



Recette cocktail

## SATAN'S WHISKERS (ENROULÉE)

DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Recipe created by Gary Regan in 2011, in New York, a variation of the classic Satan's Whiskers (The Savoy Cocktail Book, Harry Craddock, 1930).

### 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

◆ GIN	45 ML
◆ MANDARINE LIQUEUR	15 ML
◆ DRY VERMOUTH	15 ML
◆ RED VERMOUTH	15 ML
◆ ORANGE JUICE	10 ML
◆ AROMATIC BITTERS	2 TRAITS

### Conseils de présentation


MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *cocktail*

DÉCORATION ————— *orange zest*



A découvrir également



*Light*

## L'IMPÉRIAL

DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mandarine Liqueur  
White Sugar Cane Syrup



*Medium*

## MAN-BOUR-TINI

DIFFICULTÉ

🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Bourbon  
Mandarine Liqueur

