





Recette cocktail

SINGLE ORIGIN MARTINI

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Mallory Lee, Brand Ambassador Giffard Moyen Orient Afrique.

Préparation du cocktail

- 1/5 Verser tous les ingrédients dans un shaker
- 2/5 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons
- 3/5 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 4/5 Filtrer et servir dans un verre coupette sans glace
- 5/5 Décorer et servir

Ingrédients	
◆ LIQUEUR CAFÉ DU HONDURAS	20 ML
◆ WHISKY (SCOTCH)	45 ML
◆ ESPRESSO	45 ML
◆ SIROP ORANGE SANGUINE	10 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

VERRERIE _____ *coupette*

DÉCORATION _____ *zeste d'orange*



A découvrir également

Moyen

BANANA PEPPERMINT MOCHA MARTNI

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes
Liqueur Café du Honduras
Peppermint Pastille



Léger

C&T

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Café du Honduras
Liqueur Fleur de Sureau Sauvage



Corsé

EL REVOLVER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Café du Honduras
Mezcal

