Schweppes presenta Santa's Hat, il cocktail natalizio

santas-hat-9762654c

Se l’estate di Schweppes è stata all’insegna dell’aperitivo fresco dalle note fruttate e floreali, l’arrivo dell’inverno con il Natale alle porte, per la “regina” delle toniche, segna l’esplorazione di gusti speziati e decisi, capaci di deliziare tutti i palati.

Schweppes è la compagna ideale per un aperitivo unico dal sapore invernale. Per riscaldare l’atmosfera degli aperitivi natalizi, i drink lovers non potranno mancare all’appuntamento con “Santa’s Hat” un imperdibile cocktail studiato ad hoc con il Ginger Beer, la bevanda che sorprende per l’elevata gasatura e per l’aroma esclusivo, unico per il palato e per ogni mix; il flavoured mixer con un gusto avvolgente che va da un’amabile nota di zenzero a una sottile nota agrumata.

Ideato da Matteo Lorenzon del Twist on Classic di Milano, con la collaborazione di Davide Esposito, “Santa’s Hat” ricrea tutti i sapori e le atmosfere gustative del Natale: si va dal calore del whisky, alle note speziate dello zenzero e della cannella che si mescola ai lamponi, al massimo del loro gusto in questa stagione. Il flavour del Whisky, lo spirits da meditazione nel mondo dell’aperitivo, sarà esaltato dall’aroma dal Ginger Beer per soddisfare i gusti ricercati e mai scontati degli estimatori e non solo.

Tra gli ingredienti che rendono questo cocktail specialissimo non poteva certo mancare il Pandoro, il dolce tipico di questo periodo, trattato da Lorenzon per creare un floating di velluto. Il sapore del Pandoro è stato estratto con una macerazione alcolica del dolce, e dopo aver trattato il liquido per eliminare il grasso in eccesso, montato a velluto con l’aiuto del sucroestere, un emulsionante.

Ingredienti:

1 oz di sherbet ai lamponi,
1/2 oz di succo di lime fresco,
1 e 1/2 oz di O.C.G. della JourneymanDistillery,

1/2 oz di Bourbon della JourneymanDistillery,
1 e 1/2 di Schweppes Ginger Beer,
Floating di velluto di Pandoro

Tecnica

Throwing, che consente di raffreddare e ossigenare il drink. E’ sufficiente versare, possibilmente a cascata, il liquido da un bicchiere a un altro fino al raggiungimento della diluizione, della temperatura e dell’ossigenazione desiderata.

Procedimento

Versare i semilavorati, lo sherbet ai lamponi e la macerazione alcolica di pandoro, in una delle due metà dello shaker e con la tecnica del throwing, raffreddare e ossigenare il drink. Metterli in un bicchiere pieno di ghiaccio e aggiungere Ginger Beer. Montare a velluto la macerazione di pandoro e aggiungerlo agli altri ingredienti. Il bicchiere dovrà essere precedentemente spennellato alla base con del cioccolato bianco.

Un cocktail perfetto per l’aperitivo, che sarà proposto come drink di Natale dal Twist on Classic. Bello da vedere oltre che delizioso da sorseggiare, colorato, dal gusto vivace che nell’aspetto richiama il cappello di Babbo Natale per consentire di entrare più che mai nello spirito della festa più attesa dell’anno.