

Recette cocktail

ANGÉLIQUE



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *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 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	20 ML
◆ RHUBARB LIQUEUR	20 ML
◆ ELDERFLOWER SYRUP	10 ML
◆ APEROL OR OTHER ITALIAN BITTER	20 ML
◆ LEMON JUICE	20 ML

Conseils de présentation


MÉTHODE _____ *in a shaker*

VERRERIE _____ *cocktail*

DÉCORATION _____ *lemon zest*



A découvrir également



Light

FRENCH GARDEN

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Rhubarb Liqueur
Honey Syrup



Medium

FRESH PEPPER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Rhubarb Liqueur
Ginger Syrup



Light

GIN TO' DU JARDIN

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Rhubarb Liqueur
Tonic

