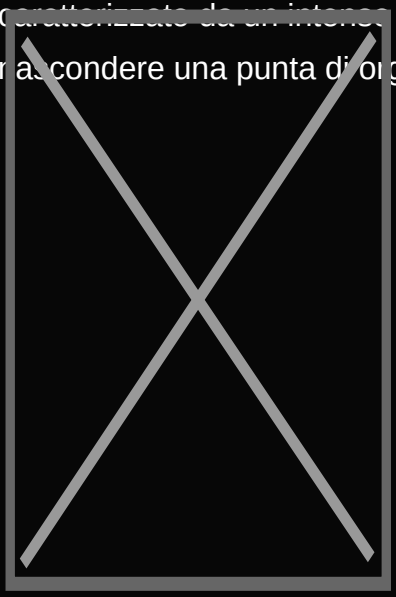
Solido e Rubycuori, Fabio Camboni porta il cacao rosa nella mixability

il-solido-cocktail-fabio-camboni-1-333c6f34

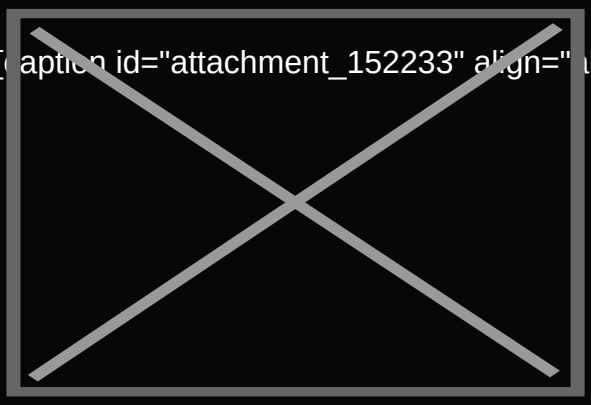
Dopo avere suscitato interesse e curiosità in occasione del suo recente debutto sul mercato, il "**Ruby Chocolate**", il **cioccolato rosa**, diventa protagonista anche nella mixability. A proporlo per primo è **Fabio Camboni**, barmanager del **Kasa Incanto** di Gaeta, che ha ideato il mangia e bevi "**Solido Cocktail**" nonché il cocktail **Rubycuori**, creati in collaborazione con **Danilo Di Nitto** (sommelier A.I.S) e l'azienda **Chocolart** di Francesco Fiortini. "Queste creazioni sanciscono in modo definitivo il mio amore per il cioccolato e lo fa in maniera straordinaria, com' è la cultivar di cacao adoperata nel drink: rosa, completamente naturale, dal profumo piacevole e ben definito, un prodotto dolce e fresco caratterizzato da un intenso mix di aromi fruttati e leggermente aciduli", spiega Camboni senza nascondere una punta di orgoglio.



Il Solido Cocktail è frutto di un lungo studio degli ingredienti e della loro armonizzazione: "Si tratti di un drink-dessert - prosegue Camboni - che abbiamo valorizzato con **una struttura che ricorda la molecola dell'alcool**, tre atomi dalla diversa consistenza e dai sapori complessi uniti tra loro da legami alchemici indissolubili. Dallo stato liquido la nostra materia si è

solidificata e nel farlo ha giocato con gli equilibri, con le tonalità, con le consistenze. Tutte le sfere hanno una costante dettata da un velluto al **Grand Marnier e Orange cream** che avvolge il palato e lo prepara alla sorpresa successiva: nel suo nucleo si cela un segreto che disintegrandosi mostrerà la sua forte personalità e regalerà ad ogni sfera un carattere unico, deciso e inimitabile".

[caption id="attachment_152233" align="alignright" width="300"]



Fabio Camboni con il Rubycuori[/caption]

Quanto al drink Rubycuori, Camboni lo definisce "sensuale, penetrante, caldo e rassicurante". E' un **Vodkatini** fuori menù ispirato alla figura di **Giacomo Casanova**, uomo dedito all'amore, seduttore senza eguali e grande conquistatore. All'assaggio risulta prepotente, impulsivo, diretto, ti trascina, riscalda ed emana calore. "Non gli si può dire di no perché travolge e confonde per poi spiazzare il partner con delle carezze delicate, di agrumi, frutti rossi e vaniglia", commenta ancora Fabio Camboni.

LE RICETTE

Solido Cocktail

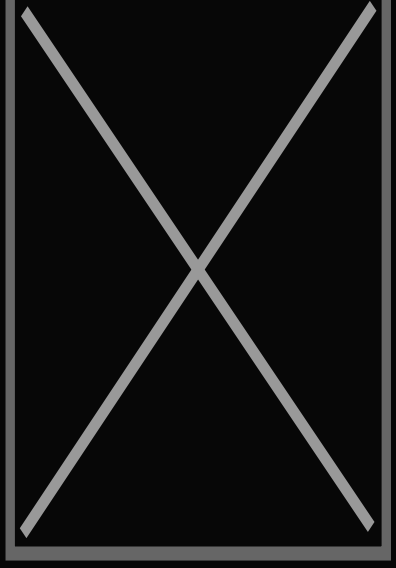
• Tre sfere artigianali di cioccolato Ruby che racchiudono un soffice velluto al Grand Marnier & Orange cream

• Ogni sfera racchiude un segreto ed una sua forte personalità:

1. nella prima troverete semi di canapa e profumo di finocchietto,

2. nella seconda perle di ribes e sale rosa,

3. mentre null'ultima triplo cioccolato & Habanero Chocolat.



Rubycuori

- *80 ml Elyx Absolut vodka*
- *20 ml Moscato rosa*
- *3 dashes Mediterranean bitter (Gaeta olives, myrtle, lemon and dry orange)*
- *Ruby chocolate*
- *in & out*
- *Fancy glass*