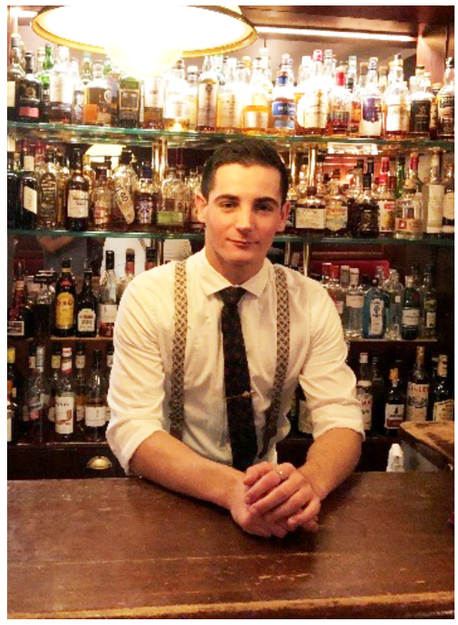
Secret Garden
par Angelo Rossi

Barman au célèbre Harry's New York Bar à Paris depuis 2019.
En octobre 2020, il obtient la médaille d' or au concours « La Scott » organisé par l' association des barmen de France qui décerne le titre de meilleur barman de l' année.



Réalisation :

Shaker / Cuban Roll

Composition :

-2cl de liqueur de romarin maison

-3cl de lactosérum muscade et pamplemousse

-4cl de Kuma Shochu

Décoration :

- Muscade en poudre sur le côté du verre

-Zeste de pamplemousse

Kuma Shochu
《ASAGIRI NO HANA》
Takata Shuzojo Co.,Ltd.

Recette

Recette du Lactosérum pamplemousse et muscade

Ingrédients pour 50cl de lactosérum :

-1 Litre de lait

-2 pamplemousses BIO

-5 grammes de muscade en poudre

Réalisation :

-Faire chauffer le lait dans une casserole avec la muscade en poudre et laisser infuser 5 minutes

-Presser les pamplemousses et ajouter le jus, bien remuer le mélange et réserver 10 minutes

-Presser le lactosérum au torchon et conserver au frais

Recette de la liqueur de romarin maison

Ingrédients pour 1 Litre de liqueur :

-60 centilitres d' eau

-30 centilitres d' alcool à 95°C

-100 grammes de sucre blanc

-100 grammes de sucre roux

-4 branches de romarin BIO

Réalisation :

-Faire macérer le romarin au frais dans l' alcool pendant 48 heures et filtrer

-Faire fondre le sucre dans l' eau et conserver au frais, il faut que le sirop et l' alcool soit à la même température

-Verser le sirop dans l' alcool (et non l' inverse !) très doucement