

SIROP FALERNUM

Un nouvel ingrédient essentiel pour la création de cocktails Tiki et autres cocktails sophistiqués.

Traditionnellement élaborés à partir de clous de girofle, amandes et citrons vert, il y a autant de déclinaisons de Falernum qu'il y a de bars. Le sirop Falernum Giffard se veut aussi proche que possible de la recette originelle avec les caractéristiques suivantes:

- Nez: très aromatique et zesté, porté sur le clou de girofle
- Bouche: attaque acide du citron vert, épicée (clou de girofle) & amande amère. Final sur l'amande douce et épaisseur agréable.
- Equivalence en jus de citron vert: minimum 10%



- ✓ Sans conservateurs
- ✓ Sans lactose
- ✓ Sans gluten
- ✓ Vegan
- ✓ DLUO de 3 ans

100% pure sucre (saccharose)

Sucre de betterave obtenu à partir de betteraves sucrières françaises (Nord). En plus de sa capacité sucrante la betterave délivre un sucre naturellement blanc.



Royal Bermuda Yatch Club Daiquiri

- Verre : à cocktail
- Méthode : au shaker-
- 5 cl Rhum blanc
- 1,5 cl sirop Falernum
- 1 cl liqueur Premium Curaçao Triple Sec
- 2,5 cl jus de citron vert

1/Verser les ingrédients dans un shaker
2/Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons cubes
3/Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
4/Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi et servir

Corn 'n Oil

- Verre : rocks
- Méthode : au verre
- 6 cl Rhum ambré
- 1,5 cl sirop Falernum
- 2 traits bitter aromatique

1/Remplir le verre de glaçons
2/Verser les ingrédients
3/Mélanger délicatement et brièvement
4/Décorer d'un quartier de citron vert & servir



1L: 3 18029 009324 5

SIROP FALERNUM



Tikki sour

- Verre : hurricane / tiki
- Méthode : au blender
- Décoration : tranche d'orange, cerise
- 3 cl sirop Falernum
- 1 cl sirop Base Lemonade
- 1 cl sirop Fleur de Sureau
- 10 cl jus d'orange
- 5 cl crème

1/Verser les ingrédients dans un blender
2/Remplir le blender avec un peu de glace pilée
3/ Mixer jusqu'à ce que la texture soit lisse
4/Verser dans un verre sans glace
5/Décorer & servir

Satin sheet

- Verre : à cocktail
- Méthode : au shaker
- Décoration : zeste de citron vert
- 6 cl Tequila reposado
- 2 cl sirop Falernum
- 3 cl jus de citron vert

1/ Verser les ingrédients dans un shaker
2/ Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons cubes
3/ Shaker 7 à 10 secondes
4/Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
5/Décorer & servir

Rum Old-Fashioned

- Verre : rocks
- Méthode : au verre à mélange
- Glace : 1 gros glaçon
- Décoration : zeste d'orange
- 5 cl Rhum vieilli
- 10 cl Rhum blanc overproof
- 1 cl sirop Falernum
- 2 traits bitter aromatique

1/Verser les ingrédients dans un verre à mélange
2/Remplir le verre à mélange aux 2/3 de glaçons cubes
3/Mélanger à la cuillère pendant 15 à 20 secondes
4/Filtrer dans un verre contenant un gros glaçon
5/Décorer & servir

Passionfruit Zombie

- Verre : hurricane / tiki
- Méthode : au shaker
- Glace : pilée
- Décoration : brin de menthe, 1/2 fruit de la passion
- 3 cl Rhum blanc
- 3 cl Rhum vieilli
- 1,5 cl sirop Falernum
- 3 cl jus de fruit de la passion
- 2 dashes absinthe
- 4 dashes bitter aromatique

1/Verser les ingrédients dans un shaker
2/Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons cubes
3/ Shaker pendant 7 à 10 secondes
4/Filtrer dans un verre rempli de glace pilée
5/Décorer & servir