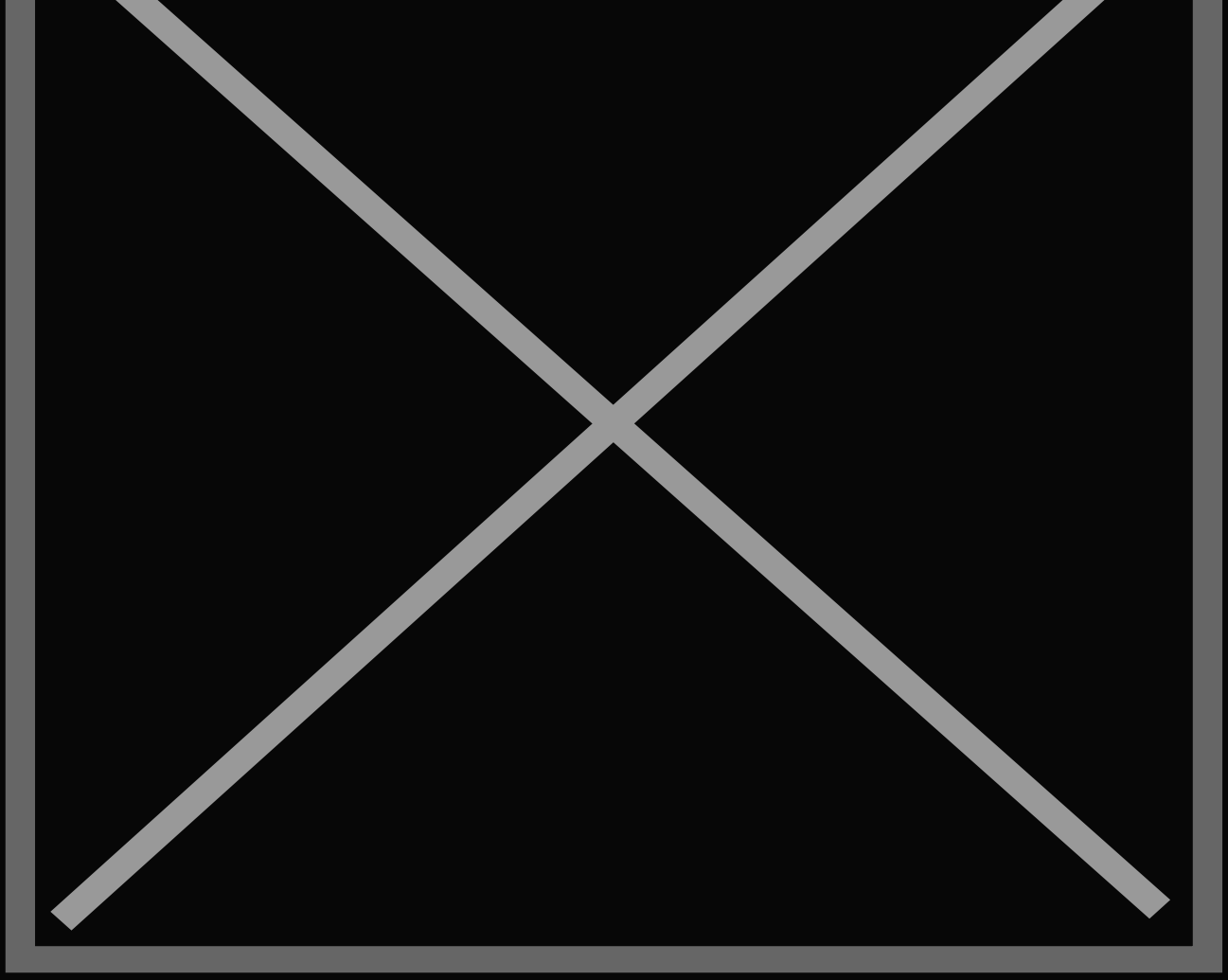
Drink Tris, twist on...: tre varianti del Mai Tai

mai-tai-trsi-dc0215a6

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 del Mai Tai, cocktail tiki che ben si sposa con la stagione estiva.



La ricetta del Lavander Mai Tai di Serge

Tecnica:
Flash Shake

Bicchiere:
Old fashioned

Ingredienti:
30 ml rum? scuro giamaicano
15 ml rum Wray and Nephews?
15 ml rum agricole bianco

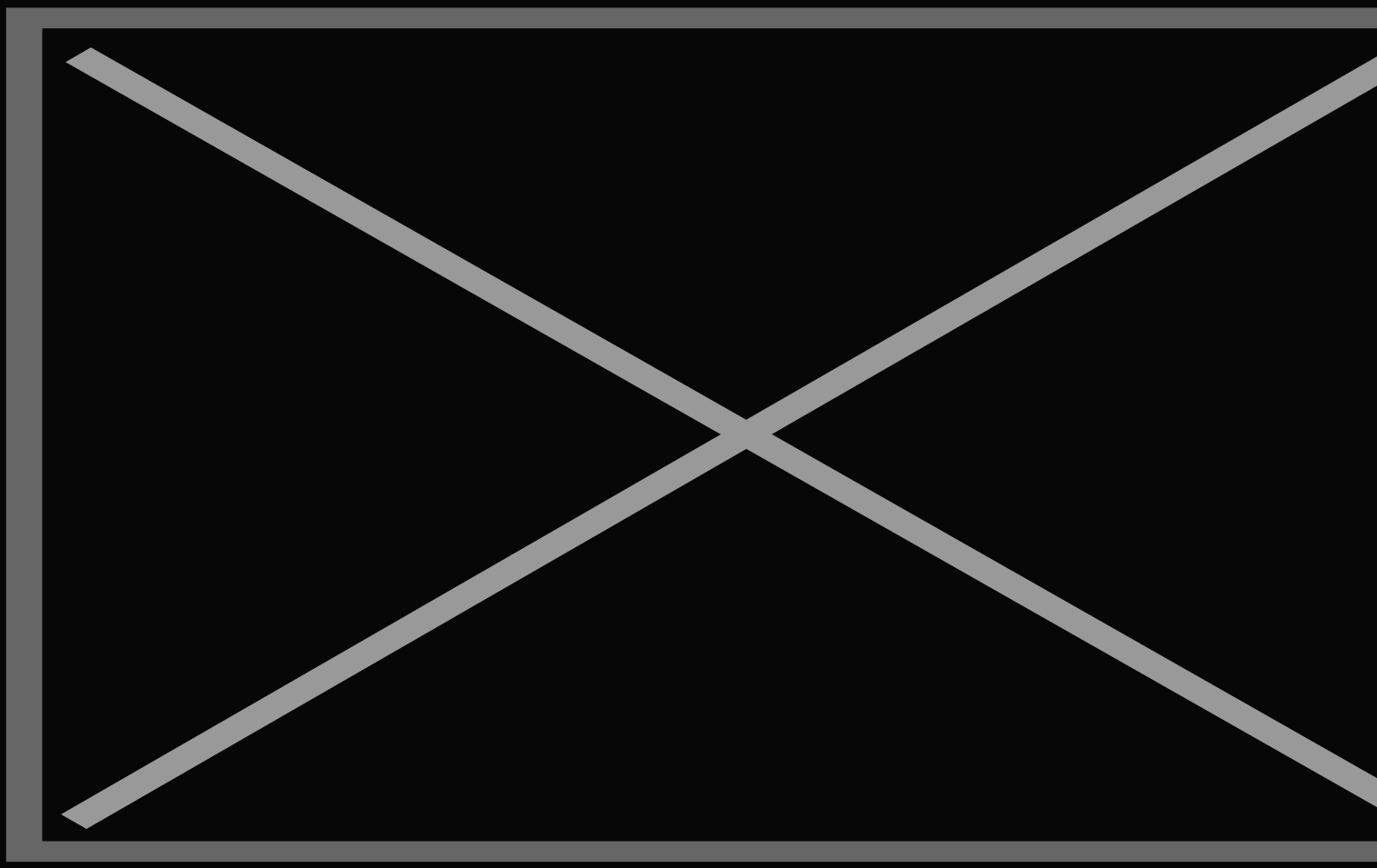
10 ml liquore all'arancia?

30 ml succo di lime?

30 ml orzata di mandorle e lavanda home made?

Garnish:

Rametto di lavanda



La ricetta del Suit & Tai di Daniel Lightbody

Tecnica:

Shake and Double Strain

Bicchiere:

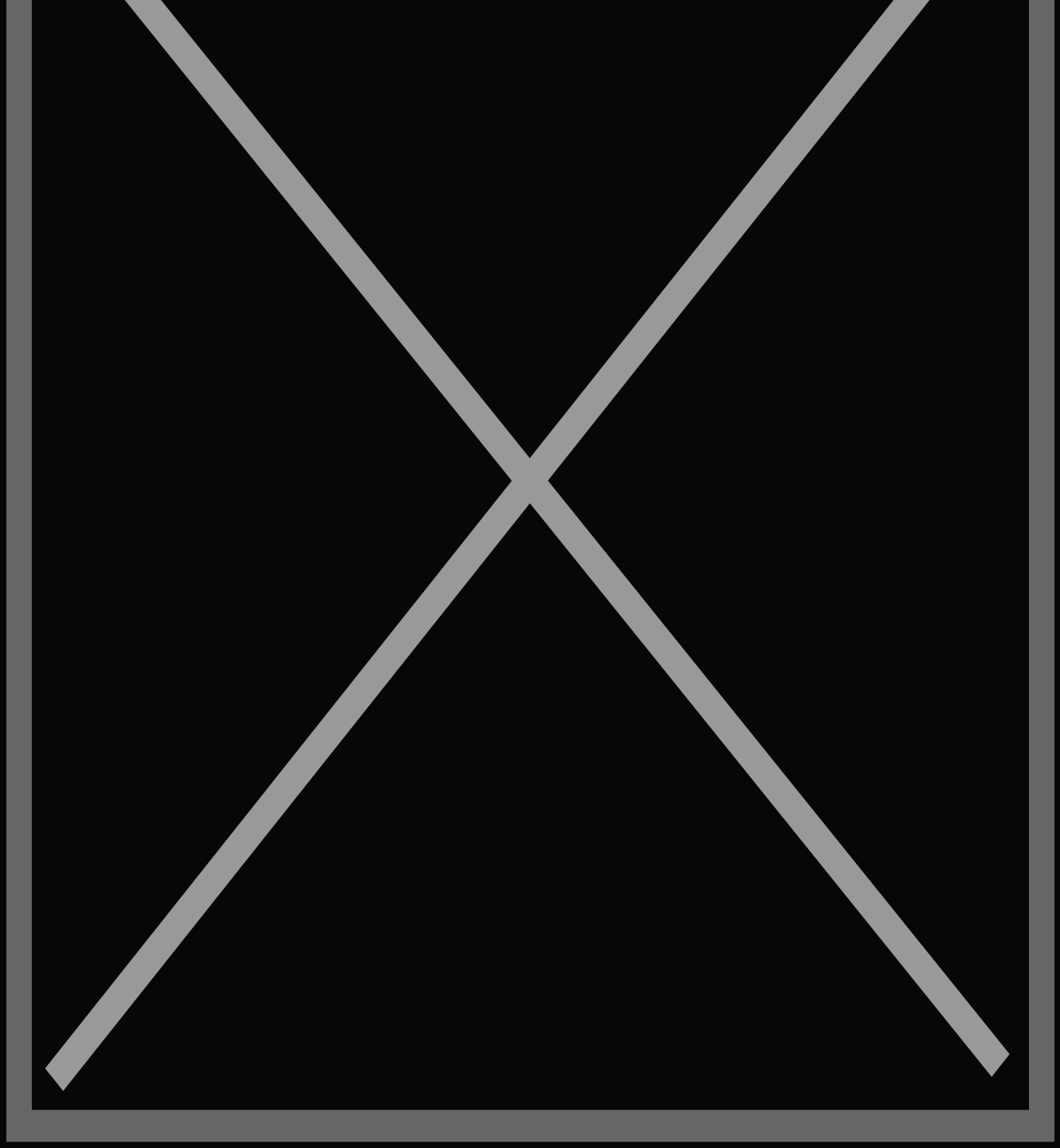
Old fashioned

Ingredienti:

30 ml cognac

30 ml rum invecchiato
30 ml succo di lime
15 ml triple sec
15 ml orzata
10 ml sciroppo di zucchero
1 dash bitters aromatico

Garnish:
Scorza di lime, rametto di menta e orchidea



La

ricetta dello Spring Tiki di Raise the Bar

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Highball

Ingredienti:
45 ml sciroppo di fragola infuso in Campari
22,5 ml rum Zacapa Golden o Ambar
15 ml dry curacao
30 ml succo di lime fresco
10 ml orzata
1 barspoon marmellata di fragole o una fragola matura miscelata con 10 ml di sciroppo di zucchero

Garnish:
Fettina di lime, una fragola e un rametto di menta

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