Drink Week, twist on... il Martini tiki di Liam Hawkins

tiki-a-ee3e3c84

La rubrica **Drink Week, twist on…** questa settimana è dedicata al **Dry Martini**, cocktail reso famoso (anche) dai film di James Bond. Ancora una volta abbiamo selezionato da Instagram alcuni dei più interessanti twist creati da bartender di tutto il mondo. Qui ecco una variante del Martini in versione **tiki** di **Liam Hawkins, alias themodestmixologist**.

Martini tikiLa ricetta del Martini tiki di Liam Hawkins

Tecnica:
Stir

Bicchiere:
Coppetta

Ingredienti:
50 ml Red Leg Rum Spiced
30 ml miele al frutto della passione (dello Smuggler's Cove)
15 ml succo di lime
50 ml succo di ananas
20 ml succo di mela

Garnish:
Composizione di fettine di mela

Il Dry Martini

Nasce come cocktail morbido, quasi dolce, con una ricetta a base di Gin, Maraschino, Orange Bitter e Vermouth Rosso, per poi evolversi nella versione che conosciamo oggi anche grazie a grandi nomi della letteratura internazionale come Ernest Hemingway, che gradiva il suo Martini appena sporcato di Vermouth, e Ian Fleming, l'inventore di 007, uno dei personaggi più amati e imitati del XXI secolo.

La ricetta Iba

Tecnica:
Stir

Bicchiere:
Coppetta

Ingredienti:
60 ml gin
10 ml dry vermouth

Garnish:
?Spremere l'olio dalla buccia di limone o guarnire con olive verdi se richiesto.

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on…