



Alexander



<https://recipe.io.kr>

알렉산더

재료 (1인분 기준) 꼬냑 30ml, 크렘 드 카카오(브라운) 30ml, 생크림 30ml, 갓 갠 넛맥(육두구) 가루 약간, 얼음 적당량

조리 방법

1. 셰이커에 얼음을 넉넉히 채워 준비한다.
 2. 꼬냑, 크렘 드 카카오, 생크림을 셰이커에 넣는다.
 3. 재료가 고루 섞이고 충분히 차가워지도록 힘차게 흔들어준다.
 4. 차갑게 칠링해 둔 칵테일 글라스에 얼음을 거르고 음료만 붓는다.
 5. 완성된 칵테일 위에 갓 갠 넛맥 가루를 솔솔 뿌려 향을 더해 마무리한다.
-

Alexander

Ingredients (1 serving) 30 ml Cognac, 30 ml Crème de Cacao (Brown), 30 ml Fresh cream, Freshly ground nutmeg, Ice cubes

Instructions

1. Fill a cocktail shaker with ice cubes.
 2. Pour the Cognac, Crème de Cacao, and fresh cream into the shaker.
 3. Shake vigorously to ensure the ingredients are well combined and chilled.
 4. Strain the chilled mixture into a pre-chilled cocktail glass.
 5. Garnish with a sprinkle of freshly ground nutmeg on top.
-

亞歷山大

材料 (1人份) 干邑白蘭地 30ml、棕色可可酒 30ml、鮮奶油 30ml、現磨肉豆蔻粉 少許、冰塊 適量

烹調步驟

1. 在雪克杯中裝滿冰塊備用。
2. 將干邑白蘭地、可可酒和鮮奶油倒入雪克杯中。
3. 用力搖晃，使材料均勻混合且充分冰鎮。

4. 將濾掉冰塊的酒液倒入預冷過的雞尾酒杯中。
 5. 最後在表面撒上現磨的肉豆蔻粉作為裝飾。
-

亚历山大

材料 (1人份) 干邑白兰地 30ml、棕色可可酒 30ml、鲜奶油 30ml、现磨肉豆蔻粉 少许、冰块 适量

烹调步骤

1. 在雪克杯中装满冰块备用。
 2. 将干邑白兰地、可可酒和鲜奶油倒入雪克杯中。
 3. 用力摇晃，使材料均匀混合且充分冰镇。
 4. 將濾掉冰塊的酒液倒入預冷過的雞尾酒杯中。
 5. 最后在表面撒上现磨的肉豆蔻粉作为装饰。
-

アレキサンダー

材料 (1人前) コニャック 30ml、クレーム・ド・カカオ (ブラウン) 30ml、生クリーム 30ml、削りたてのナツメグ 少々、氷 適量

作り方

1. カクテルシェイカーに氷をたっぷり入れる。
 2. コニャック、クレーム・ド・カカオ、生クリームをシェイカーに注ぐ。
 3. 材料がよく混ざり、しっかり冷えるまで強くシェイクする。
 4. 冷やしておいたカクテルグラスに、氷を濾しながら注ぐ。
 5. 仕上げに、削りたてのナツメグをふりかける。
-

Alexander

Zutaten (1 Portion) 30 ml Cognac, 30 ml Crème de Cacao (braun), 30 ml frische Sahne, frisch geriebene Muskatnuss, Eiswürfel

Zubereitung

1. Einen Cocktailshaker mit Eiswürfeln füllen.
 2. Cognac, Crème de Cacao und frische Sahne in den Shaker geben.
 3. Kräftig schütteln, bis die Zutaten gut vermischt und gekühlt sind.
 4. Die Mischung in ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen.
 5. Zum Schluss mit frisch geriebener Muskatnuss bestreuen.
-

Alexander

Ingrédients (1 portion) 30 ml de Cognac, 30 ml de Crème de Cacao (brune), 30 ml de crème fraîche, noix de muscade fraîchement râpée, glaçons

Préparation

1. Remplissez un shaker de glaçons.
 2. Versez le Cognac, la Crème de Cacao et la crème fraîche dans le shaker.
 3. Secouez vigoureusement pour bien mélanger et rafraîchir les ingrédients.
 4. Filtrez le mélange dans un verre à cocktail préalablement refroidi.
 5. Garnissez en saupoudrant de noix de muscade fraîchement râpée.
-

Alexander

Ingredientes (1 porción) 30 ml de Coñac, 30 ml de Crème de Cacao (marrón), 30 ml de crema fresca, nuez moscada recién rallada, cubitos de hielo

Preparación

1. Llene una coctelera con cubitos de hielo.
 2. Vierta el coñac, la crème de cacao y la crema fresca en la coctelera.
 3. Agite vigorosamente para combinar bien y enfriar los ingredientes.
 4. Cuele la mezcla en una copa de cóctel previamente enfriada.
 5. Adorne espolvoreando nuez moscada recién rallada por encima.
-

Александр

Ингредиенты (1 порция) 30 мл коньяка, 30 мл шоколадного ликера (Crème de Саао, коричневого), 30 мл свежих сливок, свежемолотый мускатный орех, кубики льда

Приготовление

1. Наполните шейкер кубиками льда.
2. Налейте коньяк, шоколадный ликер и свежие сливки в шейкер.
3. Энергично встряхните, чтобы ингредиенты хорошо перемешались и охладились.
4. Процедите смесь в предварительно охлажденный коктейльный бокал.
5. Украсьте коктейль, посыпав сверху свежемолотым мускатным орехом.

