

Recette cocktail

GATEWAY OF KARNATAKA



DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ Automne / Été / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

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 rempli de glace
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients


◆ RHUM VIEILLI	30 ML
◆ MANGALORE	30 ML
◆ SIROP FRUIT DE LA PASSION	15 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>au shaker</i>
GLACE	_____	<i>cubes</i>
VERRERIE	_____	<i>rocks</i>
DÉCORATION	_____	<i>1/2 fruit de la passion</i>



A découvrir également




Moyen

CUBAN THYME

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur de thym
Mangalore



Moyen

DIWALI

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Mangalore
Sirop Fraise



Moyen

MANGALORE SOUR

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Mangalore
Sirop Gomme

