

Recette cocktail

BRAMBLE



DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Autumn / Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Created in the 1980s by Dick Bradsell, Fred's Club, London.

Préparation du cocktail

- 1/6 Fill half the glass with crushed ice
- 2/6 Pour in the gin, lemon juice and sugar syrup
- 3/6 Stir to incorporate the ingredients
- 4/6 Fill the glass with crushed ice completely
- 5/6 Gently pour in the blackberry cream to create a marbled effect
- 6/6 Garnish & serve

Ingrédients

◆ GIN	40 ML
◆ LEMON JUICE	30 ML
◆ WHITE SUGAR CANE SYRUP	15 ML
◆ CRÈME DE MÛRE (BLACKBERRY)	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a glass*


GLACE ————— *crushed ice*

VERRERIE ————— *rocks*

DÉCORATION ————— *blackberries / lemon wedge*



A découvrir également



Medium

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Café du Honduras
Vodka



Medium

BANANA DAIQUIRI (STRAIGHT UP)

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Banane du Brésil
Lime juice



Medium

BLUE HAWAII

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Blue Curacao Liqueur
Pineapple juice

