

Recette cocktail

WHISKEY SOUR



DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Recette simplifiée de l'immortel cocktail apparu dans les années 1860 aux États-Unis.

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 rempli de glace
- 6/6 Décorer 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.

Ingrédients

◆ BOURBON	50 ML
◆ GIFFARD EGG WHITE	30 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	20 ML
◆ BITTERS AROMATIQUES	2 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *cerise / zeste d'orange*



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

