

Recette cocktail

BONS BAISERS DE SARONNO



DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail created by Baptiste Roullier, Barcelo brand ambassador for France.

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.

Ingrédients

◆ AGED RUM	45 ML
◆ AMARETTO LIQUEUR	15 ML
◆ LEMON JUICE	25 ML
◆ EGG WHITE	15 ML
◆ AROMATIC BITTERS	3 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *cocktail*

DÉCORATION ————— *flaked almonds / lemon zest*



A découvrir également




Medium

AMARETTO SOUR

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Amaretto Liqueur
Lemon juice



Light

CRANBERRY COOLER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Amaretto Liqueur
Cranberry juice



Full-bodied

GODFATHER

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Whisky (scotch)
Amaretto Liqueur

