



Recette cocktail

## SPICY PISCO SOUR

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— Automne / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Cocktail créé par 8 bartenders internationaux 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 une flûte sans glace mais préalablement rafraîchi
- 6/6 Décorer avec les bitters de façon à dessiner une ligne sur la mousse 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

◆ PISCO	40 ML
◆ MANGALORE	20 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	20 ML
◆ BLANC D'OEUF	15 ML
◆ BITTERS AROMATIQUES	3 TRAITS
◆ BITTERS ORANGE	3 TRAITS

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *flûte*

DÉCORATION ————— *bitters*



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

