

Recette cocktail

ROAD TO ESPELETTE



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Created by Raphaëlle Chaize, Giffard Beverage Expert

Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a mixing glass
- 2/5 Fill the mixing glass 2/3 full with ice cubes
- 3/5 Mix with a spoon for 15 to 20 seconds
- 4/5 Strain into a glass without ice but previously chilled
- 5/5 Garnish & serve

Conseil du bartender

Cherry shrub 1:1 (Giffard cherry syrup : red wine vinegar)

Ingrédients

◆ PIMENT D'ESPELETTE (CHILE LIQUEUR)	20 ML
◆ BAS-ARMAGNAC VSOP	30 ML
◆ CHERRY SHRUB	10 ML
◆ CHOCOLATE BITTERS	4 TRAITS

Conseils de présentation


MÉTHODE ————— *in a mixing glass*

VERRERIE ————— *cocktail*

DÉCORATION ————— *chocolate chips*



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

