

Recette cocktail

PINEAPPLE SOUR



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹🍹

SAISON _____ 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Theodoros Spiropoulos en 2017.

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 glaçons
- 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
◆ LIQUEUR ANANAS DES CARAÏBES	40 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	20 ML
◆ LIQUEUR VANILLE DE MADAGASCAR	5 ML
◆ BLANC D'OEUF	15 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

GLACE _____ *cubes*

VERRERIE _____ *rocks*

DÉCORATION _____ *feuilles d'ananas / quartier d'ananas*

A découvrir également



Moyen

CARIBBEAN COLADA

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Ananas des Caraïbes
Sirop Noix de Coco



Moyen

PIÑA COLADA ROYAL

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Noix de Coco
Liqueur Ananas des Caraïbes



Corsé

PINEAPPLE MANHATTAN

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Vermouth des Caraïbes
Vermouth rouge