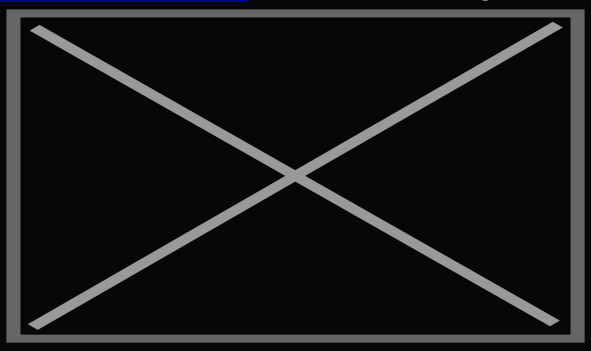
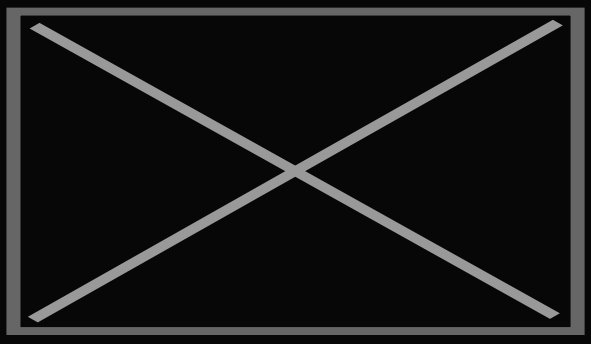
Winnie, il Mojito di Mattia Corbella di Edit Torino dissetante e solare

winnie-tutorial-mattia-corbella-3d585f18

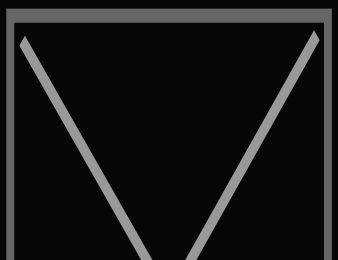
Si chiama **Winnie** ed è un twist del Mojito ideato da **Mattia Corbella** per l'**Edit Torino**.
https://youtu.be/NRMFHVeLWfM
Un drink beverino, low alcol, dissetante e solare che contiene, tra gli altri ingredienti, un mix di Plantation 3 Stars e Plantation Original Dark e un infuso di riso tostato e menta.



Un cocktail che qui vi proponiamo in tutti i suoi passaggi e che viene realizzato con il metodo pre batch al locale.



"Da Edit l'80% del menù è composto da drink in pre-batch. Tutti i giorni dedichiamo 2 ore alle preparazioni", racconta Mattia Corbella. Che poi aggiunge: "Siamo soddisfatti della nostra scelta perché garantiamo un servizio standardizzato rapido e di qualità. Realizziamo sul momento solo i drink a base di prodotti freschi o infusi, con una limitata durata di conservazione", specifica.



WINNIE

di Mattia Corbella di EDIT Torino, un twist del Mojito

Tecnica: Shake and Strain

Categoria: All Day Time

Ingredienti:

25 ml di rum chiaro Plantation 3 Stars25 ml rum scuro Plantation Original Dark

25 ml lime

25 ml di sciroppo di polline

50 ml di infuso di menta e riso tostato

Preparazione:

Versare gli ingredienti in uno shaker riempito con ghiaccio per due terzi, shakerare con vigore, filtrare in un bicchiere highball

Decorazione: Rondella di lime essiccata al centro del bicchiere e qualche rametto di menta