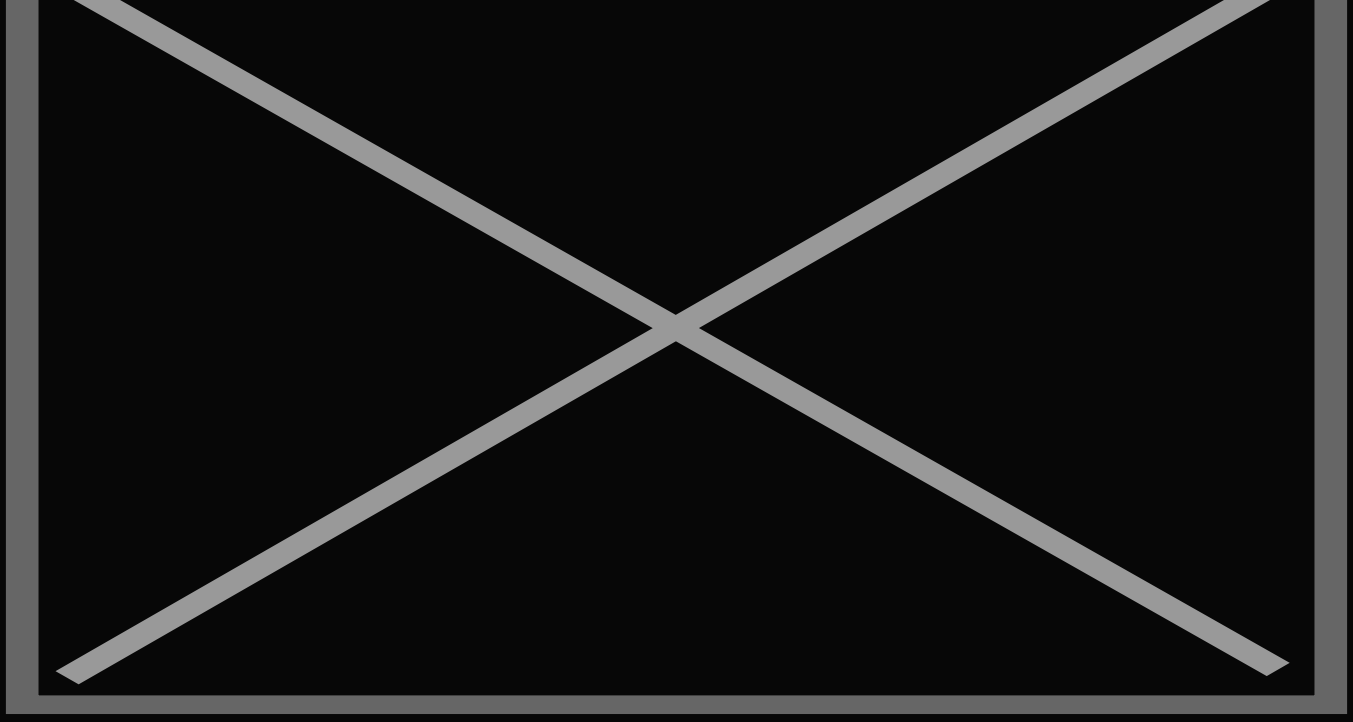
SunNycola, il twist del Punch del Barproject Academy. Tutorial

screenshot-20210420-145432-video-player-0f8522d3

SunNycola è una ricetta di Andrea Salamida, trainer mixology del Barproject Academy di Bari.

Un drink leggero e molto semplice dove la kombucha si sposa in modo superlativo con la tequila bianca. Al palato la dolcezza iniziale è stemperata da un sottofondo di acidità che permane in bocca. Ecco come si prepara il SunNycola



LA RICETTA

Bicchiere:

Collins

Tecnica:

Throwing per ossigenare gli ingredienti

Ingredienti:

Oleo saccharum home-made (pestare per un minuto 3 bar spoon di zucchero con due scorze di pompelmo rosa)

60 ml Tequila Pueblo Viejo

Kombucha Wild Spring Fervere (fermentato di tè) aromatizzato ai frutti rossi

2 gocce di bitter home-made con cardamomo e grappa

ramoscello di lavanda

Preparazione:

Pestare direttamente nello shaker per un minuto 3 bar spoon di zucchero con due scorze di pompelmo rosa, aggiungere la tequila e due gocce di bitter, aggiungere il ghiaccio nello shaker e procedere con l’ossigenazione attraverso il throwing. Versare nel bicchiere e concludere con un top di kombucha. Mescolare con delicatezza, aggiungere ghiaccio e decorare con un ramoscello di lavanda.