

Drink Week, twist on Daiquiri: l'Harbormaster di Matthias Soberon

harbormaster-a-21cf2274

La rubrica **Drink Week** di *Mixer Planet* questa settimana propone tre interessanti twist del **Daiquiri**, un *Unforgettables* lba sinonimo di Caraibi e rum, selezionati come di consueto da Instagram. Per iniziare, ecco di seguito l'**Harbormaster** di [Matthias Soberon, alias servedbysoberon](#).

Daiquiri La ricetta dell'Harbormaster di Matthias Soberon

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchieri:

Coppa cocktail

Ingredienti:

- 22,5 ml rum agricolo leggermente invecchiato
- 22,5 ml Singani (o pisco)
- 22,5 ml liquore Galliano l'Autentico
- 7,5 ml liquore al frutto della passione
- 22,5 ml succo di lime
- 1 bar spoon sciroppo di zucchero semplice

Garnish:

Mezzo frutto della passione

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

Leggi anche:

