



Recette cocktail

NUT YOUR AVERAGE MAI TAI

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹🍸

SAISON _____ Automne

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

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 pilée
- 5/5 Décorer & servir

Conseil du bartender

Infusion flash chocolat & cognac :

- 100g chocolat noir (80%)
 - 250 ml cognac
1. Mettre le chocolat en morceaux dans un siphon à crème
 2. Ajouter le cognac
 3. Charger avec deux cartouches N2O
 4. Agiter énergiquement
 5. Vider le siphon et récupérer le liquide ainsi obtenu
 6. Filtrer à l'aide d'un filtre à café ou d'un linge type mousseline

Ingrédients

◆ COGNAC INFUSÉ AU CHOCOLAT	45 ML
◆ LIQUEUR CURAÇAO TRIPLE SEC	15 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	15 ML
◆ SIROP SAVEUR PISTACHE	15 ML
◆ BITTERS AROMATIQUES	2 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au shaker*

VERRERIE _____ *rocks / tiki*

DÉCORATION _____ *brin de menthe / éclats de pistache / orangette au chocolat*



A découvrir également



Sans Alcool

AMYTIS' GARDEN

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Saveur Pistache
Jus d'ananas



Sans Alcool

CAFÉ PISTACHE

DIFFICULTÉ
🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Saveur Pistache
Expresso



Moyen

HISPANIOLA LATTE

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Saveur Pistache
Café filtre

