

Cocktail-Rezept

ANGÉLIQUE



SCHWIERIGKEIT ————— 🍸🍸🍸

JAHRESZEIT ————— *Frühling*

VERKOSTUNGSZEIT —————

Einführung

Eine Kreation von 9 berühmte Barmen, geführt von Fernando Castellon, für die „Giffard Creative Cocktail“ session am 26. Juni 2012.

Cocktailzubereitung

1/5

2/5

3/5

4/5

5/5

Zutaten

◆ GIN	20 ML
◆ RHABARBER LIKÖR	20 ML
◆ HOLUNDERBLÜTE SIRUP	10 ML
◆ APEROL ODER EIN ANDERER ITALIENISCHER BITTER	20 ML
◆ ZITRONENSAFT	20 ML

Präsentationstipps

METHODE ————— *Im Shaker*

GLASWAREN ————— *à cocktail*

DEKORATION ————— *zeste de citron jaune*



Auch zu entdecken



Leicht

FRENCH GARDEN

SCHWIERIGKEIT
🍸🍸🍸

Hauptzutaten
Rhabarber Likör
Honig Sirup



Mittel

FRESH PEPPER

SCHWIERIGKEIT
🍸🍸🍸

Hauptzutaten
Rhabarber Likör
Ingwer Sirup



Leicht

GIN TO' DU JARDIN

SCHWIERIGKEIT
🍸

Hauptzutaten
Rhabarber Likör
Tonic

