



Recette cocktail

STONE SOUR

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/6 Pour the ingredients into a shaker
- 2/6 Shake vigorously without ice for 15 seconds
- 3/6 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 4/6 Shake vigorously again for 7 to 10 seconds
- 5/6 Strain into a cocktail glass without ice but previously chilled
- 6/6 Garnish & serve

Conseil du bartender

Use the « dry shake » technique to get a nice foam and the typical silky mouthfeel of cocktails made with egg whites, made easier with the Egg White syrup.

Ingrédients

◆ BOURBON	45 ML
◆ APRICOT BRANDY	15 ML
◆ LEMON JUICE	20 ML
◆ ORANGE JUICE	15 ML
◆ GIFFARD EGG WHITE SYRUP	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a shaker*

VERRERIE _____ *cocktail*

DÉCORATION _____ *apricot wedge*



A découvrir également



DERUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Medium

APRICOT MARTINI

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Gin
Apricot Brandy



DERUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Medium

APRICOT SOUR

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Apricot Brandy
Giffard Egg White Syrup



DERUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Medium

BANANA BOOMER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Banane
Apricot Brandy

