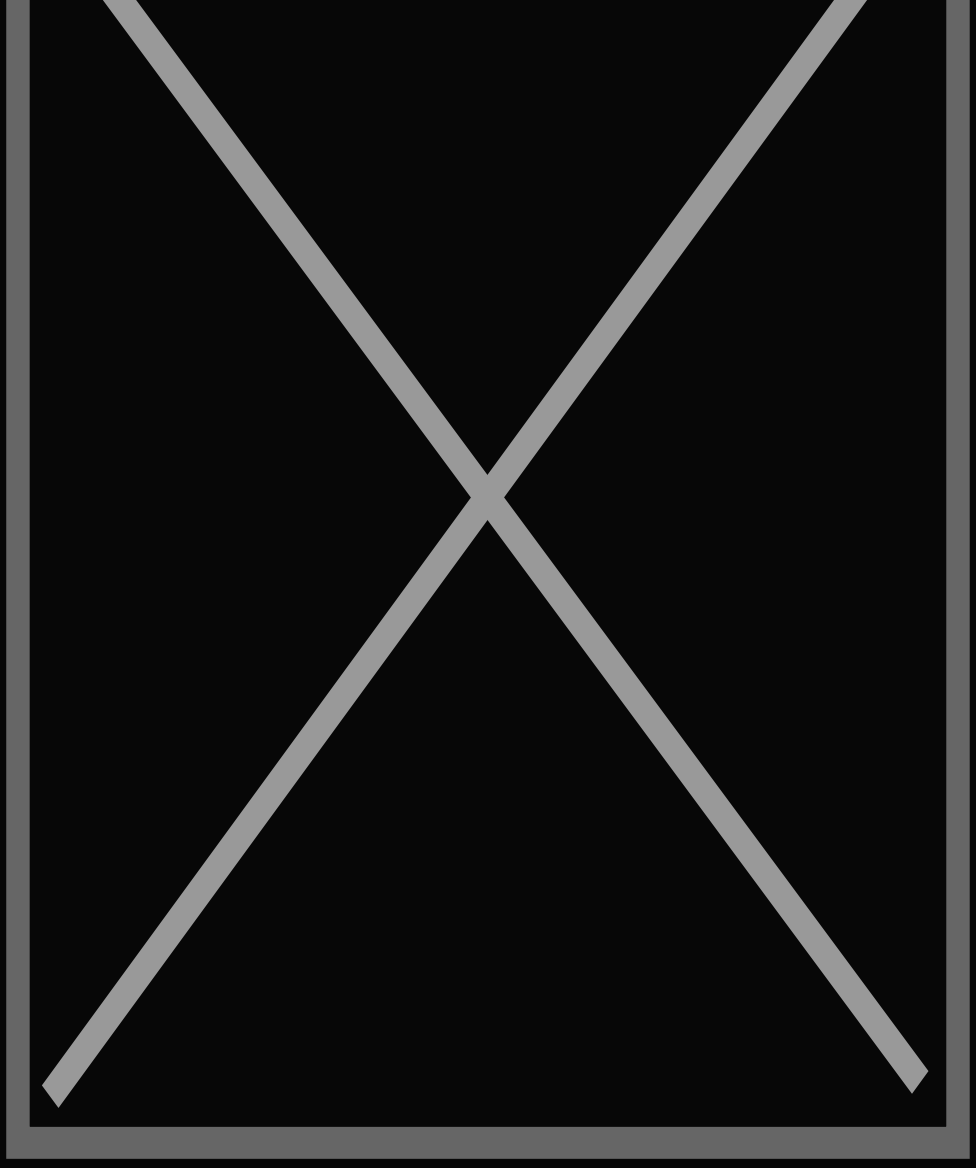
Drink Week, 3 cocktail effetto sorpresa: Mr Praline di Matthias Soberon

mr-praline-a-5ecc413a

Chi ha detto che un buon cocktail debba presentarsi con una immagine "seriosa"? Anzi, la cultura Tiki, per fare un esempio, insegna che l'immagine di un drink può attirare l'attenzione del cliente quando sfrutta l'effetto sorpresa o magari riesce a strappare un sorriso a prima vista. Senza tralasciare la qualità del contenuto, ovviamente... Questa settimana vi proponiamo quindi **tre drink con "effetto sorpresa"**, divertenti, inaspettati... Questa volta vi presentiamo il **Mr Praline**, sempre da Matthias Soberon, alias **servedbysoberon** su Instagram.



La ricetta del Mr Praline

di Matthias Soberon

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Coppetta

Ingredienti:

30 ml Talisker 10

10 ml Hazelnut Liqueur

22,5 ml Cream Liqueur

60 ml gelato al cioccolato

Garnish:

Pappagallo morto (finto)

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week