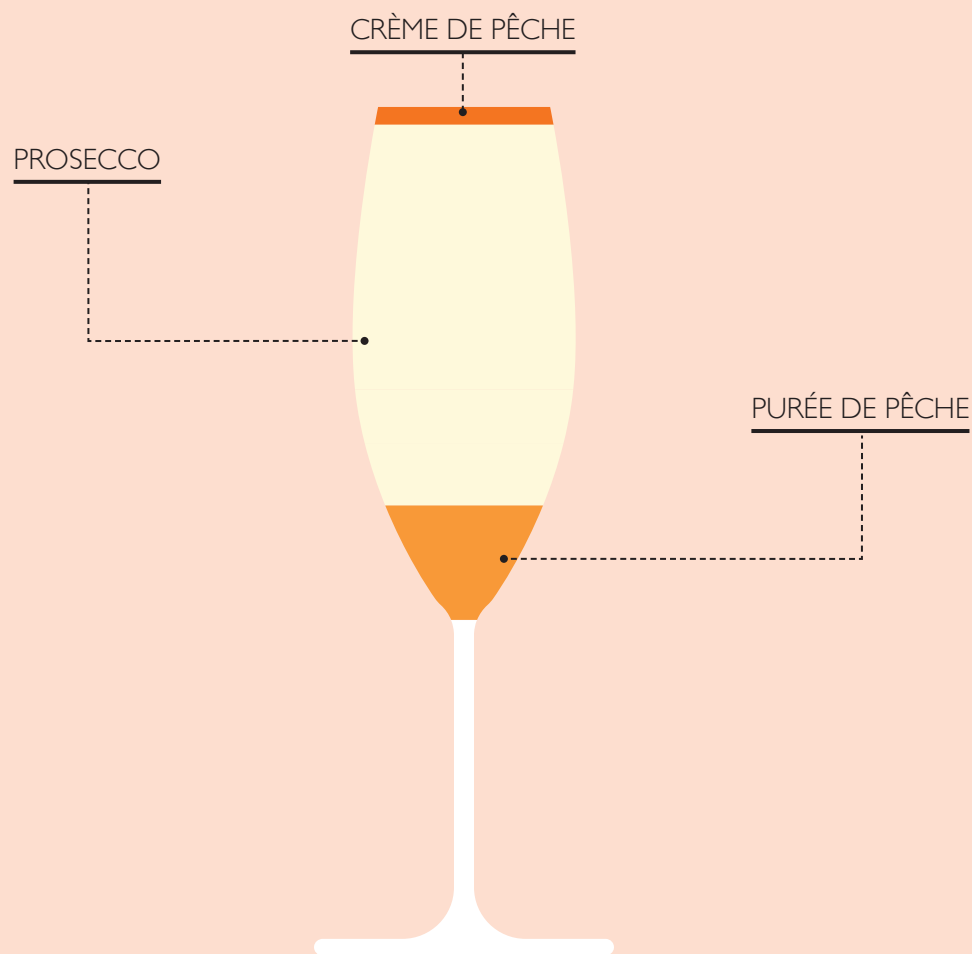


Bellini

Comprendre



QU'EST-CE QUE C'EST ?

Le plus classique des cocktails au vin pétillant qui se dérive facilement.

CATÉGORIE

Long drink

FAMILLE

Champagne cocktail

MATÉRIEL

Doseur
Shaker
Passoire simple ou passoire Julep
Cuillère de bar

VERRERIE

Highball

GESTES À MAÎTRISER

Throwing (page 59)

DÉCLINAISONS

Rossini: avec de la purée de fruits rouges et de la liqueur ou de la crème de fruits rouges, type Chambord.
Mocktail: avec un vin effervescent sans alcool et du sirop de pêche à la place de la crème.

VARIANTES

Il est aussi possible de le faire au champagne. On peut dériver ce cocktail à l'infini en changeant la purée de fruits et la liqueur.

Apprendre



POUR 1 VERRE

5 ml de crème de pêche
30 ml de purée de pêche
100 ml de prosecco

- 1 Verser tous les ingrédients dans la partie basse du shaker et mélanger à la cuillère rapidement.
- 2 Remplir la partie haute du shaker aux deux tiers avec de la glace et placer la passoire au-dessus.
- 3 Lancer (page 59) deux fois le cocktail de la partie haute à la partie basse.
- 4 Verser dans le verre de service.