Drink ricetta il Sakagura di Simone Baggio con il sakè VIDEO

sakagura-simone-baggio-a84284b7

Questo video tutorial mixability è dedicato al Sakagura, un cocktail a base di sakè ideato da Simone Baggio, titolare di Alchimista e Pescheria a Castelfranco Veneto.



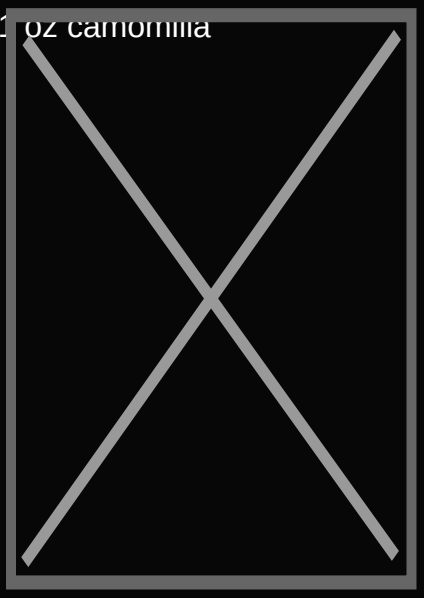
LA RICETTA

Sakagura

drink a base sakè

Tecnica:
Shake & Strain
Bicchiere:
Coppetta
Ingredienti e dosi
1 oz Rum agricolo della Martinica
1/2 oz Umeshu
1 0z Kenbishi Kuromatsu genshu sake
1 oz Tepache di Ananas
1/2 oz Sciroppo home made con un blend di pepi

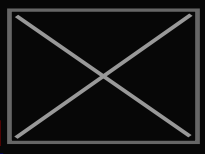
1 oz camomilla



LEGGI



Sakè: Simone Baggio spiega il Kuromatsu della cantina Kenbishi (con



LEGGI

Negroni dell’Etna, tutorial di Ilaria dell’Eclisse Pontremoli