

Recette cocktail

## APERITIVO

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ Automne / Été / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par 8 bartenders internationaux lors d'un atelier animé par Fernando Castellon.

### Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un verre à mélange
- 2/5 Remplir le verre à mélange aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Mélanger à la cuillère pendant 15 à 20 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/5 Décorer & servir

### Ingrédients

◆ TEQUILA	30 ML
◆ LIQUEUR GINGER OF THE INDIES	30 ML
◆ APEROL OU AUTRE AMER ITALIEN	30 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au verre à mélange*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *flûte*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *zeste de pamplemousse*



A découvrir également




*Moyen*

## BLUE BETTY

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Fruit for Mix Myrtille  
Liqueur Ginger of the Indies



*Moyen*

## DEATH PROOF

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur Ginger of the Indies  
Sirop Gomme



*Corsé*

## GINGER GOLD RUSH

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur Ginger of the Indies  
Bourbon

