





Recette cocktail

GARDEN OF THE HESPERIDES

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Autumn / Summer / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

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	45 ML
◆ QUINCE SYRUP	15 ML
◆ LEMON JUICE	20 ML
◆ MINT LEAVES	8 à 12
◆ ORANGE BITTERS	1 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>in a shaker</i>
VERRERIE	_____	<i>cocktail</i>
DÉCORATION	_____	<i>sprig of mint</i>





A découvrir également



Light

CYDONIA SPRITZ

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Dry vermouth
Quince Syrup



Full-bodied

FALL FASHIONED

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Quince Syrup
Pear eau de vie infused with wild pepper from Madagascar



Light

JE-NE-SAIS-QUOI & TONIC

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Quince Syrup
Tonic

