Le esclusive ricette cocktail pre-batch

prebatch-servizio-veloce-13-bccb24c4

Seguendo la scia dei barman stranieri, ignorando le proteste dei barman “puristi”, arrivano anche in Italia i pre-batch, drink premiscelati, raccontati in tre ricette esclusive.

WINNIE - un twist del Mojito (foto sopra)
di Mattia Corbella di EDIT Torino
Tecnica: Shake and Strain
Categoria: All Day Time
Ingredienti:
25 ml di rum chiaro Plantation 3 stars
25 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 menta



SMOKING
di Guglielmo Miriello di Ceresio 7

Tecnica: Mix and Strain

Categoria: After dinner

Ingredienti:

50 ml Rye Whisky

10 ml Le Vieux Carré Syrup

18 ml acqua oligominerale

3 dash Bitter Peychaud’s

1 dash Bitter Angostura

Preparazione:

Miscelare tutti gli ingredienti senza ghiaccio, imbottigliare e conservare ad una temperatura di 2-4 °C. Al momento del servizio preparare il bicchiere e il vassoio, affumicare il contenuto della bottiglia con legno di ciliegio, chiudere e servire con stile.

Decorazione: Zest di arancia e ciliegia.

Come si prepara “Le Vieux Carré” Syrup

50 ml Cognac VS

50 ml Mancino rosso amaranto

10 ml DOM Benedctine

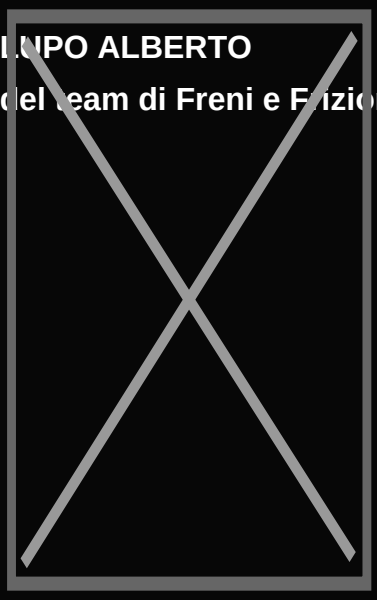
100 gr zucchero caster

Metodo:

Versare tutti gli ingredienti in una casseruola tranne lo zucchero. Portare il composto a una temperatura di 88 gradi, aggiungere lo zucchero e dissolvere. Abbattere di temperatura.

LUPO ALBERTO

del Team di Freni e Frizioni di Roma



Tecnica: Shake and Strain

Categoria: All Day Time
Ingredienti:
45 ml Ketel One Vodka
3 ml Baijiu
7,5 ml Liquore alla Ciliegia Quaglia
12,5 ml Blue Curacao
20 ml Lime
10 ml Passion Fruit Syrup
Crusta di zucchero e acido citrico
Preparazione: Versare gli ingredienti in uno shaker riempito con ghiaccio per due terzi, mescolare con vigore, filtrare in una coppetta
Decorazione: Scorza di limone e caramella gommosa di Lupo Alberto.

Velocizza il servizio e incrementa il business con i pre-batch