



Introduction

Cocktail créé lors d'un atelier animé par Fernando Castellon.

Préparation du cocktail

- 1/6 Verser les ingrédients dans un shaker
- 2/6 Agiter énergiquement sans glace pendant 15 secondes
- 3/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 4/6 Agiter énergiquement à nouveau pendant 7 à 10 secondes
- 5/6 Filtrer dans un verre à cocktail sans glace mais préalablement rafraîchi
- 6/6 Décorer en dessinant une ligne avec les bitters aromatiques et servir

Conseil du bartender

La technique du « dry shake » permet d'obtenir une belle mousse et la texture onctueuse caractéristique de l'utilisation du blanc d'œuf.

Ingrédients

◆ GÉNÉPI	40 ML
◆ MENTHE-PASTILLE	10 ML
◆ JUS DE POMME	20 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	20 ML
◆ BLANC D'ŒUF	15 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	5 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	au shaker
VERRERIE	à cocktail
DÉCORATION	bitters aromatiques



A découvrir également




Corsé

A LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Menthe-Pastille
Guignolet d'Angers



Corsé

ADHOC

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur de Café
Menthe-Pastille



Léger

APÉRITIF MENTHE-PASTILLE

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Menthe-Pastille
Eau gazeuse

