

Recette cocktail

## HOT CHIMNEY NEGRONI



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ Automne / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

### 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 rempli de glace
- 5/5 Décorer & servir

### Ingrédients

◆ MEZCAL	15 ML
◆ LIQUEUR PIMENT D'ESPELETTE	15 ML
◆ CAMPARI	20 ML
◆ VERMOUTH ROUGE	20 ML

### Conseils de présentation

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

GLACE \_\_\_\_\_ *cubes*

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

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *rondelle d'orange déshydratée / zeste d'orange*

A découvrir également



*Moyen*

## FLUFFY SOUR

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Piment d'Espelette  
Fat-wash Bourbon au beurre salé



*Moyen*

## PEACH PLEASE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Piment d'Espelette  
Sirop Pêche Blanche



*Corsé*

## ROAD TO ESPELETTE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Piment d'Espelette  
Bas-Armagnac VSOP