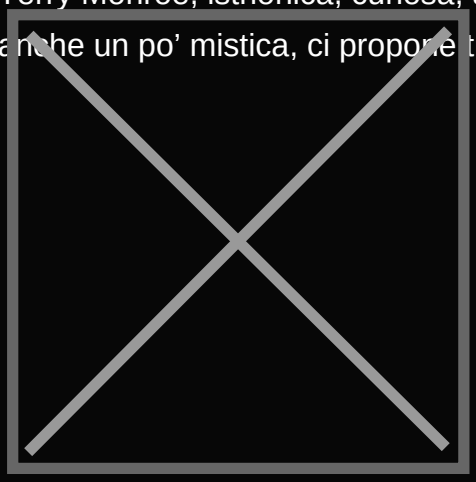
Le ricette cocktail di Terry Monroe

ricette-terry-monroe-64a93993

Terry Monroe, istrionica, curiosa, appassionata. Un po’ speziologa, un po’ mixologa e, perché no, anche un po’ mistica, ci propone tre cocktail da provare subito.

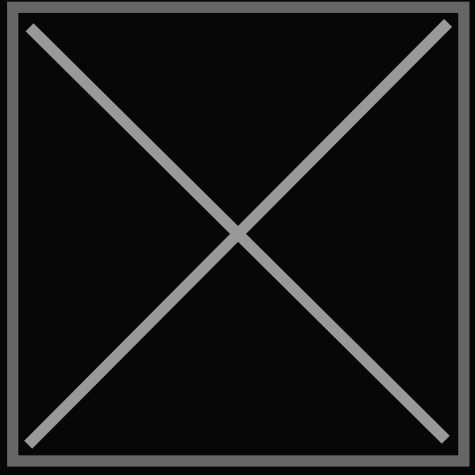


23KT

Ventitrè carati è il drink dalla texture OrO, dedicato all’omonimo salotto OrO scrt room. Vaniglia, camomilla, pepe del Bhuthan, fiori d’arancio. La texture è creata con della gomma di xantano in vodka con estrazione di camomilla. Tra le preparazioni lo chiamiamo “Stardust” La VodkaMilla è una tintura di vodka con camomilla nella dose di 3gr/L

- 1,5 cl Stardust
- 4,0 cl VodkaMilla
- 1,0 cl liquore alla vaniglia chiaro
- 7 gocce di tintura al pepe del Bhutan
- Fiori d’arancio come cocktail finish, una vaporizzata

Gusto intenso della camomilla, retrogusto delicato e pungente di vaniglia e pepe, all’olfatto i fiori d’arancio.

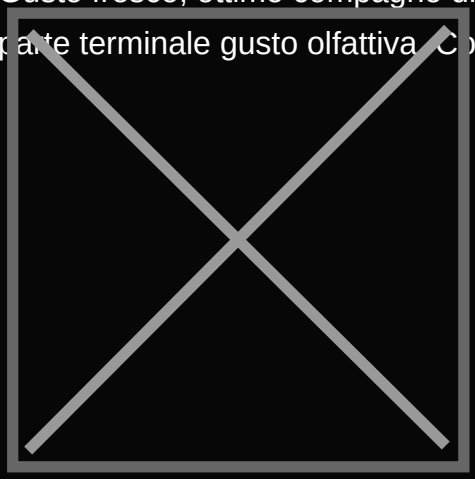


GREEN ZUWARI

La cucina della mamma offre un “Veg boiled Tea” fatto con foglie di sedano verde disidratato e Tea Blanc d’Anji

– 2 cl Tintura di Rovere in Talisker Skye
– 2 cl Talisker Skye
– 7 gocce di soluzione salina al 9%
– Veg boiled Tea
Bicchiere capiente ricco di ghiaccio

Gusto fresco, ottimo compagno di chiacchiera e pasteggio. Il tenore alcolico sopito ma presente nella parte terminale gusto olfattiva. Corroborante!



FIKI TIKI

Un insolito Tiki con una purea da fichi rossi con buccia chiara. Le dosi della purea sono 1:1 di polpa di fichi e zucchero semolato chiaro da barbabietola.

– 2 Tea Spoon di purea di fichi e tre foglie di basilico fresco
– 5 cl di vodka 40% ABV
– 9 ml acqua di Rose

– 1 grind di pepe di Tasmania sul finale
Guarnito con foglie verdi e una rosa damascena.

Fichi, rose, basilico e pepe di Tasmania sono i tre sentori che regala al palato questo insolito Tiki dai profumi mediterranei.

Terry Monroe, maga delle erbe