

Recette cocktail

## BRANDY ALEXANDER



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Twist on the classic Alexander, it was created in the 1930s in the USA.

### 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 Garnish & serve

### Ingrédients

◆ COGNAC	40 ML
◆ CRÈME DE CACAO (WHITE)	10 ML
◆ CRÈME DE CACAO (BROWN)	10 ML
◆ MILK	20 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *cocktail*

DÉCORATION ————— *grated nutmeg*



A découvrir également



*Full-bodied*

## AFTER EIGHT MARTINI

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Peppermint Pastille  
Crème de Cacao (white)




*Medium*

## ALEXANDER

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Gin  
Crème de Cacao (white)



*Medium*

## CARMEN

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Cacao (white)  
Crème de Fraise des bois (Wild strawberry)

