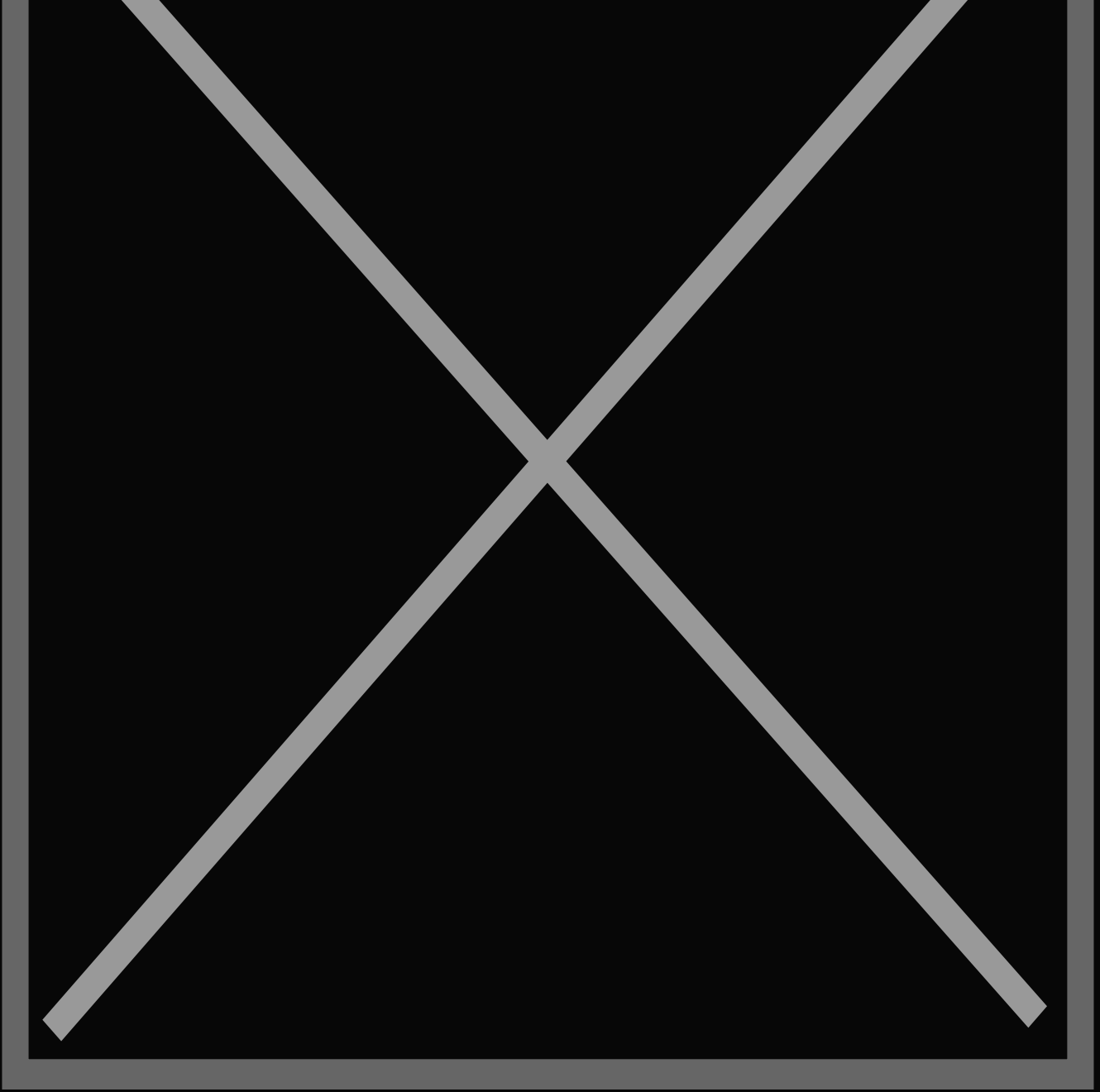


Drink Tris, tre cocktail viola per ammaliare i clienti

cocktail-viola-tris-9d865dfd

[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 di colore viola**, perfetti per appagare anche l'occhio del cliente.



La

ricetta del Butterfly Lady di [drinkstagramm](#)

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Highball

Ingredienti:

45 ml gin

20 ml Cointreau

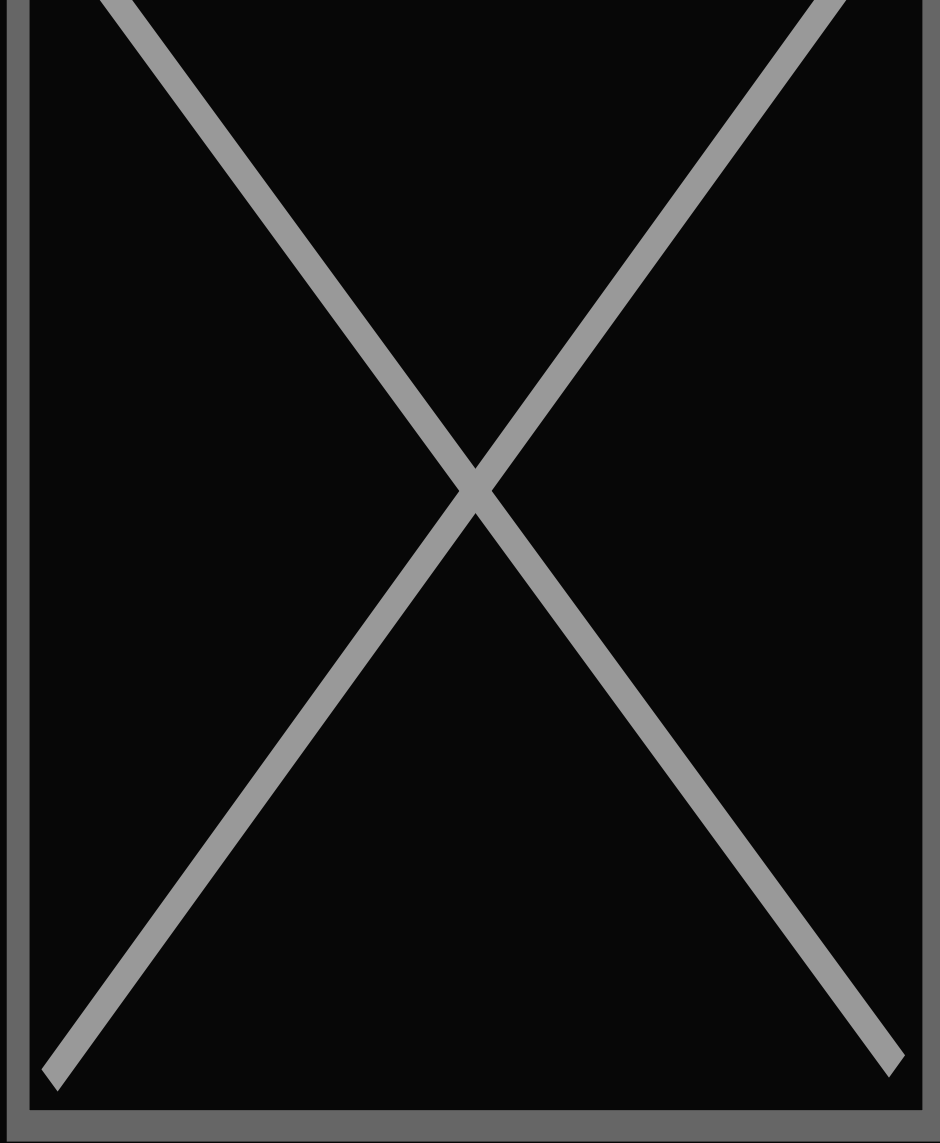
20 ml succo di limone

10 ml sciroppo al Butterfly Pea Flower Tea e Champagne

Bianco d'uovo

Garnish:

Petalo di rosa viola



La ricetta del She's a Lady

di [Debbie Baisden](#)

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Coppetta

Ingredienti:

45 ml infuso di Hendricks Gin e lavanda

22,5 ml Ginger Liqueur Domaine de Canton

22,5 ml succo di limone

15 ml sciroppo homemade di tè butterfly pea flower e lemongrass

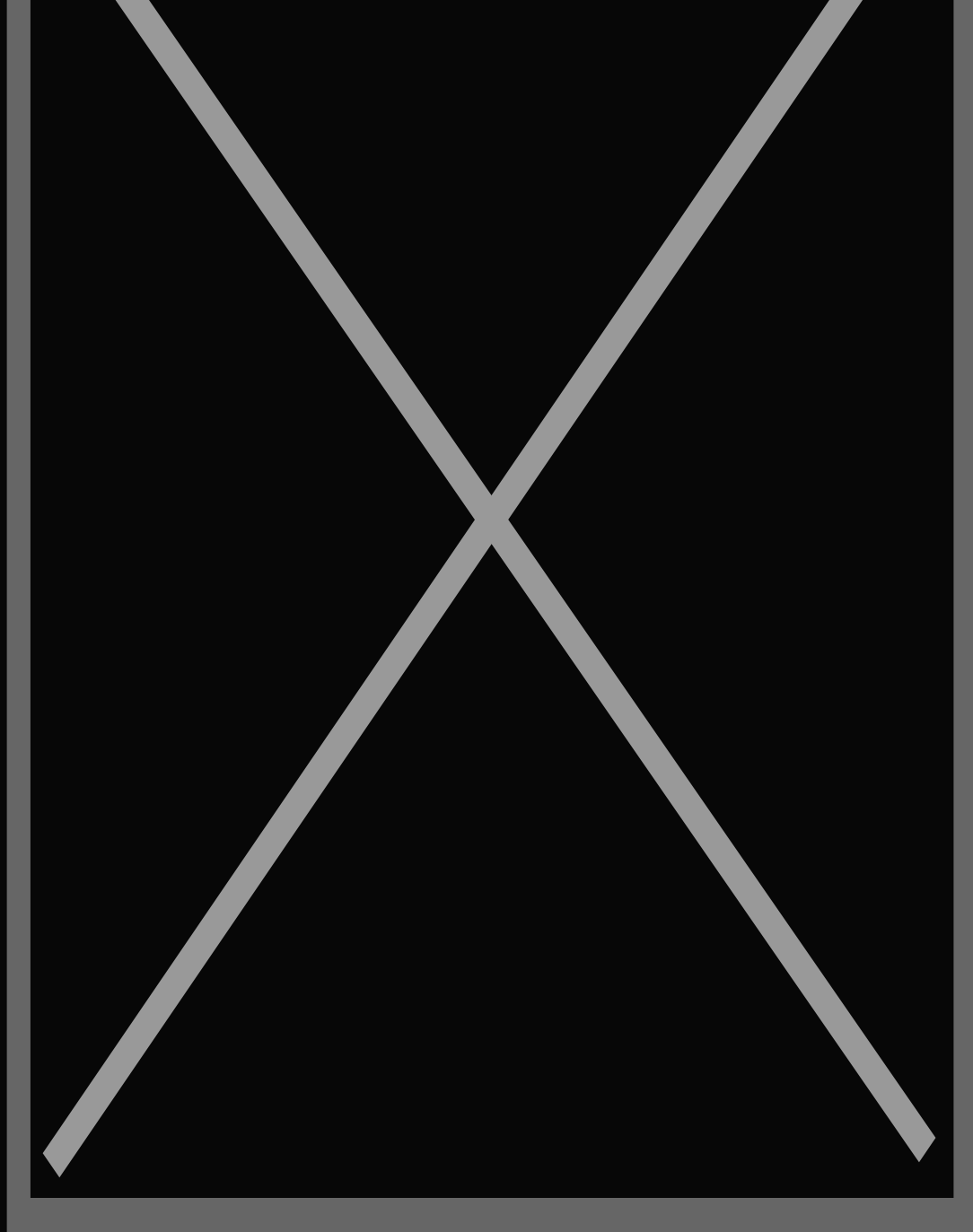
15 ml bianco d'uovo

Garnish:

Bouquet viola

Preparazione:

Fare un dry shake quindi shakerare con ghiaccio. Servire in una coppetta e guarnire con un bouquet viola



La ricetta dell'In

Bloom di [Jonathan Stanyard](#)

Bicchiere:

Coppetta

Ingredienti:

3 dash Scrappy's Bitters al bergamotto

8 drop soluzione salina (4:1)

15 ml Creme de Violette infusa con tè butterfly pea

15 ml Elderflower Liqueur

22,5 ml succo di limone fresco

45 ml Ransom Dry Gin

Garnish:

Twist di limone

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week](#)