

Drink Tris, twist on... tre rivisitazioni del Daiquiri

20220131-074208-a8c6198a

Drink Week, twist on... è un nuovo appuntamento di *Mixer Planet* dedicato alle rivisitazioni di grandi classici della mixology. Ogni domenica in Drink Tris, twist on... vi riproponiamo tutte insieme le tre ricette selezionate durante la settimana. Una selezione che parte da Instagram e che si basa non solo sull'estetica (se il cocktail è bello è... più buono), ma anche sulla facile replicabilità.

Questa settimana Drink Tris, twist on... vi propone tre reinterpretazioni del **Daiquiri**.

La ricetta del Tiki Daiquiri di [Bodegan7](#)

daiquiri

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Coppetta

Ingredienti:

50 ml [High Ester Rum "Night Rambler" Transcaribbean Rum](#)

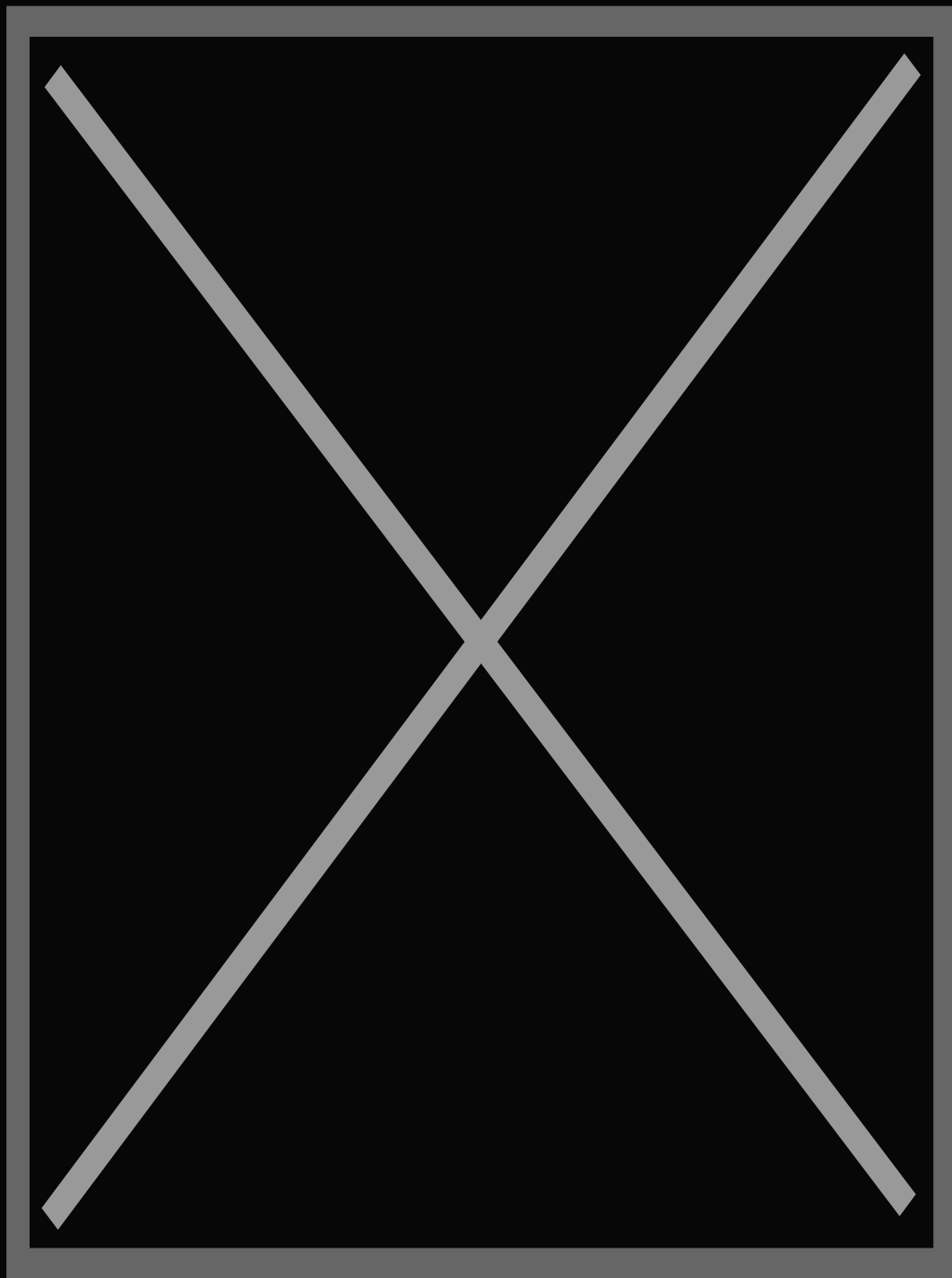
15 ml Liquore all'ananas

20 ml Succo di lime spremuto fresco

5 ml Sciroppo di orzata

5 ml Oleo saccharum ananas

La ricetta del Daq in the Jungle di [Jonathan Stanyard, alias The Bitter Gringo](#)



Tecnica:

Shake and Strain

Bicchieri:

Coppetta

Ingredienti:

15 ml Rum agricole

22,5 ml Campari

22,5 ml Succo di ananas

22,5 ml Succo di pompelmo

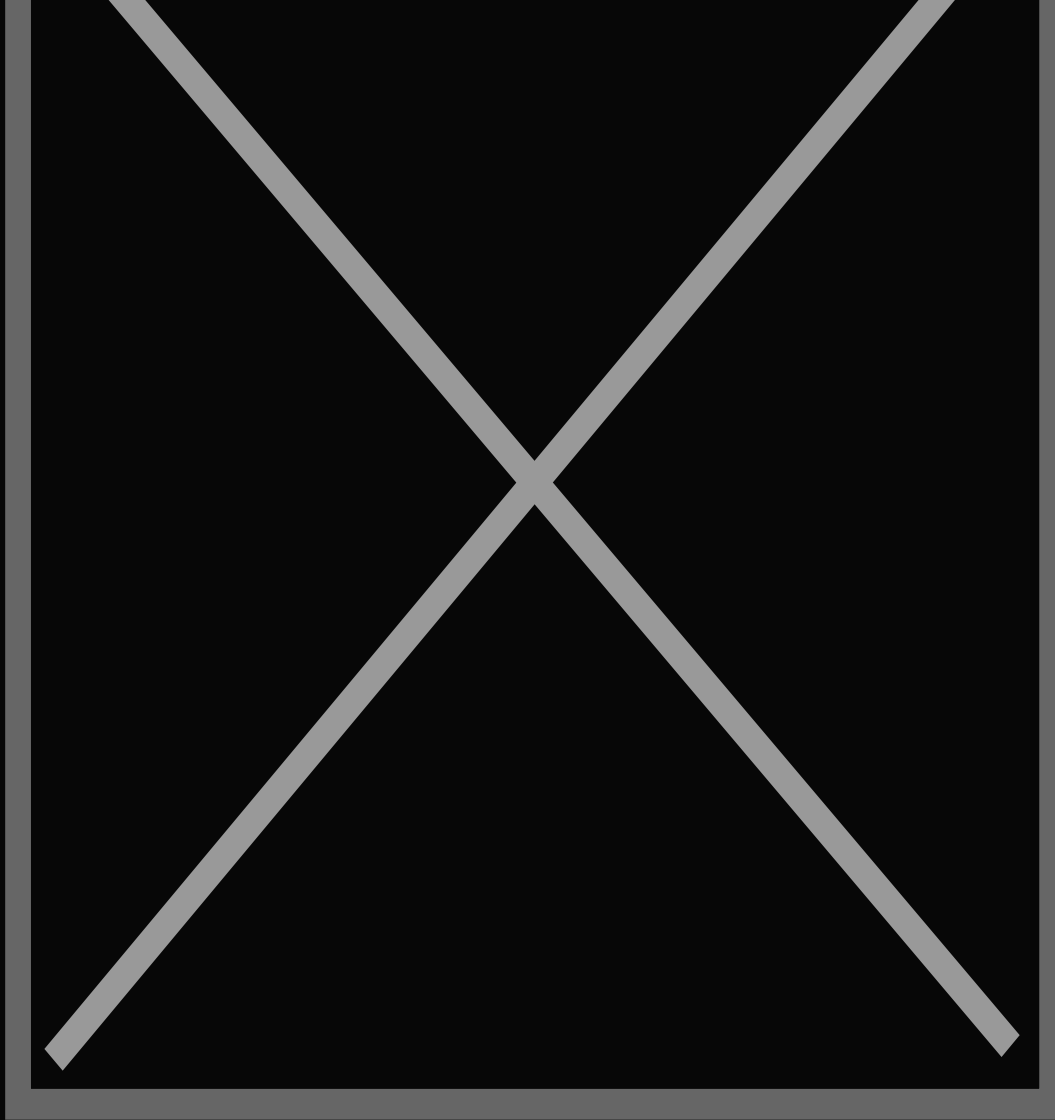
7,5 ml Maraschino

Guarnizione:

1 Fettina di lime

1 Ciliegia al maraschino

La ricetta del Mardi Daiquiri di [Miguel Buencamino, alias Holy City Handcraft](#)



Tecnica:

Shake and Strain

Bicchieri:

Tumbler alto

Ingredienti:

60 ml Kasama Filipino Rum

22,5 ml Sciroppo di menta

22,5 ml Succo di lime

30 ml Succo di ananas

30 ml Cynar

1 Spicchio di lime disidratato (garnish)

2-3 Foglie di menta (garnish)