

Recette cocktail

APRICOT NEGRONI



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Summer*

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

◆ ABRICOT DU ROUSSILLON	15 ML
◆ DRY VERMOUTH	20 ML
◆ GIN	30 ML
◆ CAMPARI	25 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a mixing glass*

GLACE _____ *ice cubes*

VERRERIE _____ *rocks*


DÉCORATION _____ *dehydrated lemon round / lemon zest*



A découvrir également

Full-bodied

APRICOT JULEP



DIFFICULTÉ
🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Cognac
Abricot du Roussillon

Full-bodied

APRICOT OLD FASHIONED



DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Bourbon
Abricot du Roussillon

Full-bodied

ENTENTE CORDIALE COCKTAIL



DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Abricot du Roussillon
Dry vermouth

