Cocktail: le ricette di Luke Whearty, patron l’Operation Dagger

img2664-8cec73b7

La miscelazione di Luke Whearty, patron l’Operation Dagger di Singapore, è eclettica e prende in prestito dal mondo della cucina gourmet tecniche e ingredienti inaspettati. Ecco i suoi cocktail estremi, ma assolutamente irresistibili



G.O.A.T

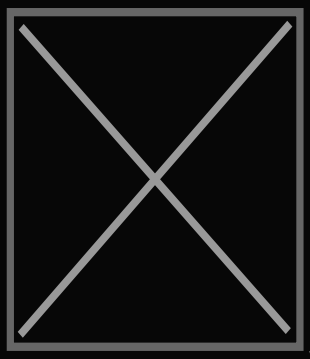
Un cocktail a base di… formaggio?!? L’idea è venuta a Luke bevendo un cocktail mentre mangiava formaggio di capra.

Tecnica: Stirred

Ingredienti:

- 800 ml distillato di formaggio di capra
- (su una base di Gin)
- 400 ml Fino Sherry
- 400 ml Dry Vermouth
- 200 ml succo di ananas fresco
- 100 ml acqua di miele e timo

Guarnizione: Twist di ananas e formaggio di capra



ST JOHN

L’ispirazione per questo cocktail è arrivata a Luke da Fergus Hendersons chef del ristorante londinese St John che ha messo a punto un piatto a base di midollo.

Tecnica: Shakè

Ingredienti:

- 800 ml vinaigrette di capperi e prezzemolo (su una base di Dry Vermouth)
- 400 ml Gin infuso al midollo
- 200 ml acqua
- 100 ml acqua al miele

Guarnizione: Prezzemolo fritto



TOFFEE APPLE

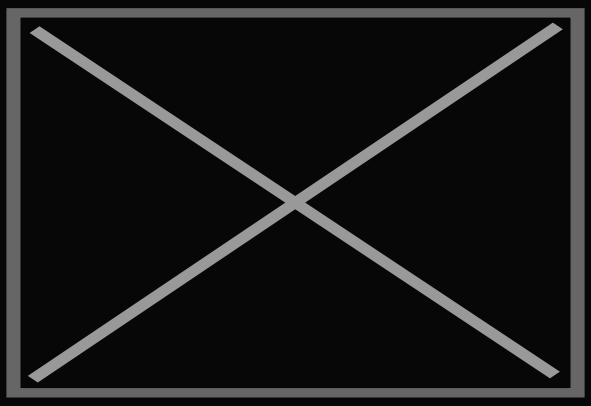
Questo cocktail gourmet prende spunto da una ricetta del celebre ristorante Noma.

Tecnica: Build

Ingredienti:

- 500 ml mix di Rum aromatizzati alla mela e caramello
- 400 ml succo di mela verde
- 200 ml Sidro

Guarnizione: Mela caramellata con granita di acetosa



RIKY?

Questa preparazione è un omaggio a Sen No Riky?, monaco giapponese e maestro del té che codificò la cerimonia del tè. Viene preparata in quantità maggiori, refrigerata e poi servita in caraffa

Tecnica: Build

Ingredienti:

- 1 L Sakè al riso soffiato
- 200 ml Gin infuso alla melissa
- 100 ml acqua al miele e timo

Guarnizione: Rametto di timo

Format di successo: l’Operation Dagger di Singapore