



Recette cocktail

EL REVOLVER

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Mallory Lee, Brand Ambassador Giffard Moyen Orient Afrique.

Préparation du cocktail

- 1/6 Verser les ingrédients dans un verre à mélange
- 2/6 Remplir le verre à mélange aux 2/3 de glaçons
- 3/6 Mélanger à la cuillère pendant 15 à 20 secondes
- 4/6 Filtrer dans un verre sans glace
- 5/6 Exprimer le zeste d'orange
- 6/6 Décorer et servir

Ingrédients

◆ CAFÉ DU HONDURAS	25 ML
◆ MEZCAL	40 ML
◆ LIQUEUR CURAÇAO TRIPLE SEC	10 ML
◆ BITTERS ORANGE	2 TRAITS

Conseils de présentation


MÉTHODE _____ *au verre à mélange*

VERRERIE _____ *à cocktail*

DÉCORATION _____ *zeste d'orange*



A découvrir également



Léger

C&T

DIFFICULTÉ

☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Café du Honduras
Liqueur Fleur de Sureau Sauvage



Moyen

GIFFARD ESPRESSO MARTINI

DIFFICULTÉ

☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Café du Honduras
Vodka



Moyen

RHÔNE MILANO MARCALA

DIFFICULTÉ

☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Café du Honduras
Sweet vermouth
China-China Bigallet

