I cocktail di Francesco Galdi: What the Duck! e Shit-Ake Happens

francesco-galdi-1-7aa74103

Francesco Galdi, mixologist di origini tornesi, ci racconta come stupisce i clienti, cosmopoliti del Buddha bar di Dubai. E suggerisce due ricette per altrettanti coktail.

What the Duck!What the Duck

Ingredienti:

- 30 ml Fat wash di Tanqueray Ten
- 30 ml Nigori Sake Gekkeikan infuso con zest fresche di yuzu
- 15ml Succo di lychee
- 5ml Acqua del Mediterraneo (per ogni mezzo litro di salamoia di olive dolci - Olive Belle di Cerignola ad esempio - una manciata di Sale di Maldon e Sale Rosa dell' Himalaya)
- 90ml Acqua di Cocco
- 5ml Homemade Blue Curacao (al Buddha Bar la ricetta è semplice ma segretissima...)

Preparazione:

Alla base della ricetta c'è un fat wash di Tanqueray. Per ogni 1500 ml di Gin al Buddha Bar usiamo 2 once di Olio di sesamo di altissima qualità e lasciamo il preparato in freezer. Lavorando con olio e non con un vero e proprio grasso, la divisione tra le due componenti sarà più fragile, e l'olio se non si è veloci e attenti tenderà a riamalgamarsi con il Gin subito dopo il raffreddamento. Dopo un attento e meticoloso straining, imbottigliamo il Gin nella sua bottiglia originaria e lo teniamo in frigo. Attenzione alle regole HACCP del proprio paese, a Dubai per esempio l'importante è etichettare ogni singola bottiglia e spiegarne il contenuto. Si andranno poi a unire tutti gli ingredienti in uno shaker agitando il contenuto. Versiamo il tutto in un sacchetto di polipropilene riempito con una decina di cubetti di ghiaccio e ci sistemiamo una paperella di gomma a galleggiare. Controindicazioni per il bar?

Spariscono più paperelle al giorno di quanto previsto. Ci sono clienti affezionati che hanno ormai una collezione di cinquanta papere a casa e ci mandano le foto!

Shit-Ake Happens Shit-Ake Happens

Ingredienti:

- 50ml Haig Club infuso con cottura
- in Sous-Vide con Shitake Mushrooms
- 15ml Creme de Cacao White
- 5 ml Cassia Syrup
- 30 ml Bianco d’uovo

Preparazione:

24 ore a bassa temperatura di Sous-Vide per estrarre alla perfezione il sapore dei funghi, tutti gli ingredienti nello shaker e via con una bella shakerata. Senza mai dimenticare il sorriso. Quando viene utilizzato del bianco d’uovo preferisco sempre fare un reverse dry shake, prima con il ghiaccio poi senza. Ciò permette all’uovo di perdere completamente qualsiasi odore e la foam che si crea è più consistente e piacevole. Presentiamo il cocktail in un vasetto di ceramica, top di polvere di cacao, ghiaccio tritato e delle belle foglioline di basilico. La presentazione viene terminata con delle piccole lavagnette dove scriviamo frasi cattivelle o ironiche tipo “Mai vista una pianta in vita tua fratello?” o “Non postarmi su instagram, mia madre non sa che sono qui”.

Francesco Galdi: “Così stupisco i clienti del Buddha bar di Dubai”