

Recette cocktail

EL REVOLVER

DIFFICULTÉ

SAISON

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

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

Préparation du cocktail

1/6 Verser les ingrédients dans un verre à mélange

2/6 Remplir le verre à mélange aux 2/3 de glaçons

3/6 Mélanger à la cuillère pendant 15 à 20 secondes

4/6 Filtrer dans un verre sans glace

5/6 Exprimer le zeste d'orange

6/6 Décorer et servir

Ingrédients

LIQUEUR CAFé DU HONDURAS	25 ML
MEZCAL	40 ML
LIQUEUR CURAçAO TRIPLE SEC	10 ML
BITTERS ORANGE	2 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au verre à mélange*

VERRERIE — *à cocktail*

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



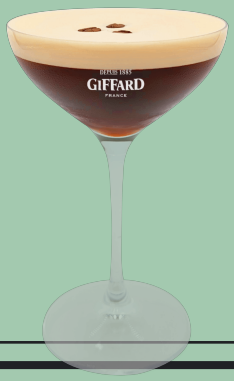
Léger

C&T

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Café du Honduras
Liqueur Fleur de Sureau Sauvage



Moyen

GIFFARD ESPRESSO MARTINI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Café du Honduras
Vodka