



Recette cocktail

GARDEN OF THE HESPERIDES

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ Automne / Été / Printemps

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 sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ GIN	45 ML
◆ SIROP COING	15 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	20 ML
◆ FEUILLES DE MENTHE	8 à 12
◆ BITTERS ORANGE	1 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>au shaker</i>
VERRERIE	_____	<i>à cocktail</i>
DÉCORATION	_____	<i>brin de menthe</i>



A découvrir également



Léger

CYDONIA SPRITZ

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Vermouth sec
Sirop Coing



Corsé

FALL FASHIONED

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Coing
Eau de vie de poire infusée au poivre sauvage de Madagascar



Léger

JE-NE-SAIS-QUOI & TONIC

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Coing
Tonic

