



Recette cocktail

BELLE-HÉLÈNE SOUR

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Automne*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____ *Épiphanie*

Introduction

Cocktail créé par Alexandre Robin, Responsable Innovation Boissons chez Giffard et Ambassadeur de la marque en France.

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 rocks rempli de glaçons (cubes)
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ LIQUEUR D'AMARETTO	25 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	35 ML
◆ SIROP POIRE	7,5 ML
◆ SIROP SAVEUR CHOCOLAT	7,5 ML
◆ BLANC D'OEUF	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *sauce chocolat / tranche de poire déshydratée*

A découvrir également



Moyen

AMARETTO SOUR

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur d'Amaretto
Jus de citron jaune



Moyen

BONS BAISERS DE SARONNO

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Ron Barceló Impérial
Liqueur d'Amaretto
Jus de citron jaune



Léger

CRANBERRY COOLER

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur d'Amaretto
Jus de cranberry