





Cocktail-Rezept

## POIRE & CHOCOLAT

SCHWIERIGKEIT ————— 🍸🍸🍸

JAHRESZEIT ————— *Herbst*

VERKOSTUNGSZEIT —————

### Einführung

◆ Eine Kreation von Francesco Merini, Handmadecafe' Perugia, Italien.

### Cocktailzubereitung

- 1/5
- 2/5
- 3/5
- 4/5
- 5/5

### Zutaten

---

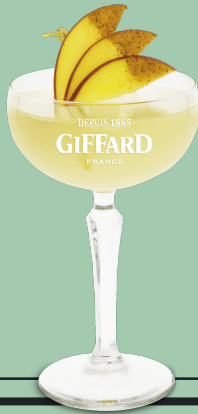
- ◆ GEREIFTER RUM 45 ML
- ◆ WILLIAMS BIRNE LIKÖR 15 ML
- ◆ SCHOKOLADE SIRUP (DUNKEL) 15 ML
- ◆ ESPRESSO 30 ML

### Präsentationstipps

- METHODE ————— *Im Shaker*
- GLASWAREN ————— *à cocktail*
- DEKORATION ————— *poudre de cacao*



Auch zu entdecken



*Mittel*

## KINGS & QUINCE

SCHWIERIGKEIT



Hauptzutaten

Williams Birne Likör  
Quitten Sirup



*Leicht*

## LA GOGANE ROYALE

SCHWIERIGKEIT



Hauptzutaten

Crème de Cassis d'Anjou - Johannisbeerlikör  
Williams Birne Likör



*Korsika*

## LA PERLA

SCHWIERIGKEIT



Hauptzutaten

Manzanilla-Sherry (Sherry)  
Williams Birne Likör