

Recette cocktail

MARY PICKFORD



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by Fred Kaufman in the 1920s at the Hotel Nacional, Havana, for the silent movie star Mary Pickford.

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	60 ML
◆ MARASCHINO LIQUEUR	5 ML
◆ PINEAPPLE JUICE	45 ML
◆ GRENADINE SYRUP	5 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a shaker*

VERRERIE _____ *cocktail*

DÉCORATION _____ *cherry*



A découvrir également




Medium

AVIATION

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Maraschino Liqueur
Crème de Violette (Violet)



Full-bodied

HEMINGWAY SPECIAL DAIQUIRI

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Maraschino Liqueur
Grapefruit juice



Full-bodied

LAST WORD

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Maraschino Liqueur
Green Chartreuse

