Cocktail originali: tre creazioni di Bruno Vanzan

foto-3-8d6e0758

Bruno Vanzan, il Best Flair Bartender oggi trainer presso Planet One Service spiega le ricette di coktails davvero originali

1. LA RIVALSA DEI PEPERONI

Ingredienti foto 1

•1/2 lime
• 2 cucchiaini zucchero bianco
• 1 1/4 oz .vodka
• 3 fettine di peperone
• 1/2 oz. spremuta d'arancia
• 1/2 oz. succo di cranberry

Preparazione

Pestare leggermente il lime con lo zucchero, aggiungere le fettine di peperone (pestarle leggermente se si vuole donare al drink un sapore più deciso), aggiungere la vodka, la spremuta d'arancia e il succo di cranberry. Colmare con del ghiaccio crushed e mescolare.

Tecnica: muddle

2. TACCO 12

Ingredienti foto 3

• 1 1/2 vodka
• 3/4 oz di lime spremuto
• 1/2 sciroppo alle rose

Preparazione
Prendere un mixing tin e versare la vodka e lo sciroppo di rose, aggiungere il succo di lime e shakerare energicamente per circa 6-8 secondi. Filtrare il tutto in una coppetta

Tecnica Shake and Strain

DI BIANCO PICCANTE VESTITO

Ingredienti foto 2
• 1/2 lime
• 2 cucchiaini di zucchero bianco
• 1 oz. purea di fragole fresche
• 1 1/4 oz. vodka
• peperoncino macinato Q.B.
• cioccolato bianco

Preparazione
Pestare leggermente il lime con lo zucchero, aggiungere la purea di fragole fresche, la vodka e il peperoncino macinato. Colmare con del ghiaccio crushed e mescolare. Cioccolato bianco come accompagnamento del drink.

Tecnica muddle

I segreti di Bruno Vanzan, il Best Flair Bartender di Planet One

Vodka, gin, cachaca e whisky, gli spirits di tendenza per Bruno Vanzan