



Recette cocktail

ESPELETTE MARTINI

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Automne / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un verre à mélange
- 2/5 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Mélanger délicatement pendant 15 à 20 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre pony
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ GIN	50 ML
◆ LIQUEUR PIMENT D'ESPELETTE	20 ML
◆ LUSTAU FINO CERISE	15 ML
◆ VERMOUTH BIANCO	15 ML
◆ SOLUTION SALINE	3 TRAITS
◆ BITTER CACAO	5 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre à mélange*

VERRERIE _____ *Pony*

DÉCORATION _____ *Chili*



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