



Recette cocktail

AMARETTO SOUR

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/6 Pour the ingredients into a blender
- 2/6 Shake vigorously without ice for 15 seconds
- 3/6 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 4/6 Shake vigorously again for 7 to 10 seconds
- 5/6 Strain into a glass without ice but previously chilled
- 6/6 Serve

Conseil du bartender

Use the « dry shake » technique to get a nice foam and the typical silky mouthfeel of cocktails made with egg whites, made easier with the Egg White syrup.

Ingrédients

◆ AMARETTO LIQUEUR	60 ML
◆ LEMON JUICE	30 ML
◆ GIFFARD EGG WHITE SYRUP	20 ML
◆ AROMATIC BITTERS	2 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *cocktail*

DÉCORATION ————— *cherry / lemon wedge*



A découvrir également




Medium

BONS BAISERS DE SARONNO

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Amaretto Liqueur
Lemon juice



Light

CRANBERRY COOLER

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Amaretto Liqueur
Cranberry juice



Full-bodied

GODFATHER

DIFFICULTÉ
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Whisky (scotch)
Amaretto Liqueur

