Cocktail Tris, tre cocktail con ginger beer

ginger-beer-tris-18c7ab9f

Drink Week è l'appuntamento di *Mixer Planet* dedicato alle rivisitazioni di grandi classici della mixology. Ogni domenica in Drink Tris 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 vi propone **tre cocktail con ginger beer**. Non solo per il Moscow Mule...

ginger beerLa ricetta del O Sole Mio di Cocktail Vision

Tecnica:
Shake and Double Strain

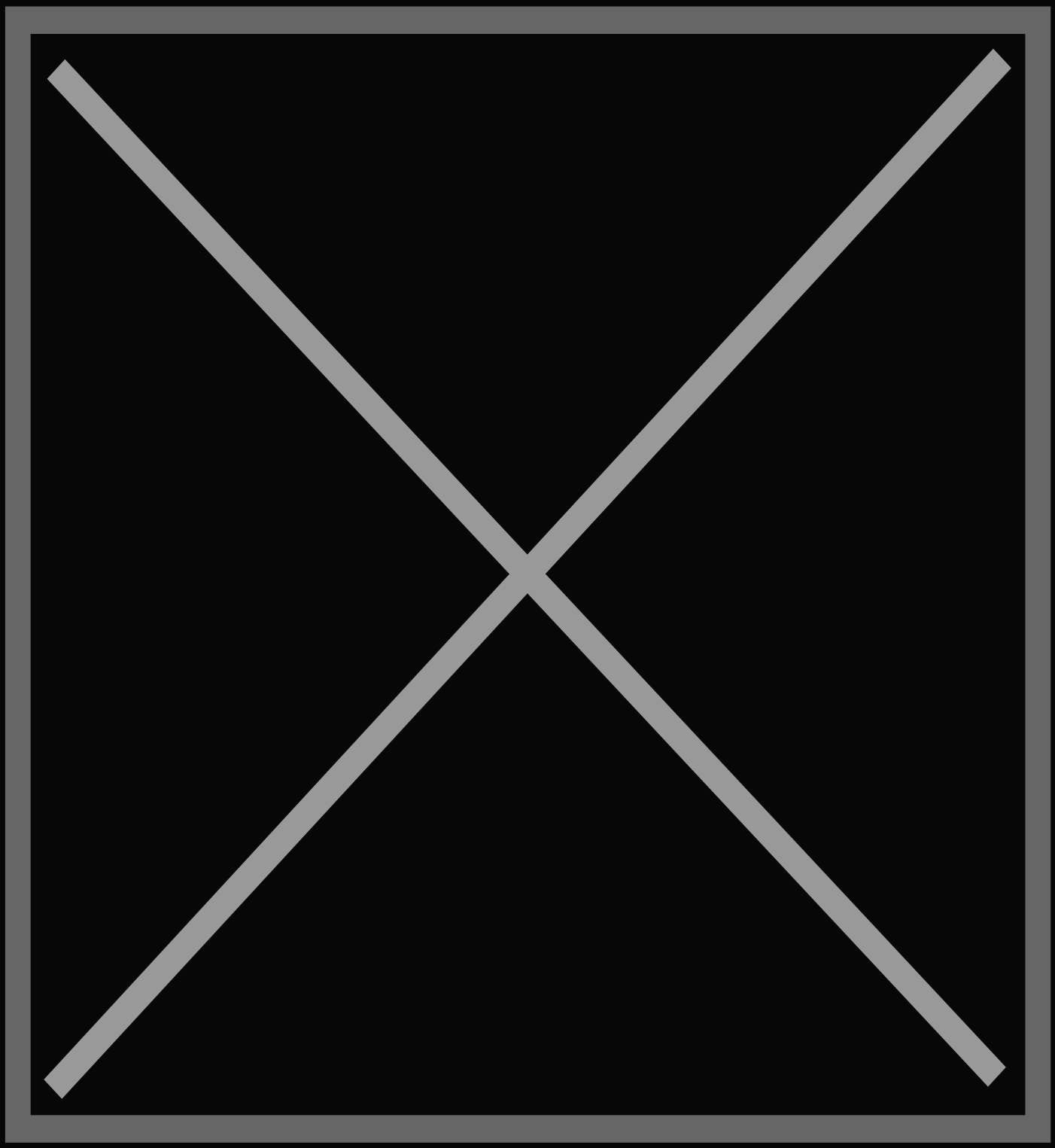
Bicchiere:
Bicchiere da cocktail generico

Ingredienti:
90 ml vermouth bianco
45 ml succo di ananas
15 ml succo di limone fresco
2 dash Black Lemon Bitters
30 ml ginger beer

Garnish:
Spicchio di ananas essiccato

Preparazione:
Versare tutto, tranne il ginger beer, in uno shaker con ghiaccio. Agitare per raffreddare. Filtrare due

volte in un bicchiere da cocktail. Aggiungere delicatamente il ginger beer. Ottimo servito con ghiaccio.



La ricetta del Twisted Mojito di Todd Crisp

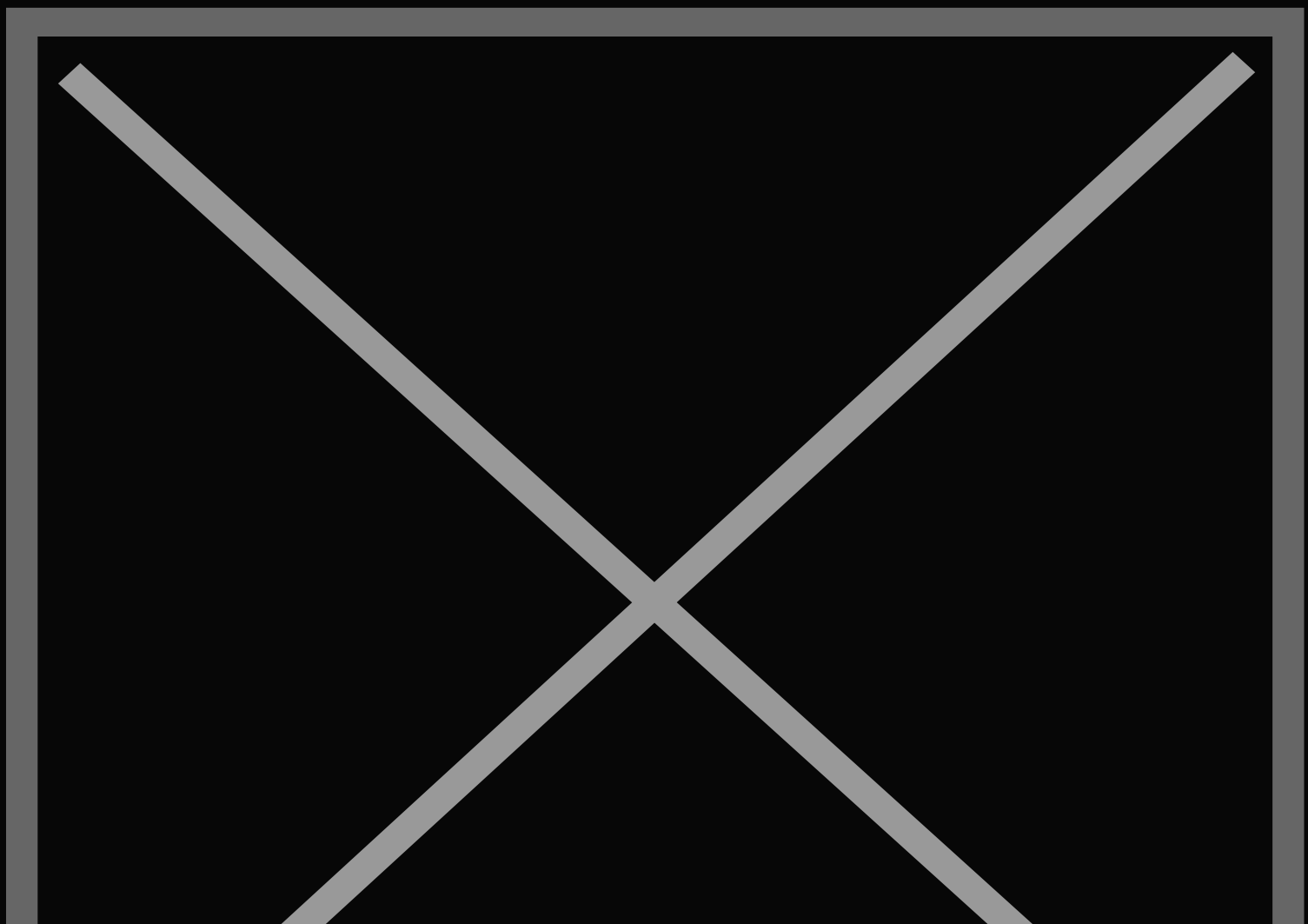
Tecnica:
Build

Bicchiere:
Highball

Ingredienti:
52,5 ml vodka alla vaniglia
30 ml succo di lime
22,5 ml orzata
10-12 foglie di menta
Top di ginger beer

Garnish:
Rametto di menta e spicchio di lime disidratato

Preparazione:
Pestare la menta. Mescolare gli ingredienti in un bicchiere highball con ghiaccio tritato e aggiungere il ginger beer.



La ricetta del cocktail Vermouth de Forcalquier

Tecnica:
Build

Bicchiere:
Tumbler

Ingredienti:
30 ml Vermouth de Forcalquier
20 ml succo di limone
80 ml vino rosé
80 ml ginger beer
30 ml succo di pompelmo
ghiaccio

Garnish:
Petali di fiori commestibili

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week