

BRANDY EGG NOGG

BRANDY EGG NOGG		
<p>Contenance 12 cl</p> 	<p>Composition</p> <p>1 CUILLERE A CAFE DE SUCRE</p> <p>1 JAUNE D'OEUF (3CL)</p> <p>1 MESURE DE COGNAC (4 CL)</p> <p>LAIT (5 CL)</p> <p>NOIX DE MUSCADE</p>	<p>Couleur : MARRON</p> <p>% d'alcool : 13,3</p> <p>Type : FANCY DRINK</p>
<p>Elaboration</p> 	<p>Technique</p> <p>DIRECTEMENT DANS UN TUMBLER REPLI A DEMI DE GLACE</p> <p>SUCRE/ JAUNE D'OEUF/ COGNAC.</p> <p>FRAPPER ET VERSER DANS UN TUMBLER. COMPLETER AVEC DU LAIT. MUSCADER</p>	<p>Catégorie : LONG DRINK</p> <p>Goût : DOUX</p> <p>Coût :</p>

Verrerie



Historique



Photo du cocktail

Connaissance des produits



Le Cognac, est une eau-de-vie de vin d'Appellation d'Origine Contrôlée élaborée dans une Région de production délimitée depuis 1909. [En savoir plus](#)

Remarques

Brandy est un alcool distillé de vin, comme le Cognac ou l'Armagnac. Mais très souvent on trouve aussi la dénomination « Brandy » pour des produits d'origines différentes, comme par exemple Cherry Brandy, etc. Dans certains pays il y a des dispositions différentes concernant le temps de stockage (pour cette raison il y a des différences importantes de prix). Les Brandys français s'appellent très souvent Napoléon parce que cela se vend mieux, mais le nom ne donne pourtant aucun signe de qualité ou d'âge. Le pisco de Chili est aussi un brandy, mais souvent il est considéré comme du rhum.