

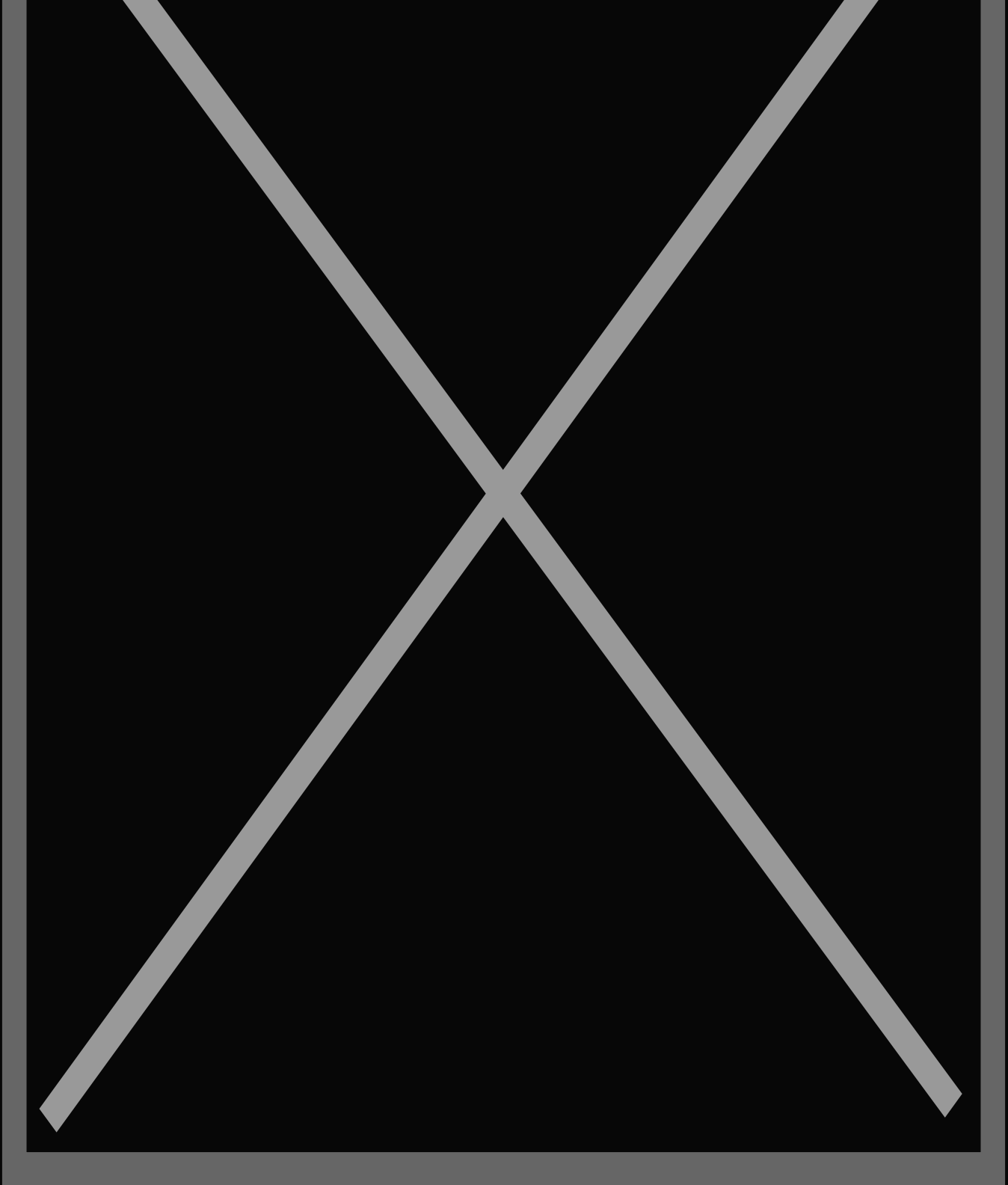
Drink tutorial: 95 Ginger Cake di Elpidio Dell'Aversano

95-gingr-cake-503ea51a

|

Il 95 Ginger Cake porta la firma di una giovane promessa della mixology, Elpidio Dell'Aversano, bar manager di [Acquerello Restaurant Roof Bar di Ercolano](#)

Elpidio Dell'Aversano Un bartender appassionato, dotato di fantasia, intelligenza e originalità che puntualmente trasmette ai suoi cocktail. Da quando Elpidio dell'Aversano ha iniziato a proporre ai suoi clienti il 95 Ginger Cake, il drink è uno dei più venduti



Bicchiere:

Tumbler basso

Tecnica:

Stir& Strain

Ingredienti:

4,5 cl Rye Bulleit

2,5 cl mix di miele, sciroppo d'acero

2 dash di Angostura

2 dash Orange Bitter

Top di Ginger Ale

Decorazione:

Foglia cristallizzata di miele e sciroppo d'acero

Preparazione:

Versare tutti gli ingredienti all'interno di un mixing glass escluso il Ginger Ale. Aggiungere del ghiaccio a cubi e miscelare con un barspoon fino a raffreddare la miscela. Versare in un tumbler basso, aggiungere un grosso cubo di ghiaccio e colmare il Ginger Ale. Infine, guarnire con foglia cristallizzata di miele e sciroppo d'acero