La ricetta di Fabio Brugnolaro: il Cocktail Intercontinental

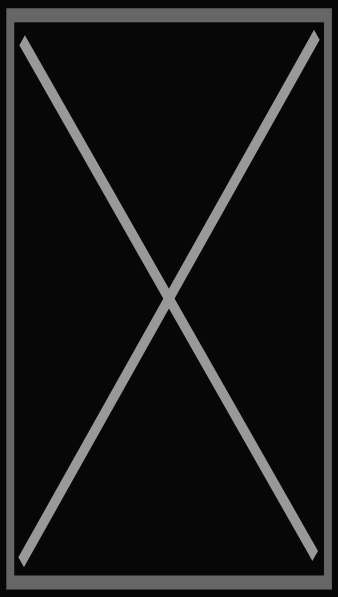
intercontinentalcocktail-di-fabio-brugnolaro-45d90121

Fabio Brugnolaro, head mixologist e bar manager al Vogue Lounge di Bangkok, propone la ricetta del **Cocktail Intercontinental**.

Tecnica: Shake & double strain in coppa da champagne ghiacciata

Ingredienti:

- 20 ml succo fresco di lime
- 15 ml sciroppo di zucchero
- 35 ml gin
- 30 ml succo di mangosteen
- 15 ml liquore alle rose
- 4 gocce di bitter alla lavanda
- 15 ml albume d’uovo pastorizzato (non imprescindibile)



Preparazione: Versare in uno shaker il succo di lime, lo sciroppo di zucchero, il succo di mangosteen, il gin e il liquore alle rose. Per una texture più cremosa usare anche l’albume d’uovo pastorizzato. Chiudere lo shaker e agitare energicamente Quindi riempire lo shaker con ghiaccio fino al bordo, chiudere e agitare di nuovo. Servire in una coppa da champagne raffreddata e aggiungere quattro gocce di bitter alla lavanda

Decorazione: Fiori commestibili di stagione

Mixability: come e perché usare i fiori

Cocktail e fiori: i consigli di Fabio Brugnolaro

La ricetta di Dom Carella: il cocktail The Gmt

La ricetta di Fabio Camboni: il cocktail Van Gogh