

Recette cocktail

## TEQUILA CURAçAO



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍹🍹

SAISON \_\_\_\_\_ Automne / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par Vladislav Davidenko, Show Bartending, Berlin.

### Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un shaker
- 2/5 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre rempli de glace
- 5/5 Servir

### Ingrédients

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| ◆ TEQUILA                    | 30 ML |
| ◆ LIQUEUR CURAçAO TRIPLE SEC | 30 ML |
| ◆ SIROP SAVEUR CAMEL         | 20 ML |
| ◆ JUS D'ANANAS               | 40 ML |
| ◆ JUS DE PASSION             | 60 ML |

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

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

VERRERIE \_\_\_\_\_ *highball*



A découvrir également



*Moyen*

## CHERRY BLOSSOM

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Cerise Griotte  
Liqueur Curaçao Triple Sec




*Corsé*

## EL REVOLVER

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Café du Honduras  
Mezcal



*Moyen*

## GEORGIA ICED TEA

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Fruit for Mix Pêche  
Base Concentrée Thé Noir

