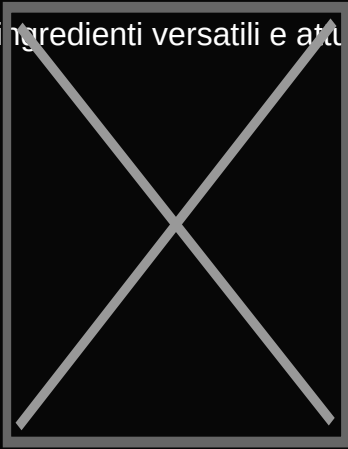


Le ricette cocktail a base di cognac e brandy

cogna-brand-09-52fd7cb3

Utilizzare cognac e brand, in miscelazione, è un fenomeno di nicchia che può incuriosire ed appassionare addetti ai lavori e non. Ecco le ricette dei barman che hanno già sperimentato questi ingredienti versatili e attuali.



A MANO A MANO

di Fabiana De Santis

Tecnica: Shake and Strain

Ingredienti:

40 ml brandy Gentlemate

10 ml liquore alle nocciole Frangelico

10 ml liquore all'arancia Cointreau

30 ml succo di melagrana fresco

20 ml succo di limone fresco

15 ml miele di acacia

Crusta di miele e granella di nocciole

Guarnizione:

peel di arancia, chicchi di melagrana, miele e polvere di nocciola

ALMOND MILK PUNCH

di Luca Simonetta



Tecnica: Shake and Strain

Ingredienti:

2 oz Cognac Francois voyer V.S.O.P

1 e 1/2 oz latte di mandorla

3/4 oz sciroppo di miele e vaniglia

Grattugiata di Fava Tonca



POCO MA BONO

di Mirko Cagnazzo

Tecnica: Stir and Strain

Ingredienti:

30 ml Cardenal Mendoza

10 ml Frangelico cotto sottovuoto e a bassa temperatura con mela essiccata

3 dash Celery Bitter

una scorza d'arancia nel mixing glass

Servire all'interno di una piccola coppetta o bicchiere da degustazione, decorare con scorza d'arancia e granella di Cantuccio.

LUCE

di Cristian Lodi

Ideato per la campagna nastro rosa della Lilt in collaborazione con la Callebaut, è un omaggio a Gae Aulenti.

Tecnica: Shake and Strain

Ingredienti:

1.5 cl citrus mix (lime,yuzu)

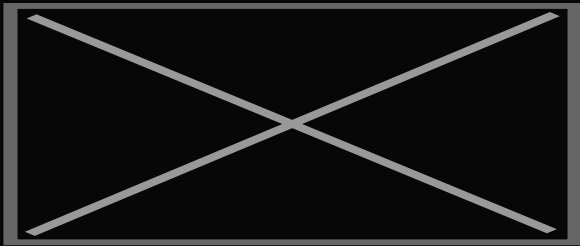
1.5 cl simple syrup

1.5 cl Falernum al pistacchio

3.0 cl Cognac “Selection Grande FineChampagne” - François Peyrot

1 dash di ganache di Ruby chocolate

Decorare con una spolverata di Ruby Chocolate



[Che spettacolo cognac e brandy nei cocktail!](#)

[Cognac e Brandy: storia e info di due spirits senza tempo](#)