



Recette cocktail

FIG FLOWER

DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Autumn / Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail created by Fernando Castellon, Bar Expertise, Lyon.

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

◆ VODKA	40 ML
◆ FIG SYRUP	15 ML
◆ APPLE JUICE	10 ML
◆ LEMON JUICE	5 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *cocktail*

DÉCORATION ————— *apple slices*



A découvrir également




Alcohol-free

FIG LEMONADE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Lemonade Base Syrup
Fig Syrup



Light

GOLDEN FIG

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fig Syrup
Sherry (xérés) palo cortado

