



Recette cocktail

OH GOSH!

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail created by Tony Conigliaro in 2001, Isola, 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

◆ WHITE RUM	45 ML
◆ PARFAIT TRIPLE SEC 35%	30 ML
◆ LIME JUICE	15 ML
◆ WHITE SUGAR CANE SYRUP	5 ML

Conseils de présentation


MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *cocktail*

DÉCORATION ————— *lemon zest*



A découvrir également




Medium

BREAKFAST MARTINI

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Orange marmalade
Parfait Triple Sec 35%



Medium

MAIDEN'S BLUSH

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Parfait Triple Sec 35%
Grenadine Syrup



Medium

PEACH MARGERITA

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

