

Recette cocktail

## FALL FASHIONED



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍹🍷

SAISON \_\_\_\_\_ Automne

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par Rapahelle 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

### Conseil du bartender

Laisser infuser 10 g de poivre sauvage Voatsiperifery de Madagascar (Piper Borbonense) dans 500 ml d'eau de vie de poire pendant 2 heures, et filtrer avant d'utiliser.

### Ingrédients

◆ SIROP COING	15 ML
◆ EAU DE VIE DE POIRE INFUSÉE AU POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR	50 ML
◆ BITTERS AROMATIQUES	1 TRAITS
◆ BITTERS CHOCOLAT	1 TRAITS
◆ BITTERS ORANGE	1 TRAITS

### Conseils de présentation

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


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

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

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *gingembre confit / zeste d'orange*



A découvrir également



*Léger*


## CYDONIA SPRITZ

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Vermouth sec  
Sirop Coing



*Moyen*


## GARDEN OF THE HESPERIDES

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Coing  
Jus de citron jaune



*Léger*

## JE-NE-SAIS-QUOI & TONIC

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Coing  
Tonic

