



BLACK PEARL

Tony Bellavia

COCKTAIL BLACK PEARL :

- Rhum Havana Club Especial 4,5 cl
- Purée de mûre SICOLY® 6 cl
- Amaretto 1,5 cl
- Cherry bitter 1 cl
- Sirop de vanille 1 cl

Dans un shaker rempli de glace, verser 4.5 cl de rhum.

Ajouter 1.5 cl d'Amaretto.

Ajouter 1 cl de Cherry bitter.

Ajouter 6 cl de purée de mûre.

Ajouter 1 cl de sirop de vanille.

Shaker énergiquement pendant 15 secondes et verser en filtrant dans un verre old-fashioned rempli de glace pilée.

Servir immédiatement.





COCKTAIL BLACK PEARL :

- Rhum Havana Club Especial 4,5 cl
- SICOLY® Blackberry puree 6 cl
- Amaretto 1,5 cl
- Cherry bitter 1 cl
- Vanilla Syrup 1 cl

In a skaker filled with ice, pour 4.5 cl of rhum.

Add 1.5 cl of Amaretto.

Add 1 cl of Cherry bitter.

Add 6 cl of blackberry puree.

Add 1 cl of vanilla syrup.

Mix vigorously for 15 seconds and pour while filtering in an oldfashioned glass filled with crushed ice.

Serve immediately.

