



Recette cocktail

## HOTEL NACIONAL

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ *Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Signature cocktail from the Hotel Nacional, Havana.

### 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 cocktail glass without ice but previously chilled
- 5/5 Garnish & serve

### Conseil du bartender

Use pineapple juice with no added sugar to maintain the balance of the drink.

### Ingrédients

◆ WHITE RUM	45 ML
◆ APRICOT BRANDY	15 ML
◆ LIME JUICE	15 ML
◆ WHITE SUGAR CANE SYRUP	10 ML
◆ PINEAPPLE JUICE	30 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *in a shaker*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *cocktail*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *cherry*



A découvrir également



DERUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

*Medium*

## APRICOT MARTINI

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Gin  
Apricot Brandy




DERUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

*Medium*

## APRICOT SOUR

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Apricot Brandy  
Giffard Egg White Syrup



DERUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

*Medium*

## BANANA BOOMER

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Banane  
Apricot Brandy

