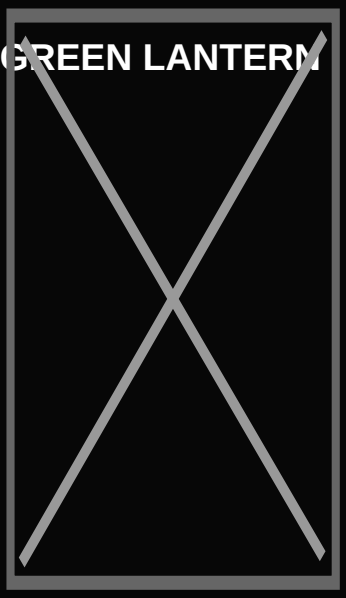
Cocktail Fluo: le ricette da provare

fluo-cocktail-ricette-8c40708f

Verde acido, fucsia, blu elettrico e giallo catarifrangente: i cocktail si (ri)tingono di colori psichedelici. Fluo è di nuovo tendenza in questo 2020, ecco le ricette da provare.



(guarda sul sito Mixerplanet.com la video spiegazione di Dario Comini)

Ingredienti:

- 50 ml vodka infusa alla vitamina B2
- 150 ml tonica home made arricchita con chinino

Preparazione:

Versare la vodka infusa sopra l'acqua tonica in un bicchiere a calice alto con ghiaccio con un cucchiaino (come si fa per fare un Irish Coffe), in maniera che resti separata dalla tonica. Servire in un cubo dotato di luce RGB in modalità Wood con accanto una fiala contenente 50 ml di vodka infusa con Butterfly Pea e una fiala con 1 grammo di Diger Selz al limone

Come si beve:

Per prima cosa l'ospite deve versare la vodka blu al Butterfly Pea, poi il grammo di Diger Selz. Infine

deve miscelare il liquido. Il risultato è un drink dal colore verde fluorescente.

B2 MARTINI



Tecnica: Mix and Strain

Bicchiere: coppa da cocktail Martini
Ingredienti:
- 80 ml gin
- 20 ml americano cocchi
- 0,5 gr vitamina b2

Preparazione:
Versare gli ingredienti in un mixing glass con il ghiaccio. Servire in coppa da cocktail Martini sopra un supporto dotato di luce RGB (una lampada con dei Led montati su una striscia che emettono luce colorata).

LUMINOL

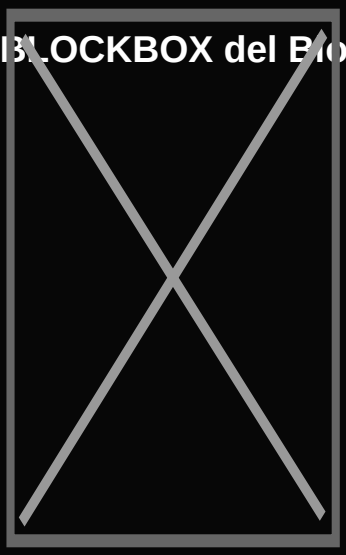


Tecnica: Build

Bicchiere: becher da laboratorio
Ingredienti:
- 80 ml gin
- 0,5 gr vitamina B2
- Acqua tonica home made (spezie, chinino, sciroppo tonico, acqua naturale gassata con gasatore per sodati)

Preparazione:
Miscelare il gin con la vitamina B2 e versare in una bottiglietta da medicinale. Versare la tonica in un’altra bottiglietta. Servire i componenti separati dentro un cofanetto dotato di lampada di Wood con un becher da laboratorio colmo di ghiaccio che fungerà da bicchiere dalla luce UV

BLOCKBOX del Block Boutique Bar di Pozzuoli



Il Blockbox viene servito in una scatola nera contenente un liquido che

sembra kriptonite. La fluorescenza del cocktail è completamente naturale, esaltata dalla luce UV
Tecnica: shake and strain, add soda
Bicchiere: tumbler alto
Ingredienti:
- 40 ml Gin Puro (blend ottenuto dall’infusione e distillazione essenziale di bacche di ginepro in presenza di coriandolo e di una misurata selezione di agrumi)
- 20 ml sciroppo fluo* con tonica
- 25 ml acido di lime (composto da 94 gr di acqua, 4 gr di acido citrico e 2 gr di acido malico)
- 10 ml acqua di cedro
Top di soda
Servire con un chunk di ghiaccio
***Per preparare lo sciroppo fluo:**
- 200 cl acqua tonica
- 180 gr zucchero
- 2 gr riboflavina in polvere

2020, l’anno della riscoperta dei cocktail fluo

Fluo Party: esperienza per allargare la clientela