

Recette cocktail

## MANGRONI



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍹🍹

SAISON \_\_\_\_\_ *Automne*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par 8 bartenders internationaux lors d'un atelier animé par Fernando Castellon.

### Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un verre à mélange
- 2/5 Remplir le verre à mélange aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Mélanger à la cuillère pendant 15 à 20 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre rempli de glace
- 5/5 Décorer & servir

### Ingrédients

◆ MANGALORE	20 ML
◆ RHUM VIEILLI	20 ML
◆ APEROL OU AUTRE AMER ITALIEN	20 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au verre à mélange*

GLACE \_\_\_\_\_ *cubes*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *rocks*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *zeste de citron vert*



A découvrir également




*Moyen*

### CUBAN THYME

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de thym  
Mangalore




*Moyen*

### DIWALI

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Mangalore  
Sirop Fraise



*Moyen*

### GATEWAY OF KARNATAKA

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Mangalore  
Sirop Fruit de la Passion

