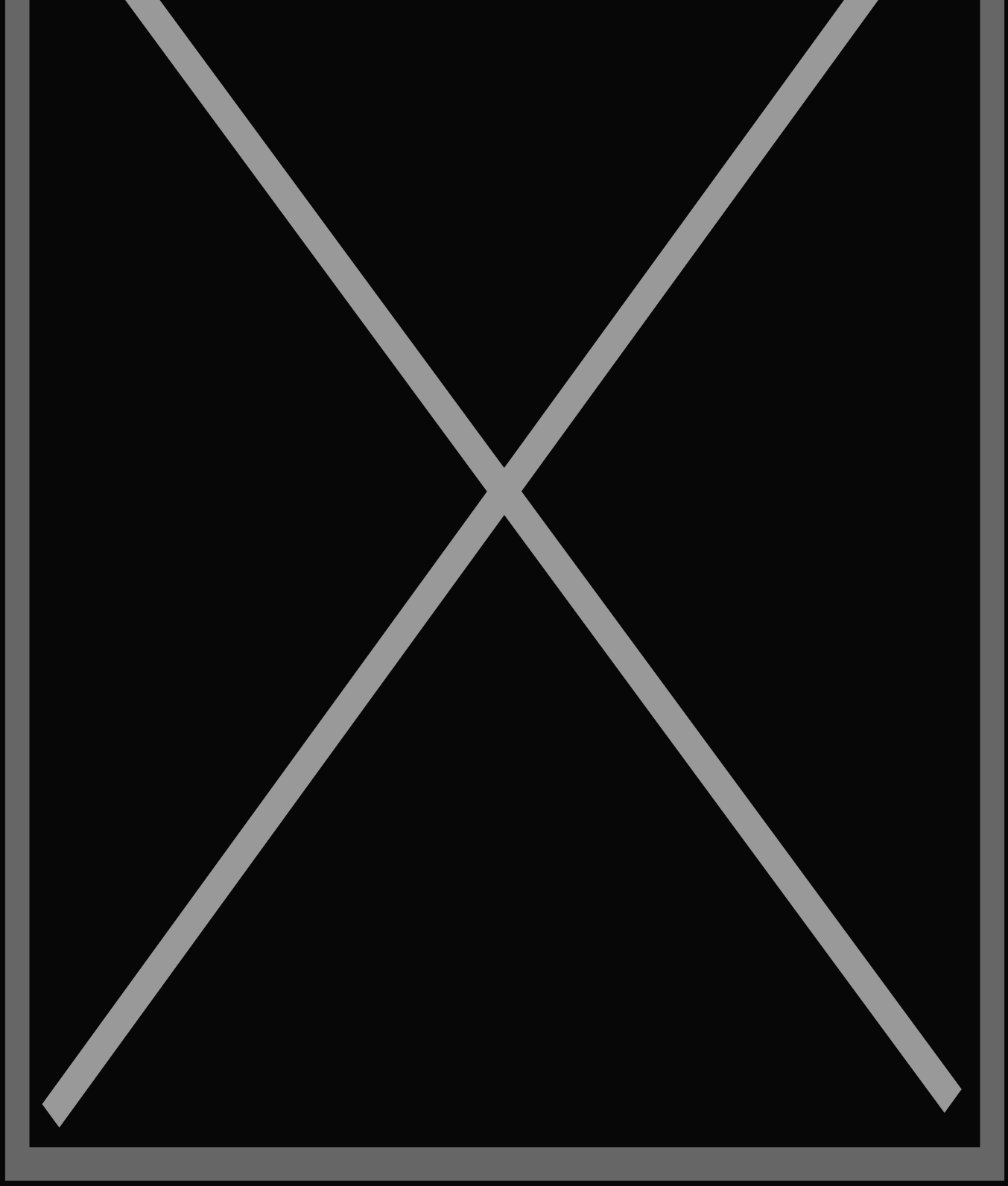
Drink tutorial: 95 Ginger Cake di Elpidio Dell’Aversano

95-gingr-cake-503ea51a

Il 95 Ginger Cake porta la firma di una giovane promessa della mixology, Elpidio Dell’Aversano, bar manager di Acquerello Restaurant Roof Bar di Ercolano

Elpidio Dell'AversanoUn bartender appassionato, dotato di fantasia, intelligenza e originalità che puntualmente trasmette ai suoi cocktail. Da quando Elpidio dell'Aversano ha iniziato a proporre ai suoi clienti il 95 Ginger Cake, il drink è uno dei più venduti



Ginger Cake di Elpidio Dell’Aversano, la ricetta

Bicchiere:

Tumbler basso

Tecnica:

Stir& Strain

Ingredienti:

4,5 cl Rye Bulleit

2,5 cl mix di miele, sciroppo d'acero

2 dash di Angostura

2 dash Orange Bitter

Top di Ginger Ale

Decorazione:

Foglia cristallizzata di miele e sciroppo d'acero

Preparazione:

Versare tutti gli ingredienti all’interno di un mixing glass escluso il Ginger Ale. Aggiungere del ghiaccio a cubi e miscelare con un barspoon fino a raffreddare la miscela. Versare in un tumbler basso, aggiungere un grosso cubo di ghiaccio e colmare il Ginger Ale. Infine, guarnire con foglia cristallizzata di miele e sciroppo d'acero