



Recette cocktail

AMARETTO SOUR

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— Automne / Été / Hiver / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/6 Verser les ingrédients dans un shaker
- 2/6 Agiter énergiquement sans glace pendant 15 secondes
- 3/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 4/6 Agiter énergiquement à nouveau pendant 7 à 10 secondes
- 5/6 Filtrer dans un verre à cocktail sans glace mais préalablement rafraîchi
- 6/6 Décorer et servir

Ingrédients

◆ LIQUEUR D'AMARETTO	60 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	30 ML
◆ GIFFARD EGG WHITE	20 ML
◆ BITTERS AROMATIQUES	2 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *cerise / quartier de citron jaune*

Conseil du bartender

La technique du « dry shake » permet d'obtenir une belle mousse et la texture onctueuse caractéristique de l'utilisation du blanc d'œuf, simplifiée par le sirop Egg White.



A découvrir également




Moyen

BONS BAISERS DE SARONNO

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur d'Amaretto
Jus de citron jaune



Léger

CRANBERRY COOLER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur d'Amaretto
Jus de cranberry



Corsé

GODFATHER

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Whisky (scotch)
Liqueur d'Amaretto

