

Recette cocktail

## CLOVER CLUB



DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Automne / Été*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Cocktail créé avant la Prohibition à Philadelphie, au club de l'hôtel Stratford-Bellevue.

### 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

### 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

◆ GIN	30 ML
◆ VERMOUTH SEC	30 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	30 ML
◆ SIROP FRAMBOISE	20 ML
◆ BLANC D'OEUF	15 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *framboises*



A découvrir également



*Sans Alcool*

## EXOTIC RASPBERRY

DIFFICULTÉ  
🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Framboise  
Sirop Litchi



*Sans Alcool*

## GIFFARD CLOVER CLUB (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ  
🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Herbal Juniper  
Giffard Pamplemousse Sans Alcool  
Sirop Framboise



*Sans Alcool*

## LEMONADE FRAMBOISE

DIFFICULTÉ  
🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Base Lemonade  
Sirop Framboise

