Drink Tris, twist on... tre rivisitazioni del Daiquiri

20220131-074208-a8c6198a

Drink Week, twist on... è un nuovo appuntamento di *Mixer Planet* dedicato alle rivisitazioni di grandi classici della mixology. Ogni domenica in Drink Tris, twist on... vi riproponiamo tutte insieme le tre ricette selezionate durante la settimana. Una selezione che parte da Instagram e che si basa non solo sull'estetica (se il cocktail è bello è... più buono), ma anche sulla facile replicabilità.

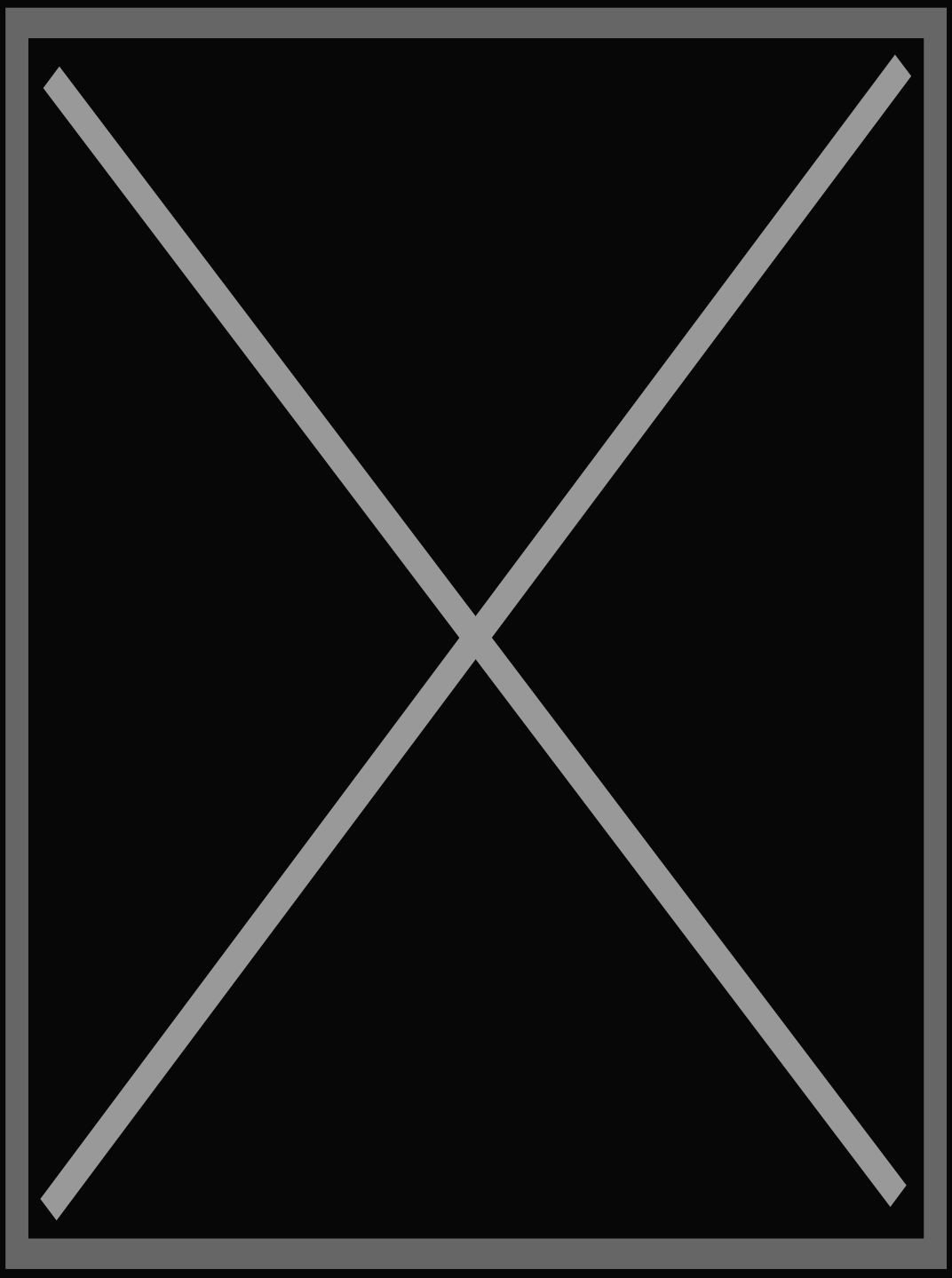
Questa settimana Drink Tris, twist on... vi propone tre reinterpretazioni del **Daiquiri**.

La ricetta del Tiki Daiquiri di Bodegan7

daiquiri

Tecnica:
Shake and Strain
Bicchiere:
Coppetta
Ingredienti:
50 ml High Ester Rum "Night Rambler" Transcaribbean Rum
15 ml Liquore all'ananas
20 ml Succo di lime spremuto fresco
5 ml Sciroppo di orzata
5 ml Oleo saccharum ananas

La ricetta del Daq in the Jungle di Jonathan Stanyard, alias The Bitter Gringo



Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Coppetta

Ingredienti:

15 ml Rum agricole

22,5 ml Campari

22,5 ml Succo di ananas

22,5 ml Succo di pompelmo

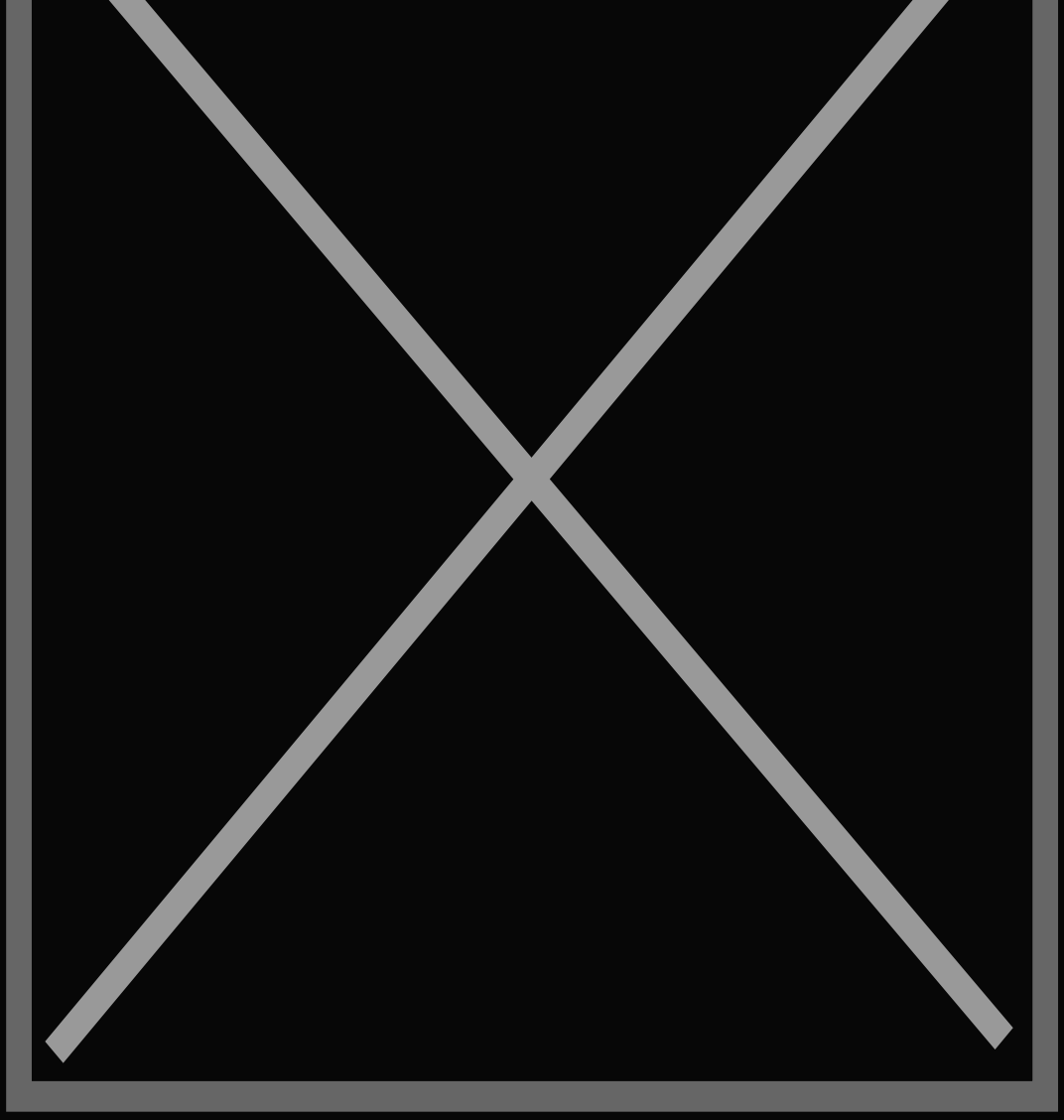
7,5 ml Maraschino

Guarnizione:

1 Fettina di lime

1 Ciliegia al maraschino

La ricetta del Mardi Daiquiri di Miguel Buencamino, alias Holy City Handcraft



Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:
Tumbler alto

Ingredienti:
60 ml Kasama Filipino Rum
22,5 ml Sciroppo di menta
22,5 ml Succo di lime
30 ml Succo di ananas
30 ml Cynar

1 Spicchio di lime disidratato (garnish)

2-3 Foglie di menta (garnish)