



Recette cocktail

AVIATION

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹🍹

SAISON _____ Summer / Spring

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by Hugo R. Esslinn, Wallick Hotel, New York (Recipes for Mixed Drinks, 1916).

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

◆ GIN	45 ML
◆ MARASCHINO LIQUEUR	15 ML
◆ CRÈME DE VIOLETTE (VIOLET)	10 ML
◆ LEMON JUICE	15 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a shaker*

VERRERIE _____ *cocktail*

DÉCORATION _____ *cherry*



A découvrir également



Full-bodied

HEMINGWAY SPECIAL DAIQUIRI

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Maraschino Liqueur
Grapefruit juice



Full-bodied

LAST WORD

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Maraschino Liqueur
Green Chartreuse



Medium

MARY PICKFORD

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Maraschino Liqueur
Grenadine Syrup

