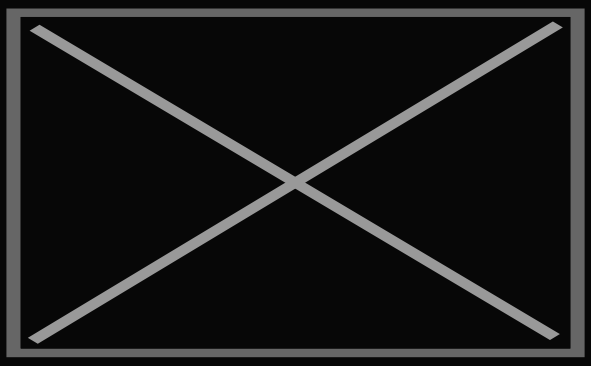
Dom Costa prepara l'Hendrick’s Bubble Bath... addio cetriolo! VIDEO

dom-costa-1-a3ea7f0c

Il mitico bartender **Dom Costa** non ha dubbi: “Importante non è tanto lo stile del tempo, ma la qualità dei prodotti. Il bartending moderno è infatti essenzialmente questo: materie prime eccellenti”.
Con oltre 40 anni di esperienza nel mondo dell’ospitalità, oggi Dom Costa è consulente per diverse aziende italiane e internazionali. Autore del *Drinkzionario* edito da *Edizioni Velier*, vincitore dei **Gourmand Awards 2016** nella categoria Best Drinks Education Book, in questo video (CLICCA QUI) prepara il suo **Hendrick’s Bubble Bath**, una rivisitazione del Gin Tonic con un’aria di nuvola di cetriolo. Il nuovo drink fa parte di una inedita serie di iniziative targate Hendrick's Gin per il nuovo anno che coinvolgeranno bartender e appassionati. Protagonista, tra le altre cose, ovviamente sarà anche il cetriolo, elemento iconico e ingrediente base della ricetta del The Most Unusual Gin insieme alla rosa. Che in questo video però… viene gettato via! (CLICCA QUI) “Con **Hendrick’s Bubble Bath**, Hendrick’s Gin fa il benvenuto al 2018 e alle novità del nuovo anno”, puntualizza Dom Costa.



LA RICETTA DI HENDRICK’S BUBBLE BATH
Ingredienti:
5 cl Henrdick' Gin
15 cl Fever-Tree Tonic Water
Top di aria di cetriolo

Preparazione:

Versare in un bicchiere da long drink con ghiaccio 50 CL di Hendrick's Gin, aggiungere la Fever - tree Tonic Water.

Per l’aria di cetriolo:

Mescolare e aggiungere in superficie la nuvola di cetriolo. Sbucciare mezzo cetriolo e frullarlo con circa 60 cl di acqua. Filtrare con un colino, aggiungere mezzo cucchiaino di sucroestere, frullare nel blender e montare con un montaschiuma per il cappuccino.

Decorazione:

Guarnire il cocktail con due o tre cucchiaiate di aria di cetriolo e, se possibile, spruzzare olio essenziale in spray (limone, cardamomo…)