




Recette cocktail

POIRE & CHOCOLAT

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Autumn*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by Francesco Merini, Handmadecafe' Perugia, Italy.

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

◆ AGED RUM	45 ML
◆ WILLIAM PEAR LIQUEUR	15 ML
◆ DARK CHOCOLATE SYRUP	15 ML
◆ ESPRESSO	30 ML


Conseils de présentation

- MÉTHODE _____ *in a shaker*
- VERRERIE _____ *cocktail*
- DÉCORATION _____ *cocoa powder*





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

