

Recette cocktail

## SPICY BASIL SMASH



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍹🍹

SAISON \_\_\_\_\_ *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Created by Raphaëlle Chaize, Giffard Beverage Expert

### Préparation du cocktail

1/6 Crush the basil leaves in the bottom of the shaker

2/6 Pour the ingredients into a shaker

3/6 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes

4/6 Shake vigorously for 7 to 10 seconds

5/6 Strain into a glass filled with ice

6/6 Garnish & serve

### Ingrédients

◆ GIN	50 ML
◆ PIMENT D'ESPELETTE (CHILE LIQUEUR)	20 ML
◆ LEMON JUICE	25 ML
◆ WHITE SUGAR CANE SYRUP	10 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *in a shaker*


GLACE \_\_\_\_\_ *ice cubes*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *rocks*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *basil leaf*



A découvrir également



*Medium*

## FLUFFY SOUR

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Piment d'Espelette (Chile Liqueur)  
Salted Butter Fat-Wash Bourbon



*Full-bodied*

## HOT CHIMNEY NEGRONI

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Mezcal  
Piment d'Espelette (Chile Liqueur)



*Medium*

## PEACH PLEASE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Piment d'Espelette (Chile Liqueur)  
White Peach Syrup

