

Recette cocktail

NUIT D'AUTOMNE



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Autumn*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by 8 international bartenders during a workshop led by Fernando Castellon.

Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a shaker
- 2/5 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 3/5 Shake vigorously for 7-10 seconds
- 4/5 Strain into a glass without ice but previously chilled
- 5/5 Serve

Ingrédients

| | |
|---------------------------------|-------|
| ◆ LEMON VODKA | 20 ML |
| ◆ ABRICOT DU ROUSSILLON | 30 ML |
| ◆ CRÈME DE CHÂTAIGNE (CHESTNUT) | 10 ML |
| ◆ CHERRY JUICE | 30 ML |

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a shaker*


VERRERIE _____ *cocktail*



A découvrir également

Full-bodied

APRICOT JULEP



DIFFICULTÉ
🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Cognac
Abricot du Roussillon

Full-bodied

APRICOT NEGRONI



DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Abricot du Roussillon
Dry vermouth

Full-bodied

APRICOT OLD FASHIONED



DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Bourbon
Abricot du Roussillon

