Xmas-cocktail: sei ricette nel segno del Natale FOTO GALLERY

xmas-cocktail-f458aa6f

Xmas-cocktail: vi presentiamo una selezione di sei drink per qualche nuovo spunto e per stupire il cliente.

Il barman **Marco Riccetti**, al timone dell'**INSIDE Restaurant & Cocktail Bar di Torino** dove oggi ricopre il ruolo di barmanager, ha uno stile di miscelazione classico, semplice, ma con un occhio alla contemporaneità. Il suo motto? Less is more. E qui ci insegna a preparare il suo Dasher the Reindeer.

[ngg_images source="galleries" container_ids="219" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**La ricetta del Dasher the Reindeer**
Ingredienti:
45ml di Maker's Mark Bourbon
20 ml di riduzione di Martini Bitter e lamponi
10 ml di sciroppo di camomilla
20 ml di succo di limone
3 dashes di albume
3 dashes di Peychaud's Bitters
Garnish:
stecca di cannella, peel di limone, coriandolo in polvere

Fabio Camboni, barmanager Kasa Incanto Emporio Cocktail Bar e Ristorante di Gaeta, 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), ai lettori di Mixer Planet regala la ricetta del suo **We Whiskey a Merry Christmas**, un Xmas-cocktail accompagnato da un secondo drink, **And a Happy Rum Year**.

[ngg_images source="galleries" container_ids="218" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**La ricetta del 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

La ricetta di And a Happy Rum Year
Tecnica: Shake & strain
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

Nei suoi signature drink **Leonardo Cappiello** segue la stagionalità. Consulente della catena Gesto Fai Il Tuo, è barman titolare del **Recreo di Milano**. E qui ci presenta il suo **Xmas Beat**, un cocktail invernale, all time, facilmente replicabile e di sicuro successo. Sfogliate la gallery per apprendere come si prepara il signature drink di Leonardo Cappiello!

[ngg_images source="galleries" container_ids="216" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**La ricetta del Xmas Beat**
Tecnica: Shake & Double Strain

Ingredienti
30 ml di succo di lime
20 ml di sciroppo di cannella
30 ml di rum giamaicano dark
40 ml di rum domenicano
20 ml di Pedro Jimenez
80 ml di centrifuga di caco mela
Una vaporizzata di assenzio

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 **Muà Lounge Restaurant di Genova**. E qui ci presenta il suo C**hristmas 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"]

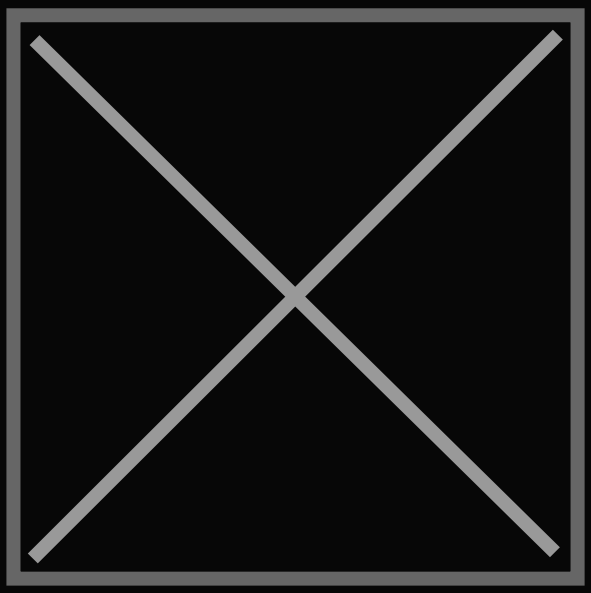
La ricetta del Christmas in Love
Ingredienti:
40 ml Rum Diplomatico Planas infuso con cioccolato fondente 70% (tecnica fat – wash)
30 ml estratto di rapa rossa
10 ml crema cacao Briottet
15 ml succo di lime fresco filtrato
15 ml sciroppo di agave aromatizzato all’ arancia
Per la meringa in superficie:
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, finché 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)

Classe 1981, il barman **Luca Simonetta** lavora dietro al bancone da oltre 20 anni. Nel 2009 ha aperto il **My Lounge, un cocktail bar a Cesana Brianza** (LC) che nel corso degli anni si è affermato come punto di riferimento della zona. Le ragioni del suo successo? I cocktail mai banali, equilibrati e ben presentati. Un servizio accurato, che fa sentire coccolato il cliente. E gli eventi speciali, come la bartender battle.
Qui ci insegna a fare il suo **Forsyths**:

[ngg_images source="galleries" container_ids="220" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**La ricetta del Forsyths**
Ingredienti:
3cl di Habitation Velier forsyths wp white
3 cl di passito
3 cl di limone di Sicilia
6 cl di orzata al fico d'India
Shekerate e versate su ghiaccio tritato. Decorate con una fetta di fico d'India e scorza di limone. Accompagnate con una fetta di panettone al rum artigianale (come quello della **Pasticceria Citterio di Canzo**).

E ancora, a proposito di Xmas-cocktail, **Francesco Bonazzi** -barman del **Mag Cafè di Milano-**, ci insegna infine come preparare il **Manhattan brûlé**.



La ricetta del Manhattan brûlé

Ingredienti:

40 ml Vermouth brûlé (con datteri/fichi secchi/ albicocchi essiccate bergamotto/ cannella/ anice stellato/ scorza arancia)

10 ml Vermouth dry allo zafferano

25 ml Cashcane

3,75 ml Gomma arabica allo zenzero

0,25 ml Pino mugo quaglia

Servire in coppetta