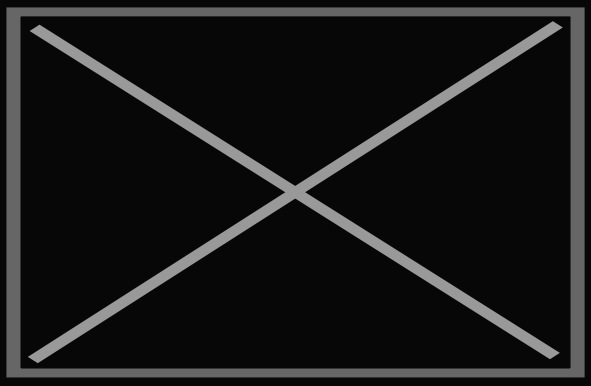
Video tutorial: Champs Elysees, il beer drink di Edoardo Sandri

sandri-3-163442c5

Edoardo Sandri, barman dell'**Atrium Bar del Four Seasons di Firenze**, in questo tutorial ci insegna come preparare il suo **Champs Elysees**, un beer drink beverino e accattivante.

Premessa: la birra nei drink è in ascesa, senza dubbio. La prova? Sempre più spesso è proposta come ingrediente per originali drink low alcol e beverini.

"Preso atto della richiesta di drink a basso tenore alcolico e delle opportunità che la birra offre in termini di personalizzazione e aromatizzazione, sono certo che la ricerca in questo ambito proseguirà", afferma Edoardo Sandri. Che qui ci insegna come preparare il suo Champs Elysees.



Il nome del drink è un omaggio al famoso viale parigino dove i Francesi hanno festeggiato la vittoria ai mondiali di calcio del '98. "È un drink divertente come il gioco dei galletti, a base di vermouth rosso Chazalettes, liquore di Pruni e top di birra lager, che sicuramente si sposa bene con l'immaginario calcistico. Da servire rigorosamente all'interno dello shakerino griffato Atrium, per darci quel tocco di irriverenza in più, tipica delle squadre di giovani", chiarisce Sandri.

Champs Elysees

Ingredienti

3 cl vermouth rosso Chazalettes

1,5 cl liquore di Pruni

alcune gocce di bitter di rabarbaro

top di spuma di birra lager

Guarda il video per imparare la ricetta