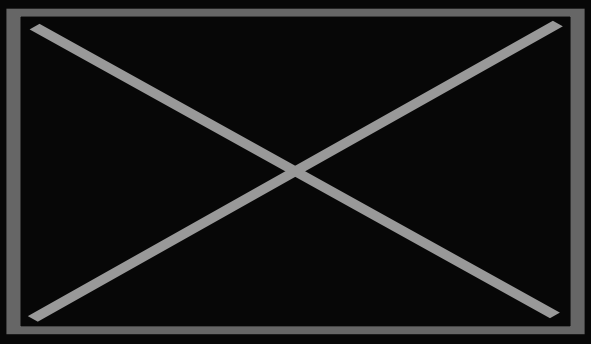
Bolle di fumo nei cocktail: è boom. Come si fanno VIDEO

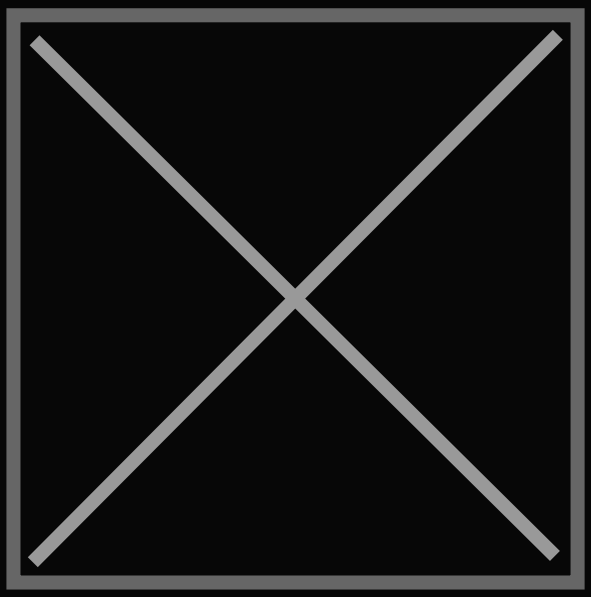
bolle-di-fumo3-alt-911acedc

Bolle di fumo nei cocktail: è boom. Qualcuno potrebbe obiettare che non sia una novità assoluta. È vero. Ma fino a pochi mesi fa erano in pochi a decorare i cocktail in questo modo oltre a **Dario Comini** , titolare del Nottingham Forest di Milano, che cominciò **oltre cinque anni fa**. Oggi invece le bolle di fumo conquistano un numero crescente di locali.

Succede per esempio al **Metropolita di Roma**, cocktail restaurant bar in procinto di rinnovare la drink list. Volete saperne di più? Guardate il **nostro video** in cui il **barmanger Giovanni Badolato** spiega come realizzare le bolle di fumo per guarnire i cocktail in modo da emozionare il cliente.



Che cos'è una bolla di fumo edibile?
È una bolla ottenuta con un surfattante di origine vegetale (in sostanza, un agente schiumoso) come il coco-glucoside. Si può acquistare per pochi euro, circa €5 per 250ml.



Come si fa?

Prima si crea una soluzione di sciroppo di zucchero liquido, poi vi si aggiunge circa il 10-20% di coco-glucoside. In questo modo avrete realizzato la soluzione schiumogena che serve per creare le bolle. Se per gonfiare le bolle userete l’aria invece del fumo, ecco la vostra bolla di fumo.

Come farla durare di più?

Si può aumentare la concentrazione di coco-glucoside, senza mai superare la concentrazione del 40% v/v nella soluzione finale.