



Recette cocktail

PISCO SOUR

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

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

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail attribué à Victor Morris, Bar Morris, Lima (Pérou), au début des années 1920 (origines débattues).

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 avec 3 traits de bitters aromatiques sur la mousse et servir

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.

Ingrédients

◆ PISCO	60 ML
◆ GIFFARD EGG WHITE	20 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	—————	<i>au shaker</i>
VERRERIE	—————	<i>à cocktail</i>
DÉCORATION	—————	<i>bitters aromatiques</i>



A découvrir également



Moyen

AMARETTO SOUR

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur d'Amaretto
Jus de citron jaune



Moyen

APRICOT SOUR

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur d'Abricot
Giffard Egg White



Sans Alcool

GIFFARD CLOVER CLUB (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Herbal Juniper
Giffard Pamplemousse Sans Alcool
Sirop Framboise

