



Recette cocktail

POIRE & CHOCOLAT

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— *Automne*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail créé par Francesco Merini, Handmadecafe' Perugia, Italie.

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

◆ RHUM VIEILLI	45 ML
◆ LIQUEUR DE POIRE WILLIAM	15 ML
◆ SIROP SAVEUR CHOCOLAT NOIR	15 ML
◆ EXPRESSO	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *poudre de cacao*



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

