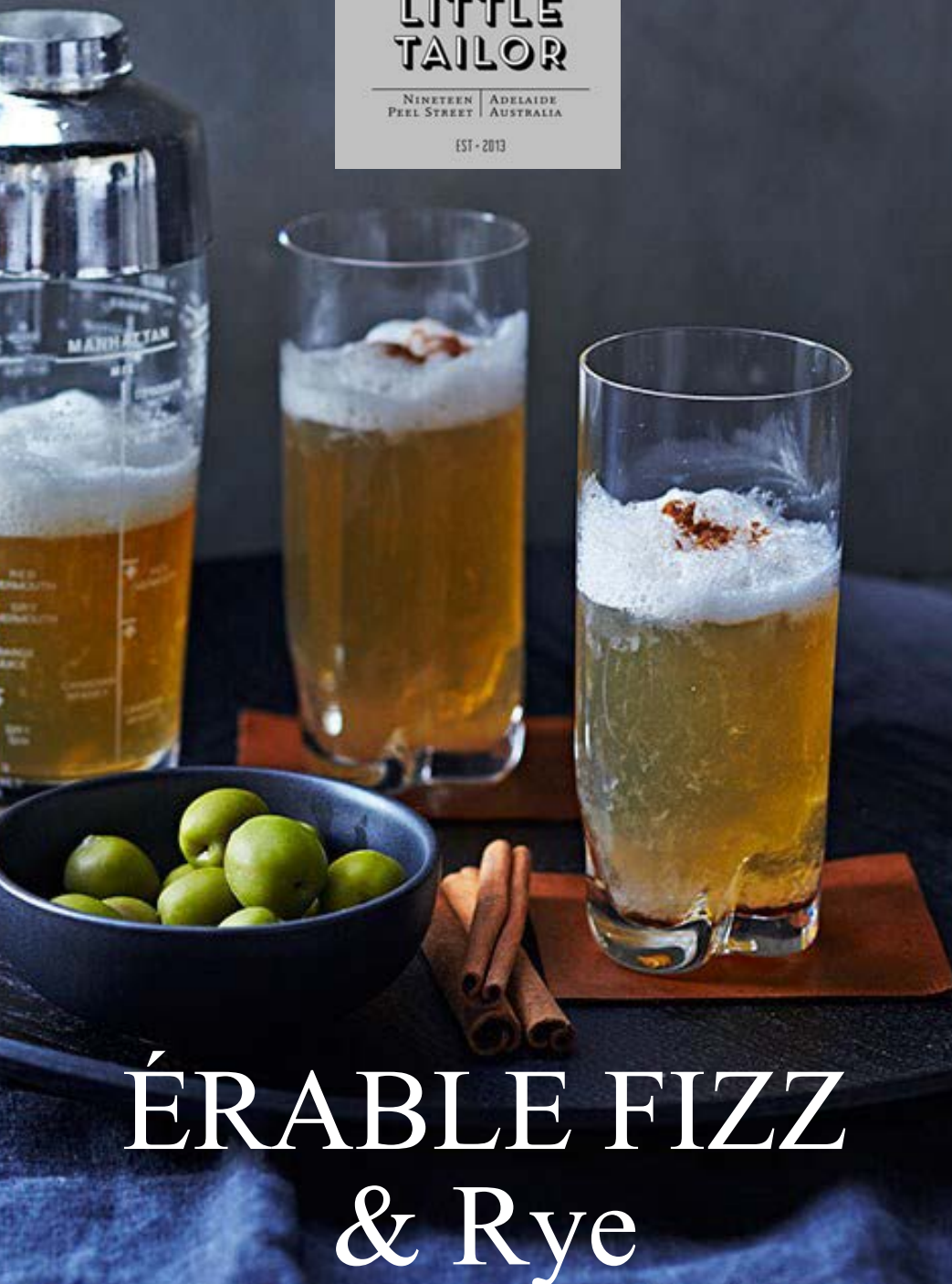


QUALITY LIQUOR BAR .
**CLEVER
LITTLE
TAILOR**

NINETEEN | ADELAIDE
PEEL STREET | AUSTRALIA

EST - 2013



ÉRABLE FIZZ & Rye

par Marshall King / photographie Rodney Macuja

ÉRABLE FIZZ

(Cocktail sans alcool)

INGRÉDIENTS

1,5cl Sirop d'érable ESCUMINAC

2cl Jus de citron jaune

1,5cl Blanc d'oeuf

2 traits d'Angostura bitters.

2cl Whisky Rye (facultatif)

Glaçons

Soda Tonique

Bâtonnet de cannelle

PRÉPARATION

/ **01.** AU SHAKER AJOUTER LE SIROP D'ÉRABLE ESCUMINAC, LE WHISKY RYE (FACULTATIF), LE BLANC D'OEUF, LE JUS DE CITRON, L'ANGOSTURA BITTERS

/ **02.** SANS GLAÇONS AGITER VIVEMENT 15 SEC.

REPLIR LE SHAKER DE GLAÇONS AGITER VIVEMENT

/ **03.** FILTERER À DOUBLE PASSOIRE, VERSER DANS UN VERRE HIGH BALL POUR LONG DRINK COMPLÉTER AU SODA TONIQUE AVEC DES GLAÇONS
/ **04.** FINITION GRATTER DE LA CANNELLE. SERVIR.

ESCUMINAC.COM