

Recette cocktail

FLUFFY SOUR



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍹🍸

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

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Created by Raphaëlle Chaize, Giffard Beverage Expert

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

The "dry shake" technique makes it possible to obtain a beautiful foam and the creamy texture characteristic of the use of aquafaba or egg white. Fat-wash 1:6 (salted butter: bourbon)

Ingrédients

◆ PIMENT D'ESPELETTE (CHILE LIQUEUR)	25 ML
◆ SALTED BUTTER FAT-WASH BOURBON	25 ML
◆ LEMON JUICE	10 ML
◆ CARROT JUICE	20 ML
◆ AGAVE SYRUP	1 BSP
◆ AQUAFABA	20 ML
◆ ORANGE BITTERS	6 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *cocktail*


DÉCORATION ————— *salty popcorn*



A découvrir également

Full-bodied

HOT CHIMNEY NEGRONI




DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Mezcal
Piment d'Espelette (Chile Liqueur)

Medium

PEACH PLEASE




DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

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

Full-bodied

ROAD TO ESPELETTE



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Piment d'Espelette (Chile Liqueur)
Bas-Armagnac VSOP

