	pilée
VERRERIE	à dégustation
DÉCORATION	chips de banane / feuilles d'ananas / poudre de piment

A découvrir également



*Moyen*  
**FLUFFY SOUR**

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

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



*Corsé*  
**HOT CHIMNEY NEGRONI**

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mezcal  
Liqueur Piment d'Espelette



*Moyen*  
**PEACH PLEASE**

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Piment d'Espelette  
Sirop Pêche Blanche