



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

◆ 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



*Léger*

## C&T

DIFFICULTÉ

☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Café du Honduras  
Liqueur Fleur de Sureau Sauvage



*Moyen*

## GIFFARD ESPRESSO MARTINI

DIFFICULTÉ

☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Café du Honduras  
Vodka



*Moyen*

## RHÔNE MILANO MARCALA

DIFFICULTÉ

☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Café du Honduras  
Sweet vermouth  
China-China Bigallet

