Mixability: Christmas in Love di Luca Rossi del Muà di Genova FOTO

luca-rossi-fa955fad

I signature drink di **Luca Rossi** sono per lo più rivisitazioni dei grandi classici, meglio ancora: twist di cocktail vintage.
"Il mio intento è quello di rendere i classici attuali e invitanti per il consumatore di oggi" ci spiega **Luca Rossi**, *head bartender & mixology consulting del Mua' Lounge Restaurant di Genova*. (Clicca qui per leggere Luca Rossi: "É il momento di shrub e prodotti locali")

E qui ci presenta il suo **Christmas in Love**.

[ngg_images source="galleries" container_ids="217" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"] Sfogliate la gallery per vedere questo signature drink di Luca Rossi che verrà anche riproposto nella puntata di dicembre della rubrica **Dalla parte del barman** insieme a una selezione di altri cocktail natalizi di appeal facilmente replicabili (Clicca qui per imparare come si fa il Xmas Beat di Leonardo Cappiello barman titolare del Recreo di Milano).

Ingredienti del Christmas in Love

40 ml Rum Diplomatico Planas infuso con cioccolato fondente 70% (tecnica fat - wash)
30 ml estratto di rapa rossa
10 ml crema cacao Briottet
15 ml succo di lime fresco filtrato
15 ml sciroppo di agave aromatizzato all' arancia

Per la meringa in superficie:
30 ml di albume
10 ml sciroppo di zucchero aromatizzato alla vaniglia

Oro alimentare

Bicchiere:

coppetta

Preparazione:

nello shaker con ghiaccio versare il rum, l' estratto di rapa rossa, il succo di lime, lo sciroppo di agave. Shakerare per alcuni secondi e versare nella coppetta.

Con un frullatore a immersione montare l' albume con lo sciroppo di zucchero aromatizzato alla vaniglia, finche non diventa leggermente consistente. Versare con l' aiuto di un bar- spoon la meringa sul cocktail.

Decorare con polvere d' oro alimentare.

Per il side:

carpaccio di gambero con meringa di rapa rossa e terra al cacao ***(Chef Persano – Rebora)***