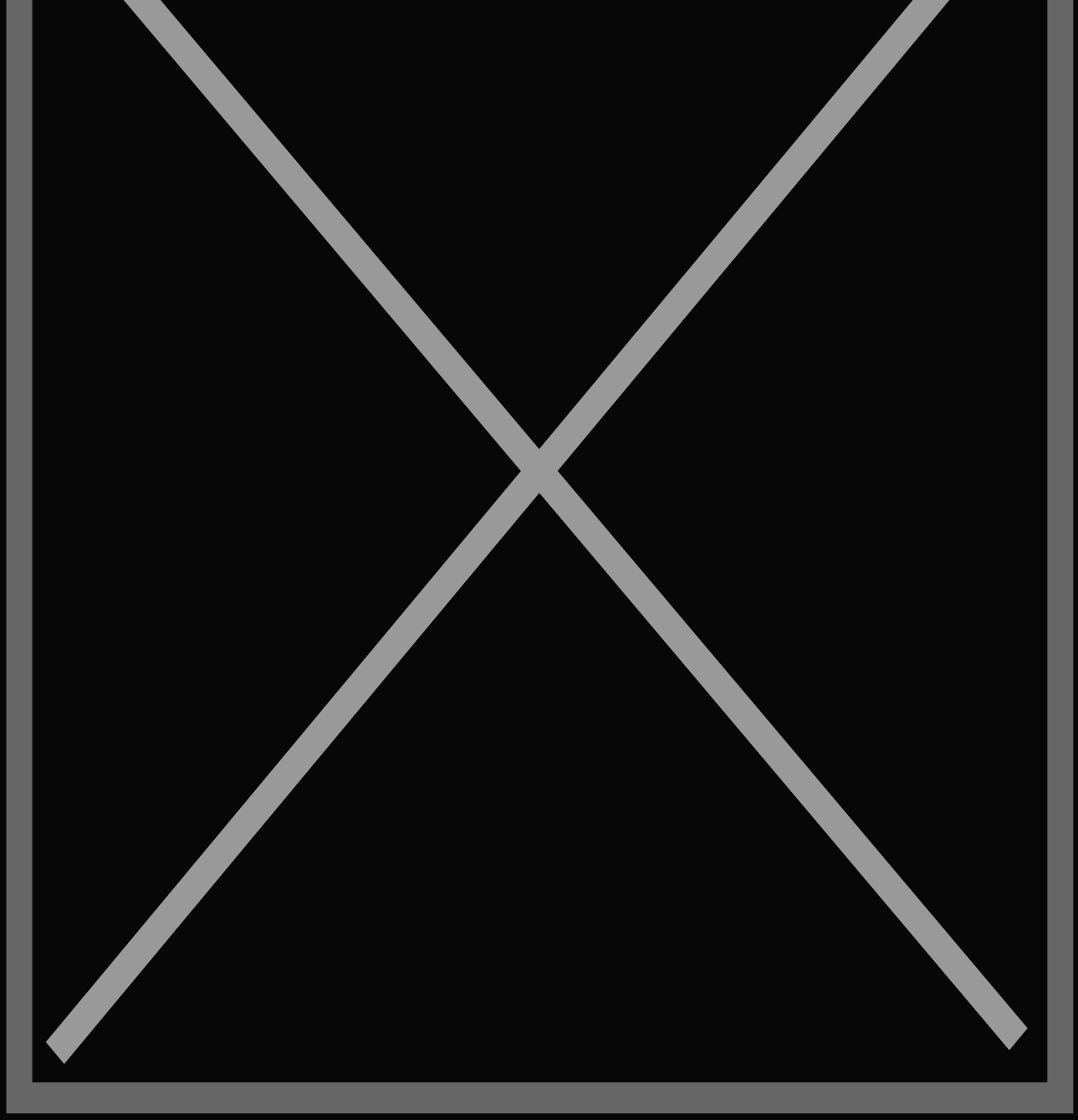
Drink Tris, twist on... tre rivisitazioni del Martini

martini-tris-e8844b76

Drink Week, twist on... è l'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 interpretazioni del **Martini** o **Dry Martini** , cocktail reso famoso (anche) dai film di James Bond.



La ricetta del Casino Royale di Kat Whyte

Tecnica:

Agitato, non mescolato

Bicchiere:
Coppetta

Ingredienti:
55 ml vodka Edwards 1902
30 ml smoked dry gin Lavender
5 ml Tempus Fugit Kina l'Aero d'Or
5 ml Americano Cocchi
1 drop bitter all'uva
spruzzata acqua ai fiori d'arancio

Garnish:
Scorza di limone

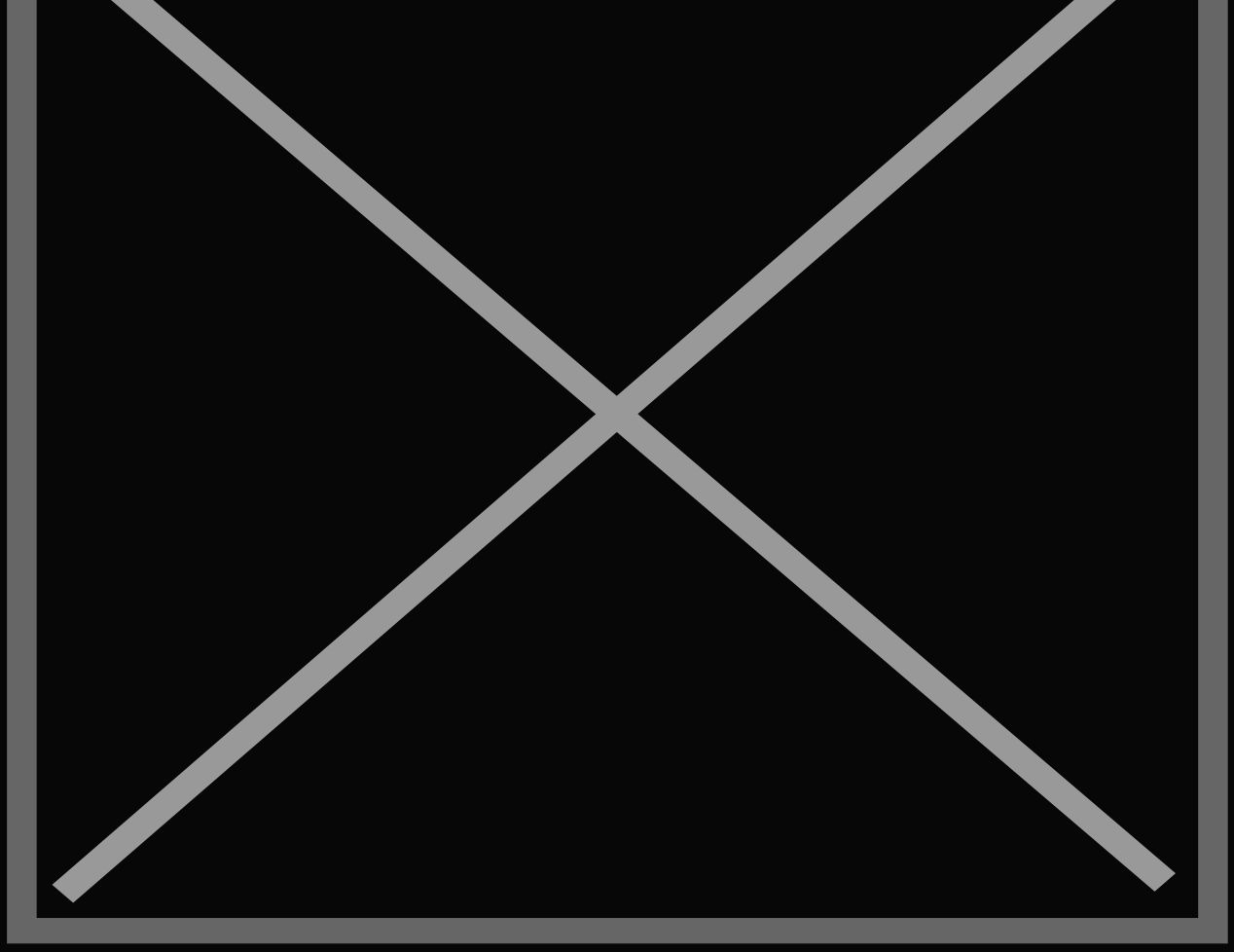
Martini tikiLa ricetta del Martini tiki di Liam Hawkins

Tecnica:
Stir

Bicchiere:
Coppetta

Ingredienti:
50 ml Red Leg Rum Spiced
30 ml miele al frutto della passione (dello Smuggler's Cove)
15 ml succo di lime
50 ml succo di ananas
20 ml succo di mela

Garnish:
Composizione di fettine di mela



La ricetta del Cherry Pop di Ryan Adair

Tecnica:
Stir and strain

Bicchiere:
Tumbler basso

Ingredienti:
45 ml Beefeater Monday's Gin
15 ml Dolin Blanc
5 ml Maraschino
2 dash Peyschauds

Garnish:

Ciliegina

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on…