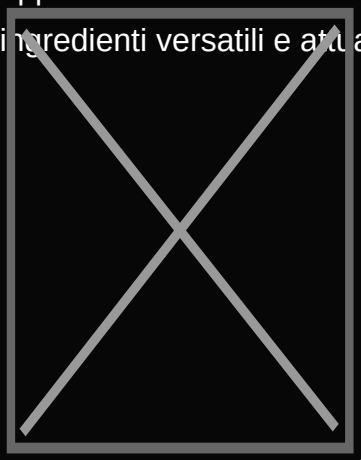
Le ricette cocktail a base di cognac e brandy

cogna-brandy-09-52fd7cb3

Utilizzare cognac e brand, in miscelazione, è un fenomeno di nicchia che può incuriosire ed appassionare addetti ai lavori e non. Ecco le ricette dei barman che hanno già sperimentato questi ingredienti versatili e atti ali.



A MANO A MANO

di Fabiana De Santis
Tecnica: Shake and Strain
Ingredienti:
40 ml brandy Gentlemate
10 ml liquore alle nocciole Frangelico
10 ml liquore all’arancia Cointreau
30 ml succo di melagrana fresco
20 ml succo di limone fresco
15 ml miele di acacia
Crusta di miele e granella di nocciole
Guarnizione:
peel di arancia, chicchi di melagrana, miele e polvere di nocciola

ALMOND MILK PUNCH

di Luca Simonetta



Tecnica: Shake and Strain

Ingredienti:

2 oz Cognac Francois voyer V.S.O.P

1 e 1/2 oz latte di mandorla

3/4 oz sciroppo di miele e vaniglia

Grattugiata di Fava Tonka



POCO MA BONO

di Mirko Cagnazzo

Tecnica: Stir and Strain

Ingredienti:

30 ml Cardenal Mendoza

10 ml Frangelico cotto sottovuoto e a bassa temperatura con mela essiccata

3 dash Celery Bitter

una scorza d’arancia nel mixing glass

Servire all’interno di una piccola coppetta o bicchiere da degustazione, decorare con scorza d'arancia e granella di Cantuccio.

LUCE

di Cristian Lodi

Ideato per la campagna nastro rosa della Lilt in collaborazione con la Callebaut, è un omaggio a Gae Aulenti.

Tecnica: Shake and Strain

Ingredienti:

1.5 cl citrus mix (lime,yuzu)

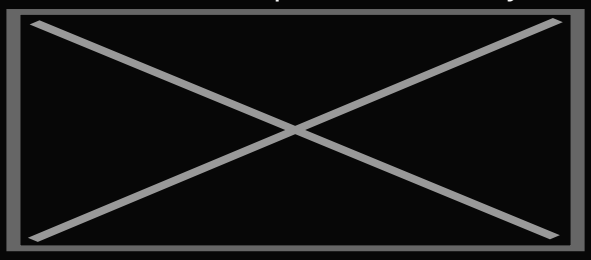
1.5 cl simple syrup

1.5 cl Falernum al pistacchio

3.0 cl Cognac “Selection Grande FineChampagne” - François Peyrot

1 dash di ganache di Ruby choccolate

Decorare con una spolverata di Ruby Choccolate



Che spettacolo cognac e brandy nei cocktail!

Cognac e Brandy: storia e info di due spirits senza tempo