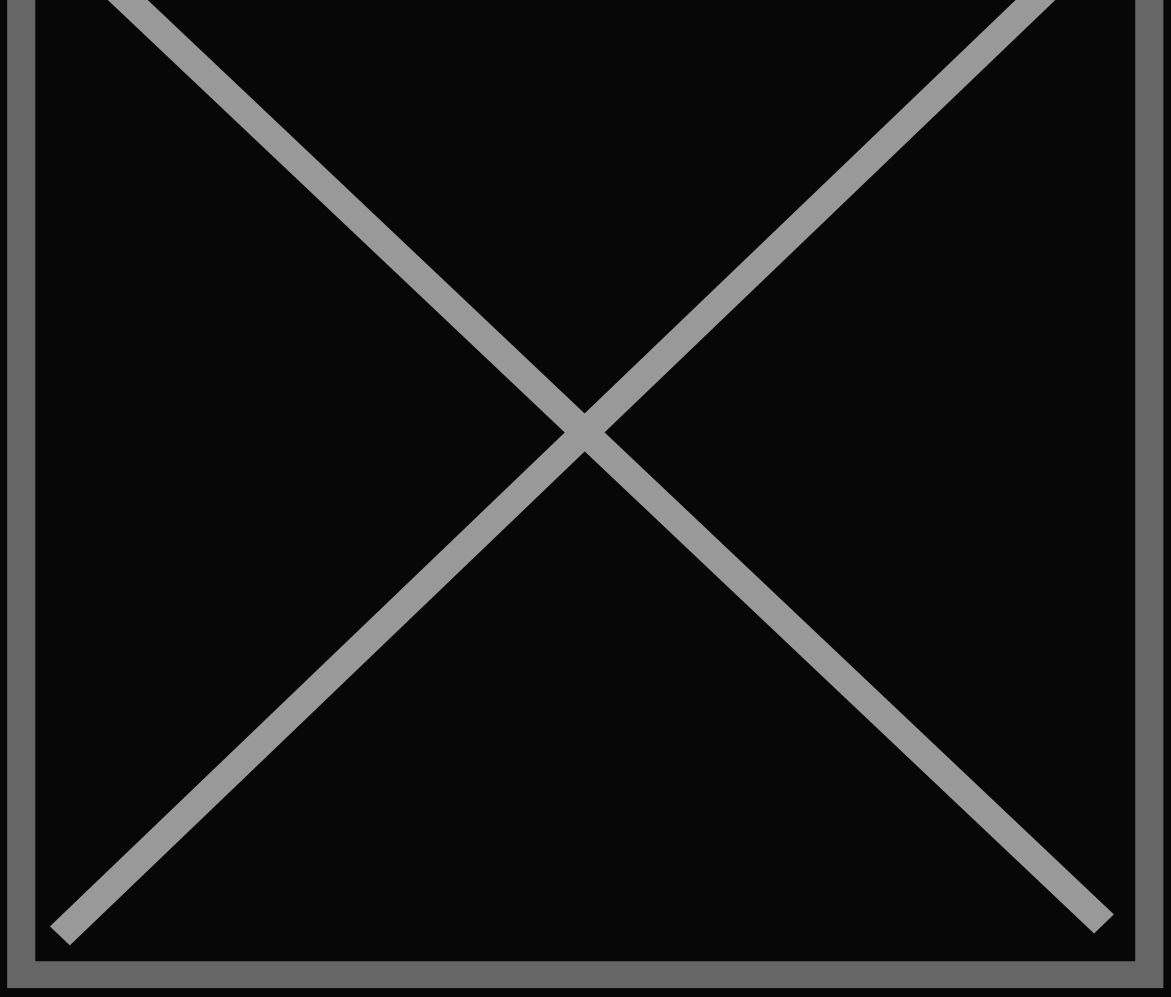
Drink Week, tre cocktail gialli: il Tiki Tolteca di The Sauceress

tiki-tolteca-a-0cee7523

La rubrica **Drink Week** questa settimana è dedicata ai cocktail... **di colore giallo**! Sì, perché il colore non va sottovalutato: come dimostra il gruppo Facebook Cocktail Art, da cui trae origine la nostra omonima rubrica mensile, anche l'aspetto dei drink è fondamentale per renderli accattivanti per i clienti. Così, dopo avere proposto nelle scorse settimane tre drink di colore blu, tre drink di colore verde, tre drink di colore rosa e tre drink di colore lilla, questa volta andiamo alla scoperta di tre ricette nel segno del giallo. Di seguito il **Tiki Tolteca** di **The Sauceress**.



La ricetta del

Tiki Tolteca di The Sauceress

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Calice ananas

Ingredienti:
30 ml rum bianco
22,5 ml Chartreuse verde
15 ml Black Strap Rum Cruzan
60 ml succo di ananas fresco

15 ml succo di lime
15 ml falernum El Guapo
8 dash Spiced Cocoa Bitters El Guapo
1 bar spoon maraschino Luxardo

Garnish:
Fettina di ananas essiccato speziato
Ciligie da cocktail Luxardo
Spicchio di lime

Preparazione:
Miscelare tutti gli ingredienti tranne il rum scuro e il maraschino in uno shaker con ghiaccio tritato o in cubetti. Agitare per raffreddare e versare in un bicchiere il contenuto dello shaker, incluso il ghiaccio. Completare con un top di rum Black Strap. Guarnire con la fettina di ananas essiccato speziato, spicchio di lime e ciliegie Luxardo. Completare con un filo di sciroppo di ciliegie e un pizzico di noce moscata grattugiata.

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week