

Recette cocktail

## RUM OLD FASHIONED



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par Gonçalo de Sousa Monteiro en 2009, Berlin.

### 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 contenant un gros glaçon
- 5/5 Décorer & servir

### Ingrédients

◆ RHUM VIEILLI	50 ML
◆ RHUM BLANC OVERPROOF	10 ML
◆ SIROP SAVEUR FALERNUM	10 ML
◆ BITTERS AROMATIQUES	2 TRAITS

### Conseils de présentation

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

GLACE \_\_\_\_\_ *1 gros glaçon*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *rocks*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *zeste d'orange*

A découvrir également



*Sans Alcool*  
**CALYPSO**

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Falernum  
Sirop Grenade



*Corsé*  
**CORN 'N OIL**

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhum ambré  
Sirop Saveur Falernum



**MAI TAI (SANS ALCOOL)**

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Ananas Sans Alcool  
Sirop Orgeat  
Sirop Saveur Falernum