



SMOKED PEAR

Citadelle Gin & Mathilde Liqueur Bartender Competition, USA, 2010. Imaginé par Bryan Matthys du Izakaya Ten à New York

- 45 ml de Gin Citadelle
- 22,5 ml de Lillet Blanc
- 22,5 ml de liqueur de poire Mathilde
- 7,5 ml de liqueur de framboise Mathilde
- 7,5 ml de mezcal Del Maguey Chichicapa

Ajouter tous les éléments dans un verre à mélange avec de la glace. Mélanger de manière continue pendant environ 20 secondes. Filtrer et verser dans un verre à cocktail et décorer avec une tranche d'orange.

Brian : « This cocktail has a great balance between the complexity of the Citadelle Gin, the refreshing acidity of the Lillet Blanc, the pronounced fruit and sweetness of The Mathilde Pear with a hint of Raspberry and a bit of smokiness from the Mezcal. »

SMOKED PEAR

Citadelle Gin & Mathilde Liqueur Bartender Competition, USA, 2010. Brian Matthys from Izakaya Ten in New York, NY

- 1.5 oz. Citadelle Gin
- .75 oz. Lillet Blanc
- .75 oz. Mathilde Pear Liqueur
- .25 oz. Mathilde Raspberry Liqueur
- .25 oz. Del Maguey Chichicapa Mezcal

Add all ingredients to a mixing glass with ice. Stir continuously for approximately 20 seconds. Strain into a cocktail glass and garnish with a flamed orange twist.

Brian says, "This cocktail has a great balance between the complexity of the Citadelle gin, the refreshing acidity of the Lillet Blanc, the pronounced fruit and sweetness of the Mathilde Pear with a hint of Raspberry and a bit of smokiness from the Mezcal."