

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

