



Recette cocktail

ULA ULA WELA

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 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 filled with ice
- 5/5 Garnish & serve

Ingrédients

◆ AGED RUM	35 ML
◆ PIMENT D'ESPELETTE (CHILE LIQUEUR)	15 ML
◆ BANANE DU BRÉSIL	20 ML
◆ COCONUT FRUIT FOR MIX	10 ML
◆ LIME JUICE	10 ML
◆ ORANGE JUICE	10 ML
◆ AROMATIC BITTERS	2 TRAITS
◆ CHOCOLATE BITTERS	2 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a shaker*


GLACE ————— *crushed ice*

VERRERIE ————— *tasting*

DÉCORATION ————— *banana chips / pineapple leaves / chili powder*



A découvrir également



Medium

FLUFFY SOUR

DIFFICULTÉ
☹☹☹

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



Full-bodied

HOT CHIMNEY NEGRONI

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Mezcal
Piment d'Espelette (Chile Liqueur)



Medium

PEACH PLEASE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

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

