

Recette cocktail

CARMEN



DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— 

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail créé par Pavlos Aslanidis, Mojo Cocktail Bar (Grèce), lors de la Giffard West Cup 2015.

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 sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ VODKA	30 ML
◆ CRÈME DE CACAO BLANC	30 ML
◆ CRÈME DE FRAISE DES BOIS ET FRAISE	30 ML
◆ MENTHE-PASTILLE	10 ML
◆ LAIT	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *copeaux de chocolat noir / fraises*



A découvrir également



Corsé

AFTER EIGHT MARTINI

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Peppermint Pastille
Crème de Cacao blanc




Moyen

ALEXANDER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Gin
Crème de Cacao blanc



Moyen

BRANDY ALEXANDER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Cacao blanc
Crème de Cacao brun

