Cocktail ed erbe aromatiche: le ricette degli esperti

due-cocktail-alimenti-bibite-dipinto-da-frary-1057808-42f68156

Cocktail ed erbe aromatiche: ecco quattro ricette proposte per i lettori di Mixerplanet dagli esperti.



WESTERN CAPE

Ricetta di Katerina Logvinova, brand manager di Elephant Gin

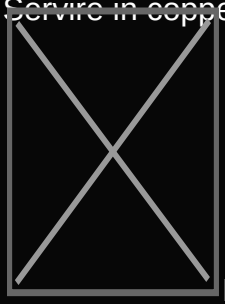
Un cocktail che valorizza Elephant Gin, gin complesso ma nello stesso tempo versatile, composto da 14 botaniche tra cui il frutto del Baobab, il Bucco, l'Artemisia Africana, l'Artiglio del Diavolo e la Coda di Leone. È prodotto da una distilleria tedesca che ha un approccio sostenibile e che devolve il 15% del ricavato a due enti impegnati a favore della salvaguardia dell'elefante africano.

Tecnica:
Shake and strain

Ingredienti:

- 60 ml Elephant Gin
- London Dry
- 30 ml limone fresco
- 20 ml sciroppo di bucco
- 1 barspoon di tintura all'aneto (1 parte di aneto,2 parti di alcool. Macerare per un paio di giorni)

Servire in coppetta



MARE FORZA NOVE

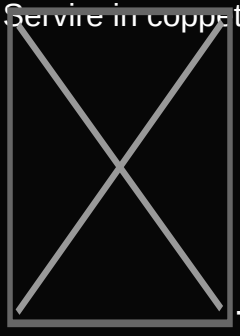
Ricetta di Luca Rossi Head Bartender & Mixology Consulting del Muà Lounge Restaurant di Genova

Tecnica:
Mix & double strain

Ingredienti:

- 6 cl Rum bianco infuso con timo, rosmarino, maggiorana
- 3 cl di succo di limone
- 2 cl di sciroppo di zucchero alla lavanda
- 3 gocce di bitter all’arancio
- 2 gocce di soluzione salina

Servire in coppetta decorata con un rametto di lavanda



TYME TO TIME

Ricetta di Virginia Ducceschi, barlady del Rex di Firenze

Un twist del gin sour con note di timo.

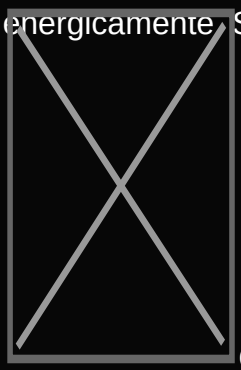
Tecnica:
Shake and strain

Ingredienti:

- 45 ml di gin
- Mezzo limone
- 2 o 3 cucchiaini da tè di zucchero bianco
- 1 ramoscello di timo
- 1 albume d’uovo
- ghiaccio

Preparazione:

Versare in uno shaker il gin, il succo di limone appena spremuto, 2 o 3 cucchiaini da tè di zucchero bianco, un ramoscello di timo, l’albume d’uovo e il ghiaccio. Chiudere il contenitore e agitare energicamente. Servire in un bicchiere raffreddato decorato con un ramoscello di timo.



COCO 75

Ricetta di Fabio Camboni, barmanager di Kasa Incanto di Gaeta

Rivisitazione del “French n. 75” con un bitter home made a base di gelsomino, rosa, iris, bergamotto, limone e vaniglia.

Tecnica:
Shake and strain

Ingredienti:

- 45 ml di Elyx Vodka infusa con Gilko e Melissa
- 15 ml Blood Orange Liqueur
- 15 ml di sciroppo alla camomilla
- 20 ml di succo di limone
- Spruzzata di profumo al bergamotto
- 2 dashes di bitter N°5 (con gelsomino, rosa, iris, bergamotto, limone e vaniglia)

Top Franciacorta

Servire in un calice da champagne decorato con oro alimentare 24 carati

Erbe aromatiche: i consigli per l’uso nei cocktail