

Recette cocktail

MULATA DAIQUIRI



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail created in Havana's Floridita bar, Cuba, around the 1940s.

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 Serve

Ingrédients

◆ AGED RUM	60 ML
◆ CRÈME DE CACAO (BROWN)	10 ML
◆ CRÈME DE CACAO (WHITE)	10 ML
◆ WHITE SUGAR CANE SYRUP	2 ML
◆ LIME JUICE	15 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *cocktail*



A découvrir également




Medium

BRANDY ALEXANDER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Cacao (white)
Crème de Cacao (brown)



Full-bodied

DOUCE NUIT

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Menthe-Pastille
Crème de Cacao (brown)



Medium

FORÊT NOIRE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Menthe-Pastille
Crème de Cacao (brown)

