

Recette cocktail



APERITIF SOUR (ALCOHOL-FREE)

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Smooth and creamy foam achieved through the dry shake technique. An ideal aperitif cocktail, offering a perfect balance between bitterness and acidity.

Préparation du cocktail

- 1/5 Pour all the ingredients into a shaker filled with ice
- 2/5 Shake vigorously for 7 to 10 seconds
- 3/5 Remove the ice and shake again (dry shake)
- 4/5 Strain into a coupe glass
- 5/5 Garnish & serve

Ingrédients

◆ GUM SYRUP	20 ML
◆ LIME JUICE	25 ML
◆ GIFFARD EGG WHITE SYRUP	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a shaker*

VERRERIE _____



A découvrir également




Alcohol-free

APERITIF SPRITZER (ALCOHOL-FREE)

DIFFICULTÉ
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Aperitif Bitter
Giffard Grapefruit Alcohol Free




Medium

DEATH PROOF

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Ginger of the Indies
Gum Syrup



Medium

MANGALORE SOUR

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Mangalore
Gum Syrup

