Videotutorial: il cocktail Applyx di Tommaso Cecca

cecca-1-89bd9352

Distinto ed elegante, sempre sorridente: è così **Tommaso Cecca**, Head of Mixology del Café Trussardi alla Scala e docente di Campari Academy. Abituato a servire una clientela gourmet esigente, consapevole e desiderosa di vivere esperienze su misura, Tommaso ha uno stile di miscelazione limpido e pulito, al contempo creativo e originale. E per i lettori di Mixer spiega in un esclusivo video tutorial come creare **Applyx,** un rinfrescante e accattivante cocktail a base di vodka *Absolut Elyx* servito all'interno di una mela Golden precedentemente svuotata e ghiacciata.

Ingredienti

1 mela Golden

collage-cecca-applyx-gold-appleZenzero

Cannella

4 cl vodka Absolut Elyx

1 cl liquore al sambuco

1cl succo di limone di Amalfi

Gocce di zucchero al limone

Gocce essenza di bitter