

Recette cocktail

## ROUSSILLON BUBBLE

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 

SAISON \_\_\_\_\_ 

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

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

### Préparation du cocktail

1/4 Imbiber le morceau de sucre avec les bitters aromatiques

2/4 Verser les ingrédients

3/4 Ne pas mélanger

4/4 Décorer & servir

### Ingrédients

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| ◆ CUBE DE SUCRE                 | 1        |
| ◆ BITTERS AROMATIQUES           | 3 TRAITS |
| ◆ GIN                           | 5 ML     |
| ◆ LIQUEUR ABRICOT DU ROUSSILLON | 10 ML    |
| ◆ CHAMPAGNE                     |          |

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au verre*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *flûte*


DÉCORATION \_\_\_\_\_ *zeste de citron jaune / zeste d'orange*



A découvrir également

*Corsé*

## APRICOT JULEP




DIFFICULTÉ  
🍸🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Cognac  
Liqueur Abricot du Roussillon

*Corsé*

## APRICOT NEGRONI



DIFFICULTÉ  
🍸🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur Abricot du Roussillon  
Vermouth sec

*Corsé*

## APRICOT OLD FASHIONED



DIFFICULTÉ  
🍸🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Bourbon  
Liqueur Abricot du Roussillon

