



Recette cocktail

## PEAR TOUCH

DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Automne / Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Cocktail créé par 8 barmen 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

◆ VODKA	40 ML
◆ LIQUEUR DE POIRE WILLIAM	10 ML
◆ MENTHE-PASTILLE	10 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au verre à mélange*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *feuille de menthe /  
tranche de poire*



A découvrir également




*Moyen*

## KINGS & QUINCE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Poire William  
Sirop Coing



*Léger*

## LA GOGANE ROYALE

DIFFICULTÉ  
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Cassis d'Anjou  
Liqueur de Poire William



*Corsé*

## LA PERLA

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Manzanilla sherry (xérès)  
Liqueur de Poire William

