Caipirinha, la ricetta di Jimmy Bertazzoli

caipirinha-f71b0f58

Ingredienti
60 gr Cachaca 51
20 gr Zucchero di canna raffinato bianco
mezzo lime Brasile

Preparazione
capirinha-mixerplanet-imgScegliere un lime Brasile con un colore verde brillante, sodo, e con una scorza carica di olii essenziali.
Non tutti i lime sono nati per diventare una Caipirinha!
Tagliare i poli e dividerlo in due. Con un taglio a V eliminare la nervatura centrale per fare in modo che le celle di succo (che sono attaccate alla scorza da un lato, e dall'altro alla nervatura centrale) possano svuotarsi facilmente senza dover "esplodere" per evitare di avere una texture nel drink.
Tagliare poi in 4 parti e metterli all'interno del barattolo di plastica.
Aggiungere zucchero di canna raffinato bianco, lavorare con un pestello con decisione evitando l'eccessivo sfregamento dei pezzi di lime altrimenti si rischia di avere un effetto "rancido" tendente al "tannico" eccessivo.
Importante è accertarsi che il nostro movimento sia stato sufficente a sciogliere lo zucchero. Questa operazione è fondamentale per la riuscita di una buona Caipirinha.
Aggiungere la Cachaca, per me esclusivamente Cachaca51, ghiaccio spaccato grossolanamente e chiudere il barattolo. A questo punto la riuscita della nostra Caipirinha sarà irreversibile, quello che è fatto è fatto. Agitare energicamente per almeno 15 secondi e versare nel bicchiere il drink. La bevuta immediata durante la presenza dell'emulsione la rende estremamente piacevole anche se un po' aggressiva sull'alcool.
Dopo qualche minuto la Caipirinha sarà perfetta. Dio benedica la Caipirinha.

La "Pura Vida" di Jimmy Bertazzoli e del suo MO.WA.

Caipirinha, la ricetta di Jimmy Bertazzoli

Canchanchara Ginger e Pomelo: ingredienti e preparazione

Tequila Contemporary Fashioned, il cocktail