



TAKE IT SLOW

TONY BELLAVIA

Fondateur de Belladrinks, société de bar événementiel
Lyon - FRANCE





TAKE IT SLOW

Pour le sirop miel/gingembre/ thym citron :

- 1 dose jus de gingembre SICOLY®
- 2 doses miel
- 5-6 branches de thym citron
- 1 zeste de citron jaune

Procédé :

Placer les ingrédients dans un bain-marie et laisser infuser 30 minutes. Laisser refroidir et placer au frais pendant 24 heures. Filtrer.

Pour le cocktail clarifié :

Pour le mix cocktail :

- 4 cL de bourbon
- 4 cL de thé vert
- 2 cL de sirop miel/ gingembre/thym citron

Pour le cocktail clarifié :

- 4 doses de mix cocktail
- 1 dose de lait

Procédé :

Ajouter tous les éléments du cocktail dans un récipient. Faire chauffer le lait à 80°C puis le verser dans un récipient. Ajouter le mix cocktail en remuant très délicatement. Laisser refroidir. Filtrer le mélange deux fois à travers un linge propre, en utilisant la même passoire. Lors du deuxième passage, ajouter le mélange très lentement, louche par louche, afin de ne pas décoller la couche de lait caillé. Filtrer une dernière fois au filtre à café.

FINITIONS :

Servir le cocktail sur glaçons.
Décorer avec 2 dash de bitter et une branche de thym séchée légèrement brûlée.

For the ginger/honey & lemon thyme syrup :

- 1 part SICOLY® ginger juice
- 2 parts honey
- 5-6 lemon thyme branches
- 1 lemon zest

Method :

Cook all ingredients in a bain-marie and leave to infuse for 30 minutes. Leave to cool down and place in the fridge for 24 hours. Filter.

For the clarified cocktail :

For the cocktail :

- 4 cL bourbon
- 4 cL green tea
- 2 cL ginger/honey/lemon thyme syrup

For the clarified cocktail :

- 4 parts cocktail mix
- 1 part milk

Method :

Mix all the cocktail ingredients in a recipient. Cook the milk to 80°C and place into a recipient. Add the cocktail mix while stirring delicately. Leave to cool down. Filter twice through a clean cloth. Use the same colander twice. The second time, add the mix slowly using a ladle to make sure not to remove the curdled milk layer. Filter one last time through a coffee filter.

FINISHES :

Serve the cocktail on ice cubes.
Decorate with 2 dashes of bitter liquor and a slightly burnt thyme branch.



La recette en vidéo ICI !

Video recipe HERE !