



Recette cocktail

MULATA DAIQUIRI

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ Automne / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé au bar El Floridita à la Havane, Cuba, dans les années 1940.

Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un shaker
- 2/5 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/5 Servir

Ingrédients

◆ RHUM VIEILLI	60 ML
◆ CRÈME DE CACAO BRUN	10 ML
◆ CRÈME DE CACAO BLANC	10 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	2 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	15 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

VERRERIE _____ *à cocktail*



A découvrir également




Moyen

BRANDY ALEXANDER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Cacao blanc
Crème de Cacao brun



Corsé

DOUCE NUIT

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Menthe-Pastille
Crème de Cacao brun



Moyen

FORÊT NOIRE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Menthe-Pastille
Crème de Cacao brun

