

Recette cocktail

## FLUFFY SOUR



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍹🍸

SAISON \_\_\_\_\_ Automne / Été / Hiver / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Créé par Raphaëlle Chaize, expert mixologue Giffard.

### 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 de l'aquafaba ou du blanc d'œuf. Fat-wash 1:6 (beurre salé : bourbon)

### Ingrédients

◆ LIQUEUR PIMENT D'ESPELETTE	25 ML
◆ FAT-WASH BOURBON AU BEURRE SALÉ	25 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	10 ML
◆ JUS DE CAROTTE	20 ML
◆ SIROP AGAVE	1 BSP
◆ AQUAFABA	20 ML
◆ BITTERS ORANGE	6 TRAITS

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *à cocktail*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *pop-corn salé*



A découvrir également

*Corsé*

## HOT CHIMNEY NEGRONI



DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Mezcal  
Liqueur Piment d'Espelette

*Moyen*

## PEACH PLEASE




DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur Piment d'Espelette  
Sirop Pêche Blanche

*Corsé*

## ROAD TO ESPELETTE



DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur Piment d'Espelette  
Bas-Armagnac VSOP

