Canchanchara Ginger e Pomelo: ingredienti e preparazione

canchanchara-mixerpl1e8a3c-b761778f

Jimmy Bertazzoli del MO.WA a Marina di Ravenna spiega i segreti per il Canchanchara Ginger e Pomelo

Ingredienti
50 gr. Havana 3 Anos.
20 gr di succo di Pompelmo Giallo
20 gr di succo di Lime Brasile
miele grezzo (millefiori è perfetto) a bilanciare
zenzero fresco
zucchero caraibico per la guarnizione

Preparazione
Interpretazione del padre di ogni drink. Mi piace affermare che la Canchanchara esisteva almeno 3 secoli prima della nascita della Canchanchara a Trinidad, Cuba.
La Canchanchara è sempre esistita, punto. Poi è nato il drink.
Dopo aver disciolto perfettamente il miele con i succhi freschi all'interno del barattolo di plastica (shaker Brasiliano) aggiungere zenzero fresco a piacere, lo spirito e il ghiaccio spaccato.
Agitare con forza per almeno 20 secondi e versare nel bicchiere. Il drink è perfetto da bere dopo almeno 5 minuti.
Personalmente mi piace fare un crusta nel bicchiere con uno zucchero non eccessivamente dolce come uno zucchero Caraibico non per forza Demerara.

La "Pura Vida" di Jimmy Bertazzoli e del suo MO.WA.

Caipirinha, la ricetta di Jimmy Bertazzoli

Canchanchara Ginger e Pomelo: ingredienti e preparazione

Tequila Contemporary Fashioned, il cocktail