



Recette cocktail

FIG FLOWER

DIFFICULTÉ ☹☹☹

SAISON Automne / Été

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Fernando Castellon, Bar Expertise, Lyon.

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	40 ML
◆ SIROP FIGUE	15 ML
◆ JUS DE POMME	10 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	5 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

VERRERIE _____ *à cocktail*

DÉCORATION _____ *tranches de pomme*



A découvrir également



Léger

GOLDEN FIG

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Sirop Figue
- Sherry (xérés) palo cortado



Sans Alcool

LEMONADE FIGUE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Sirop Base Lemonade
- Sirop Figue

