



Recette cocktail

MAN-BOUR-TINI

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by Simon Difford, in 1999, 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

◆ BOURBON	25 ML
◆ MANDARINE LIQUEUR	30 ML
◆ CRANBERRY JUICE	60 ML
◆ WHITE SUGAR CANE SYRUP	10 ML
◆ LIME JUICE	15 ML

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



Full-bodied

SATAN'S WHISKERS (ENROULÉ)

DIFFICULTÉ

🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mandarine Liqueur
Dry vermouth

