

Recette cocktail

FOXY LADY



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍹🍹

SAISON ————— Summer / Spring

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail created by Nicholas Skovgaard in 2005, Fox Hotelbar, Copenhagen (Denmark).

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.

Ingrédients

◆ GIN	45 ML
◆ CRÈME DE FRAISE DES BOIS (WILD STRAWBERRY)	15 ML
◆ LEMON JUICE	25 ML
◆ WHITE SUGAR CANE SYRUP	10 ML

Conseils de présentation


MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *cocktail*

DÉCORATION ————— *strawberries*



A découvrir également

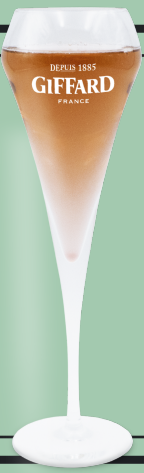


Medium

CARMEN

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Cacao (white)
Crème de Fraise des bois (Wild strawberry)



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Medium

LOVE HEART

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Parfait Amour Liqueur
Crème de Fraise des bois (Wild strawberry)



Full-bodied

RED WOOD

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Aged rum
Crème de Fraise des bois (Wild strawberry)

