



Recette cocktail

## FRESH PEPPER

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— Summer / Spring

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Cocktail created by 8 international bartenders during a workshop led by Fernando Castellon.

### Ingrédients

◆ RHUBARB LIQUEUR	50 ML
◆ GINGER SYRUP	15 ML
◆ BASIL LEAVES	2
◆ STRAWBERRIES	3

### Préparation du cocktail

- 1/6 Mash the strawberries and basil leaves in the shaker using a pestle
- 2/6 Pour the ingredients into a shaker
- 3/6 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 4/6 Shake vigorously for 7 to 10 seconds
- 5/6 Strain into a glass without ice but previously chilled
- 6/6 Garnish & serve

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *cocktail*

DÉCORATION ————— *strawberries / grated coconut / ground pepper*



A découvrir également




*Medium*

## ANGÉLIQUE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Rhubarb Liqueur  
Elderflower Syrup



*Light*

## FRENCH GARDEN

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Rhubarb Liqueur  
Honey Syrup



*Light*

## GIN TO' DU JARDIN

DIFFICULTÉ  
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Rhubarb Liqueur  
Tonic

