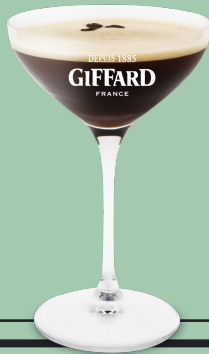


Recette cocktail

ESPRESSO MARTINI



DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Evening*

Introduction

Cocktail created in 1983 by Dick Bradsell at the Soho Brasserie in London.

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
◆ COFFEE LIQUEUR	20 ML
◆ ESPRESSO	30 ML
◆ WHITE SUGAR CANE SYRUP	5 ML

Conseils de présentation


MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *cocktail*

DÉCORATION ————— *coffee beans*



A découvrir également



Full-bodied

ADHOC

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Coffee Liqueur
Menthe-Pastille




Full-bodied

BLACK RUSSIAN

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Vodka
Coffee Liqueur



Medium

DIRTY BANANA

DIFFICULTÉ
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Banane du Brésil
Coffee Liqueur

