

Recette cocktail

APRICOT OLD FASHIONED



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹🍷

SAISON _____ *Autumn / Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

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 filled with ice
- 5/5 Garnish & serve

Ingrédients

◆ BOURBON	45 ML
◆ ABRICOT DU ROUSSILLON	20 ML
◆ AROMATIC BITTERS	1 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a mixing glass*

GLACE _____ *ice cubes*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *dried apricot / orange zest*

Conseil du bartender

Difficulty level : ***

- Glass : rocks
- Method : stir
- Ice : cubed

- Garnish : orange zest, dried apricot


1. Pour the ingredients into a mixing glass
2. Ice up 2/3 of the mixing glass with cubed ice
3. Stir with a barspoon for 15 to 20 seconds
4. Strain into a iced-filled rocks glass
5. Garnish & serve



A découvrir également

Full-bodied

APRICOT JULEP



DEPUIS 1855
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
🍸🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Cognac
Abricot du Roussillon

Full-bodied

APRICOT NEGRONI



DEPUIS 1855
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
🍸🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Abricot du Roussillon
Dry vermouth

Full-bodied

ENTENTE CORDIALE COCKTAIL



DEPUIS 1855
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
🍸🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Abricot du Roussillon
Dry vermouth

