

Recette cocktail

CUBAN THYME



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹🍹

SAISON _____ Automne / Été / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé lors d'un atelier animé par Fernando Castellon, Bar Expertise.

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 Décorer & servir

Ingrédients

◆ RHUM BLANC	40 ML
◆ LIQUEUR DE THYM	30 ML
◆ MANGALORE	15 ML
◆ SIROP SAVEUR MIEL	15 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*


GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *brin de thym / framboises*



A découvrir également




Moyen

DIWALI

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Mangalore
Sirop Fraise



Moyen

GATEWAY OF KARNATAKA

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Mangalore
Sirop Fruit de la Passion



Moyen

MANGALORE SOUR

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Mangalore
Sirop Gomme

