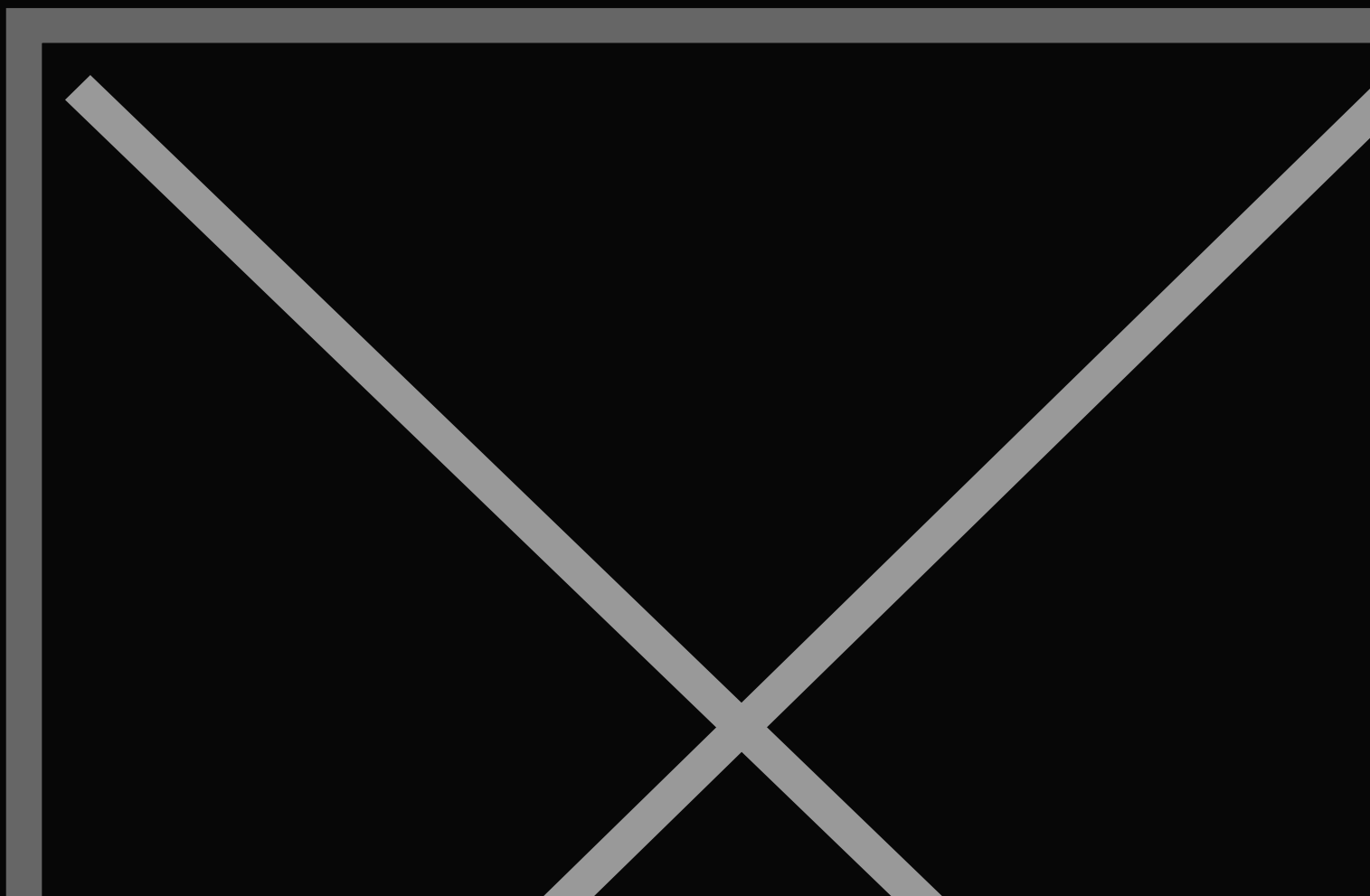
Drink Tris, twist on... tre varianti della Piña Colada

pina-colada-tris-916c93ef

Drink Week è l'appuntamento di *Mixer Planet* dedicato alle rivisitazioni di grandi classici della mixology. Ogni domenica in Drink Tris 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 vi propone tre varianti della **Piña Colada**, drink tropicale perfetto per la stagione estiva.



La ricetta del Triple Coco Cream di Russell Sanchez

Tecnica:
Blender

Bicchiere:
Hurricane

Ingredienti:
120 ml succo d'arancia all'ananas
45 ml rum bianco
15 ml Triple Sec
60 ml sciroppo di cocco Mathieu Teisseire
5 spicchi di ananas
2 spicchi di arancia
30 ml Triple Cream

Garnish:
Fettina di ananas con foglie e ciliegia da cocktail

piña coladaLa ricetta del twist della Piña Colada di Raphaelle K. Giffard

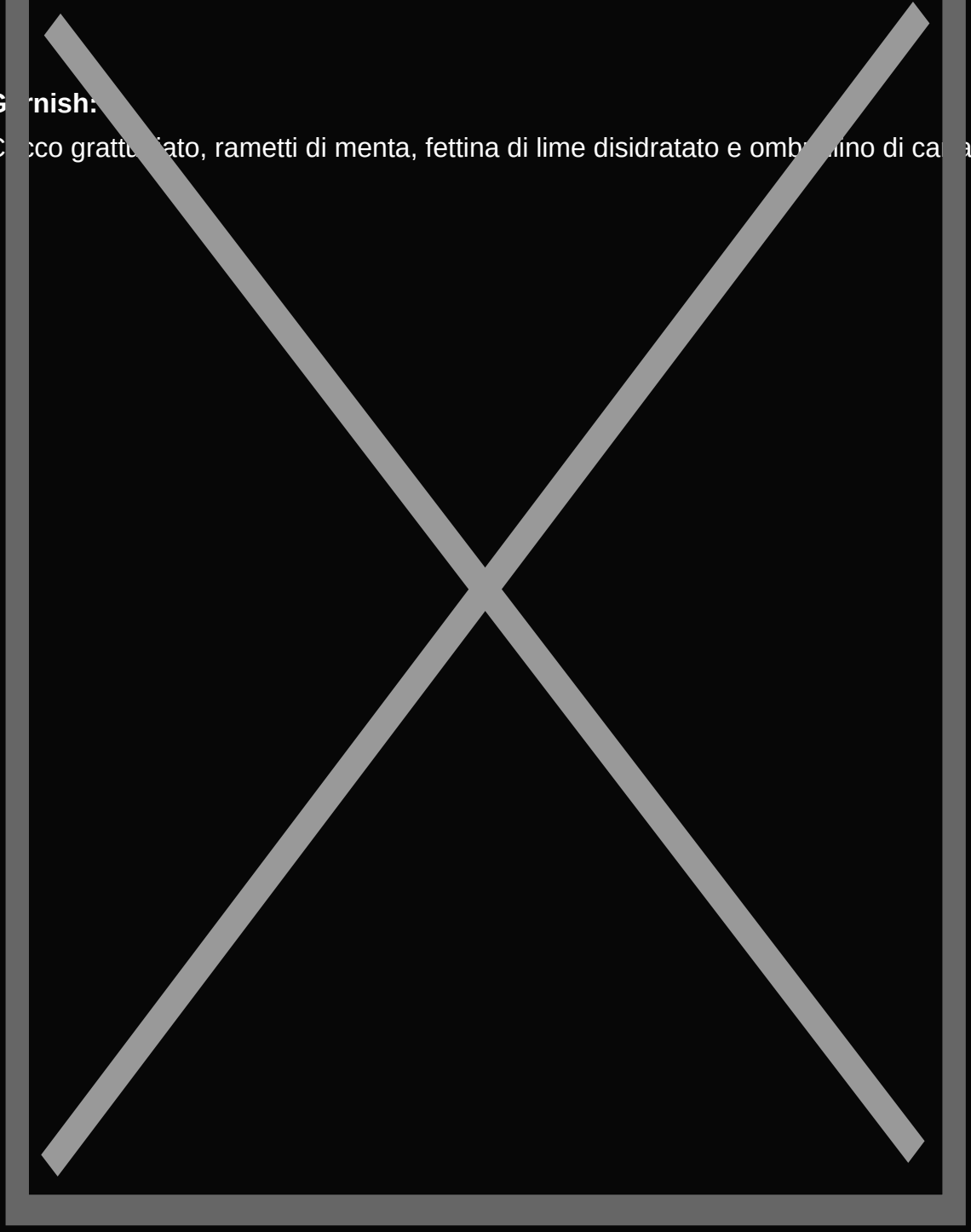
Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Ananas svuotato

Ingredienti:
1 ?bastoncino di citronella
10 foglie di menta
25 ml liquore Caribbean Pineapple Giffard
50 ml rum Barceló Gran Añejo
15 ml sciroppo di cocco Giffard
20 ml succo di lime fresco

Garnish:

Cocco grattugiato, rametti di menta, fettina di lime disidratato e ombrellino di carta



La ricetta

dell'Almond Piña Colada di Alessandro

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Highball

Ingredienti:
60 ml rum bianco
15 ml Amaretto Di Saronno
75 ml succo di ananas
22,5 ml succo di lime
10 ml sciroppo di orzata

Garnish:
Spicchio di ananas, ciliegia, fettina di lime

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