

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

