

Recette cocktail

PEACH PLEASE



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍹🍷

SAISON ————— 🍉

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Apéritif / Après-midi / Soirée*

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
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ BOURBON	35 ML
◆ LIQUEUR PIMENT D'ESPELETTE	15 ML
◆ SIROP PÊCHE BLANCHE	20 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	15 ML
◆ FEUILLES DE MENTHE	10

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

GLACE ————— *cubes*

VERRERIE ————— *rocks*

DÉCORATION ————— *brin de menthe*

A découvrir également



Moyen

FLUFFY SOUR

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

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



Corsé

HOT CHIMNEY NEGRONI

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mezcal
Liqueur Piment d'Espelette



Corsé

ROAD TO ESPELETTE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Piment d'Espelette
Bas-Armagnac VSOP