



Recette cocktail

PEAR TOUCH

DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Autumn / Summer / Spring*

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 mixing glass
- 2/5 Fill the mixing glass 2/3 full with ice cubes
- 3/5 Mix with a spoon for 15 to 20 seconds
- 4/5 Strain into a glass without ice but previously chilled
- 5/5 Garnish & serve

Ingrédients

◆ VODKA	40 ML
◆ WILLIAM PEAR LIQUEUR	10 ML
◆ MENTHE-PASTILLE	10 ML

Conseils de présentation


MÉTHODE ————— *in a mixing glass*

VERRERIE ————— *cocktail*

DÉCORATION ————— *mint leaf / pear slice*



A découvrir également




Medium

KINGS & QUINCE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
William Pear Liqueur
Quince Syrup



Light

LA GOGANE ROYALE

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Cassis d'Anjou (Blackcurrant)
William Pear Liqueur



Full-bodied

LA PERLA

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Manzanilla sherry (xérès)
William Pear Liqueur

