

Recette cocktail

ANGÉLIQUE



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Printemps*

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 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

◆ GIN	20 ML
◆ LIQUEUR DE RHUBARBE	20 ML
◆ SIROP FLEUR DE SUREAU	10 ML
◆ APEROL OU AUTRE AMER ITALIEN	20 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

VERRERIE _____ *à cocktail*

DÉCORATION _____ *zeste de citron jaune*



A découvrir également



Léger

FRENCH GARDEN

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur de Rhubarbe
Sirop Saveur Miel



Moyen

FRESH PEPPER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur de Rhubarbe
Sirop Saveur Gingembre



Léger

GIN TO' DU JARDIN

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur de Rhubarbe
Tonic

