

Drink Week, tre cocktail a due colori: Holystone Punch di Jamie Behmer

20230213052631holystone-punch-a-cf22823d

Giocando con gli ingredienti, si possono ottenere cocktail originali non solo nel gusto, ma anche nell'aspetto. E stupire i clienti con inedite combinazioni di colori. Ecco quindi che, questa settimana, la rubrica **Drink Week** vi propone tre **cocktail a due colori**: impossibile dimenticarli. Di seguito l'**Holystone Punch** di [Jamie Behmer, alias potableperfectionist](#) su Instagram.

La ricetta dell'Holystone Punch di Jamie Behmer

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Highball

Ingredienti:

45 ml Cerulea Gin

22,5 ml Plantation Pineapple Rum

30 ml acqua di cocco

45 ml succo di ananas

30 ml succo di arancia

30 ml purea di frutto della passione

15 ml granatina

Un'ombra di mezcal

Garnish:

Twist di arancia, fettina di lime, fiori commestibili e foglie di ananas

Preparazione:

Mescolare rum, acqua di cocco, succhi, purea e granatina nello shaker. Aggiungi del ghiaccio. Agitare per raffreddare e diluire. Filtrare in un bicchiere highball con ghiaccio tritato. Versare sopra il Cerulea Gin. Velare con mezcal.

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