Xmas cocktail: We Whiskey a Merry Christmas di Fabio Camboni FOTO

we-whiskey-a-merry-christmas-fabio-camboni-home-8d25d4a1

Xmas cocktail: **Fabio Camboni** regala ai lettori di *Mixer Planet* la ricetta del suo *We Whiskey a Merry Christmas*, un cocktail invernale servito con un secondo drink: *And a Happy Rum Year*.

[ngg_images source="galleries" container_ids="218" sortorder="2445,2443,2446,2444" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Barmanager di **Kasa Incanto Emporio Cocktail Bar e Ristorante di Gaeta**, Fabio Camboni (clicca qui per leggere l'intervista) ha uno stile di miscelazione tradizionale ma innovativo e punta sul connubio di ingredienti classici e moderni in un perenno equilibrio tra passato e futuro. Preciso, appassionato e studioso (ha oltre 400 libri dedicati al mondo del bere miscelato) è stato anche autore della **prima puntata della rubrica History Cocktail dedicata al Manhattan.**

LE RICETTE
We Whiskey a Merry Christmas

Tecnica:
Shake & strain
Ingredienti:
50 ml Bourbon whiskey
10 ml crema di cacao
10 ml liquore di nocciole
5 ml liquore Tentura Roots
15 ml succo fresco di limoni
15 ml succo fresco di clementine
20 ml sciroppo di lamponi e cranberry
30 ml di tè verde

Servire in una tazza da tè, con side di biscotti e frutta secca

And a Happy Rum Year

Tecnica: Shake & strain

Ingredienti:

50 ml Cuban Rum

10 ml Crema di cacao

10 ml liquore di nocciole

5 ml liquore Tentura Roots

15 ml succo fresco di limoni

15 ml succo fresco di clementine

20 ml sciroppo di lamponi e cranberry

30 ml di té verde

Servire in una tazza da tè, con side di biscotti e frutta secca