

Recette cocktail

NOVEMBER SOUR



DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Evening*

Introduction

Cocktail created 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

Use the « dry shake » technique to get a nice foam and the typical silky mouthfeel of cocktails made with egg whites or aquafaba (« chickpea water »).

Ingrédients

◆ CALVADOS	35 ML
◆ CRÈME DE CHÂTAIGNE (CHESTNUT)	15 ML
◆ LEMON JUICE	10 ML
◆ APPLE JUICE	30 ML
◆ AQUAFABA	20 ML

Conseils de présentation


MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *sour*

DÉCORATION ————— *meringue*



A découvrir également



Light

AUTOMNAL

DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Châtaigne (Chestnut)
Peach Syrup



Medium

NUIT D'AUTOMNE

DIFFICULTÉ

🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Abricot du Roussillon
Crème de Châtaigne (Chestnut)

