



Recette cocktail

ROYAL BERMUDA YATCH CLUB DAIQUIRI

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé dans le club du même nom, cité dans Trader Vic's Bartender's Guide.

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 BLANC	50 ML
◆ LIQUEUR CURAÇAO TRIPLE SEC	10 ML
◆ SIROP SAVEUR FALERNUM	15 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	25 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

VERRERIE _____ *à cocktail*



A découvrir également



Moyen

CHERRY BLOSSOM

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Cerise Griotte
Liqueur Curaçao Triple Sec




Corsé

EL REVOLVER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Café du Honduras
Mezcal



Moyen

GEORGIA ICED TEA

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fruit for Mix Pêche
Base Concentrée Thé Noir

