

Fiches Cocktails : Les Classiques au Kahlúa

White Russian - Le Classique Onctueux

- Ingrédients : 5 cl de Vodka, 2 cl de Kahlúa, 3 cl de crème liquide fraîche (ou lait entier).
- Préparation : Remplir un verre 'old-fashioned' de glaçons.
- Verser la vodka et le Kahlúa sur les glaçons.
- Ajouter délicatement la crème par-dessus pour créer un effet visuel stratifié.
- Remuer légèrement avant de déguster.

Espresso Martini - Le Cocktail Énergisant

- Ingrédients : 5 cl de Vodka, 3 cl de Kahlúa, 1 shot d'espresso fraîchement préparé, 3 grains de café pour la décoration.
- Préparation : Remplir un shaker de glaçons.
- Verser la vodka, le Kahlúa et l'espresso chaud dans le shaker.
- Shaker vigoureusement pendant 15 secondes pour obtenir une belle mousse onctueuse.
- Filtrer dans une coupe à cocktail préalablement refroidie.
- Décorer avec les 3 grains de café sur la mousse.

Conseils de Pro pour réussir vos cocktails

- Température : Utilisez toujours des verres refroidis au congélateur ou remplis de glace quelques minutes avant le service.
- Qualité du café : Pour l'Espresso Martini, utilisez un café de qualité fraîchement extrait pour une mousse dense et savoureuse.
- Glaçons : Utilisez des glaçons pleins et non creux pour éviter une dilution trop rapide de vos boissons.
- Dosage : Respectez l'ordre des ingrédients pour garantir l'équilibre des saveurs entre l'amertume du café et la douceur du Kahlúa.