

Recette cocktail

FOXY LADY



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— Été / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail créé par Nicholas Skovgaard en 2005, Fox Hotelbar, Copenhague (Danemark).

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	45 ML
◆ CRÈME DE FRAISE DES BOIS ET FRAISE	15 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	25 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	10 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	—————	<i>au shaker</i>
VERRERIE	—————	<i>à cocktail</i>
DÉCORATION	—————	<i>fraises</i>



A découvrir également

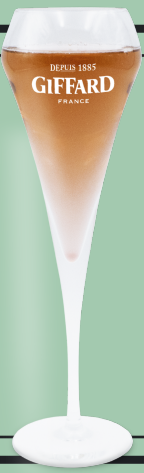


Moyen

CARMEN

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Cacao blanc
Crème de Fraise des bois et fraise



Moyen

LOVE HEART

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Parfait Amour
Crème de Fraise des bois et fraise



Corsé

RED WOOD

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Rhum vieilli
Crème de Fraise des bois et fraise

