



Recette cocktail

OATS & CRAFTS

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Automne / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Helène Rosenfeldt, gagnante de la Giffard West Cup Scandinavie 2024.

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

◆ RYE WHISKEY	35 ML
◆ LIQUEUR CAFÉ DU HONDURAS	25 ML
◆ CRÈME DE CACAO BLANC	15 ML
◆ LAIT D'AVOINE	10 ML
◆ CRÈME D'AVOINE	20 ML
◆ SEL	1 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *Mini cookie*





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

