



Recette cocktail

RHUBARB TRIANGLE

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— Summer / Spring

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail created by Joseph Cassidy in 2011, Surrey (UK).

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	50 ML
◆ RHUBARB LIQUEUR	50 ML
◆ DRY VERMOUTH	10 ML
◆ APPLE JUICE	10 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *cocktail*

DÉCORATION ————— *apple slice*



A découvrir également




Medium

ANGÉLIQUE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Rhubarb Liqueur
Elderflower Syrup



Light

FRENCH GARDEN

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Rhubarb Liqueur
Honey Syrup



Medium

FRESH PEPPER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Rhubarb Liqueur
Ginger Syrup

