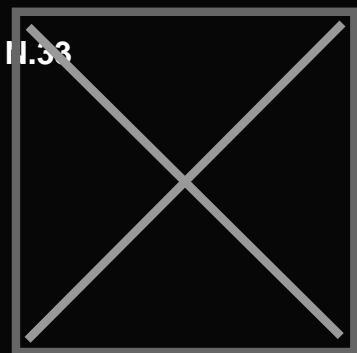


# Le ricette cocktail di Elena Ingilardi

cocktail-elena-ingilardi-37ab01c1

La miscelazione healthy. Questa la proposta di Elena Ingilardi che nel suo locale di Crema, il Bloom 33, offre una drink list di cocktails botanici studiando il potere delle piante e riscoprendo ciò che madre natura offre. Ecco alcuni dei suoi cocktail.



– 1/2 lime

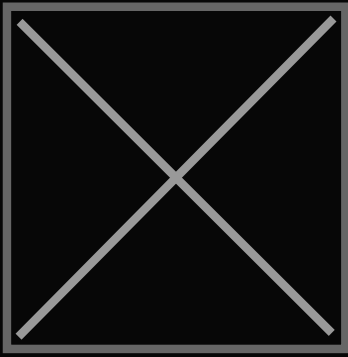
- 9 cl di estratto di ananas fresco
- 1,5 cl di oleo saccharum agli agrumi
- 4,5 cl di rum mix
- 2 dash di Angostura bitter

**Tecnica:** Shake and strain

**Bicchiere:** Tiki

**Guarnizione:** dried di ananas e ananas essiccato

**N.5**



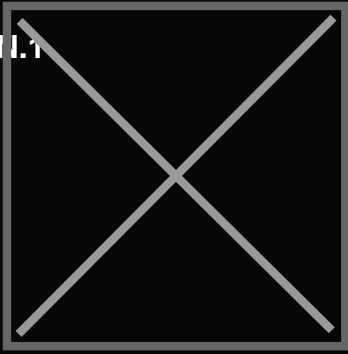
– 1/2 limone

- 2 cl di zucchero alla rosa canina
- 4,5 cl di Mixturae
- Cocktail Finish: oli essenziali di lavanda

**Tecnica:** Shake and Strain

**Bicchiere:** coppetta

**Guarnizione:** lavanda



11.1

– 1/2 Limone

- 2,5 cl di zucchero home made al tè nero
- 4,5 di London dry gin
- Top: soda al bergamotto

**Tecnica:** Build

**Bicchiere:** collins

**Guarnizione:** peel di limone

[Miscelazione healthy con Elena Ingilardi](#)