



Recette cocktail

## KINGS & QUINCE

DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Autumn*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Cocktail created by Matteo Mosetti, Giffard brand ambassador for Europe & Middle East.

### Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a shaker
- 2/5 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 3/5 Shake vigorously for 7-10 seconds
- 4/5 Strain into a glass without ice but previously chilled
- 5/5 Garnish & serve

### Ingrédients

◆ VODKA	25 ML
◆ WILLIAM PEAR LIQUEUR	10 ML
◆ LIME JUICE	20 ML
◆ QUINCE SYRUP	20 ML

### Conseils de présentation


MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *cocktail*

DÉCORATION ————— *grated nutmeg / apple slices*



A découvrir également



*Light*

## LA GOGANE ROYALE

DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Cassis d'Anjou (Blackcurrant)  
William Pear Liqueur



*Full-bodied*

## LA PERLA

DIFFICULTÉ

🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Manzanilla sherry (xérès)  
William Pear Liqueur



*Full-bodied*

## PEAR TOUCH

DIFFICULTÉ

🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
William Pear Liqueur  
Menthe-Pastille

