

Recette cocktail

HOT CHIMNEY NEGRONI



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail 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 filled with ice
- 5/5 Garnish & serve

Ingrédients

◆ MEZCAL	15 ML
◆ PIMENT D'ESPELETTE (CHILE LIQUEUR)	15 ML
◆ CAMPARI	20 ML
◆ RED VERMOUTH	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a mixing glass*


GLACE _____ *ice cubes*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *dehydrated orange round / orange zest*



A découvrir également



Medium

FLUFFY SOUR

DIFFICULTÉ
☹☹☹

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




Medium

PEACH PLEASE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

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



Full-bodied

ROAD TO ESPELETTE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

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

