A Natale Baileys presenta il nuovo cocktail The Nutcracker

nutcracker-make-at-home-9b438dda



Questo Natale Baileys, la celebre crema whisky irlandese, presenta il suo nuovo cocktail The Nutcracker (Lo Schiaccianoci), che unisce Baileys® con un infuso di noci e whiskey Bushmills, latte di mandorla e nocciola, un pizzico di amaro al cioccolato e di sciroppo di datteri, dando vita a un'esperienza di gusto originale.

The Nutcracker - offerto in esclusiva da Verger, concept store aperto in via Varese, 1 a Milano - viene servito con speciali praline appositamente create per esaltare le note dolci di questo cocktail. Con la sua eleganza classica e i sapori di nocciola, The Nutcracker trova eco nel nuovo spot di Natale Baileys® (per vederlo, linkare: http://youtu.be/w-1XB00Ss8I) che rivisita in chiave moderna proprio il balletto classico dello Schiaccianoci da cui il cocktail trae il nome. Diretto da Benjamin Millepied, coreografo del film “Il cigno nero” e marito della protagonista Natalie Portman, lo spot è l'ultimo capitolo della campagna “Cream with spirit” lanciata dal brand lo scorso anno per esaltare le donne e celebrare lo spirito della femminilità moderna.

Per chi fosse interessato a sfruttare l’idea anche per il proprio locale, **ecco la ricetta semplificata**:

25 ml di whiskey Bushmills in cui sono state messe a macerare alcune noci (utilizzare 500 ml di whiskey per 100 g di noci seguendo questo procedimento: mettere tutti gli ingredienti in una ciotola di plastica o di metallo, coprire con pellicola trasparente e lasciare macerare per una notte. Filtrare il tutto attraverso un canovaccio e riporre il liquido così ottenuto in un vasetto di vetro) o in alternativa un liquore al gusto di nocciola

40 ml di Baileys® Original Irish Cream

60 ml latte di mandorla e nocciola (o altro gusto preferito)

Ingredienti facoltativi:

2 gocce di amaro al cioccolato

12,5 ml di sciroppo di datteri (richiede 400 g. di zucchero, 200 ml di acqua, 100 g. di datteri con il nocciolo e succo d'arancia fresco. Il procedimento prevede di riscaldare lievemente lo zucchero a fiamma bassa fino a quando è completamente sciolto. Con l'aiuto di un cucchiaio, schiacciare leggermente i datteri e lasciare raffreddare. Filtrare il liquido conservandolo in un vaso di vetro)

Mettere tutti gli ingredienti in uno shaker, quindi versare in un bicchiere elegante dallo stelo lungo.