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.

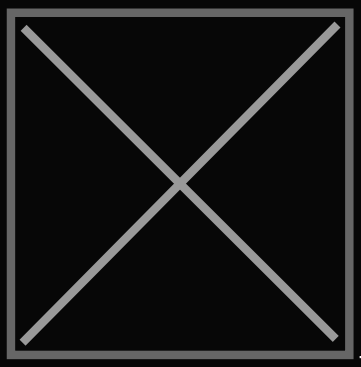
I.33



– 1/2 lime

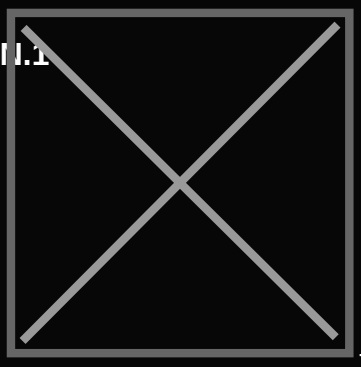
– 9 cl di estratto di ananas fresco
– 1,5 cl di oleo saccharum agli agrumi
– 4,5 cl di rum mix
– 2 dash di Angostura bitter
Tecnica: Shake and strain
Bicchiere: Tiki
Guarnizione: dried di ananas e ananas essiccato

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

II.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