

Recette cocktail

ADHOC



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

- 1/5 Verser les ingrédients dans un verre à mélange
- 2/5 Remplir le verre à mélange aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Mélanger à la cuillère pendant 15 à 20 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ RHUM VIEILLI	20 ML
◆ LIQUEUR DE CAFÉ	30 ML
◆ MENTHE-PASTILLE	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au verre à mélange*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *feuille de menthe*



A découvrir également

Corsé

BLACK RUSSIAN



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Vodka
Liqueur de Café

Moyen

DIRTY BANANA



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes
Liqueur de Café

Moyen

ESPRESSO MARTINI



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur de Café
Espresso

