Drink Tris, twist on... tre nuove rivisitazioni del Daiquiri

daiquiri-tris-0e623656

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 nuove **rivisitazioni del classico Daiquiri**.

DaiquiriLa ricetta dell'Harbormaster di Matthias Soberon

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
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

DaiquiriLa ricetta del Brass Rail di Phil

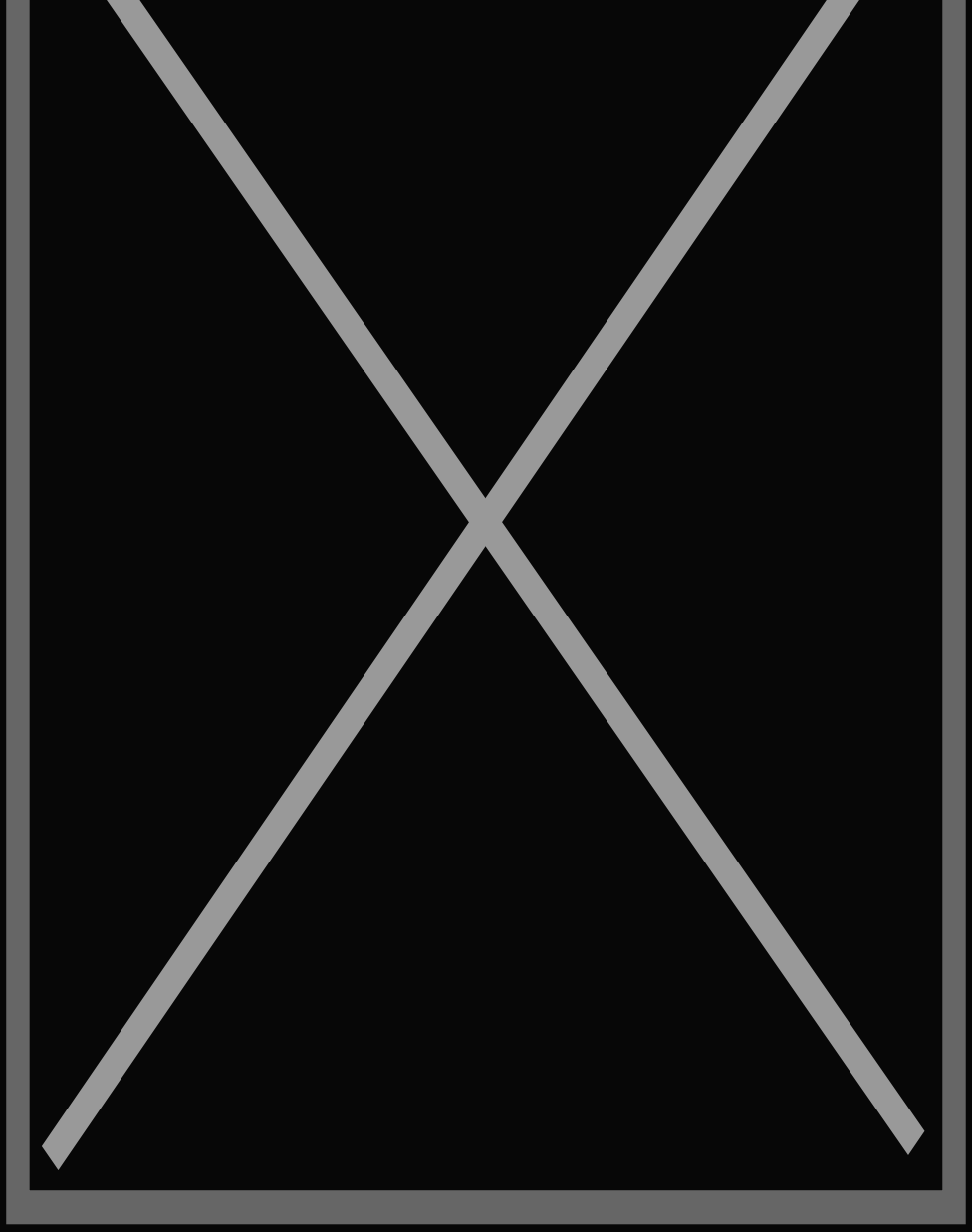
Tecnica:
Shake and Double Strain

Bicchiere:
Coppa da cocktail

Ingredienti:
45 ml rum scuro
15 ml liquore Dom Bénédictine
15 ml succo di limone
15 ml sciroppo di zucchero
1 dash orange bitters
mezzo albume

Garnish:
Cannella in polvere

Preparazione:
Versare tutti gli ingredienti nello shaker, compreso l'uovo, e lasciare riposare per circa 10 secondi. Quindi shakerare senza ghiaccio, poi aggiungere il ghiaccio e agitare ancora per qualche secondo. Fare un double strain in un bicchiere (coppa) e guarnire con un po' di cannella in polvere.



La ricetta del Caribbean

Daiquiri di Yelena Anter

Tecnica:

Shake and Double Strain

Bicchiere:

Coppetta da cocktail

Ingredienti:

60 ml Camazotz Rum

7,5 ml Blue Curaçao

30 ml succo di ananas

30 ml succo di lime fresco

1/2 bar spoon albume in polvere High Whip Cocktail Vision

1/2 bar spoon frutto della passione in polvere Cocktail Vision

Garnish:

Bordo di popping candy Cocktail Vision

Zest di lime

Preparazione:

Bordare il bicchiere usando colla per bordi e le caramelle scoppiettanti "Pop Your Rocks Off". Miscelare rum, Blue Curacao, ananas e succo di lime nello shaker. Setacciare il frutto della passione il povere e la polvere di albume: questo passaggio aiuterà ad aerare le polveri, prevenire la formazione di grumi e creare una schiuma più piena. Agitare energicamente per montare l'albume. Aggiungere ghiaccio e shakerare ancora. Fare un double strain in una coppetta da cocktail. Guarnire con lime fresco grattugiato.

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week

Leggi anche:

Drink Tris, twist on... tre rivisitazioni del Daiquiri