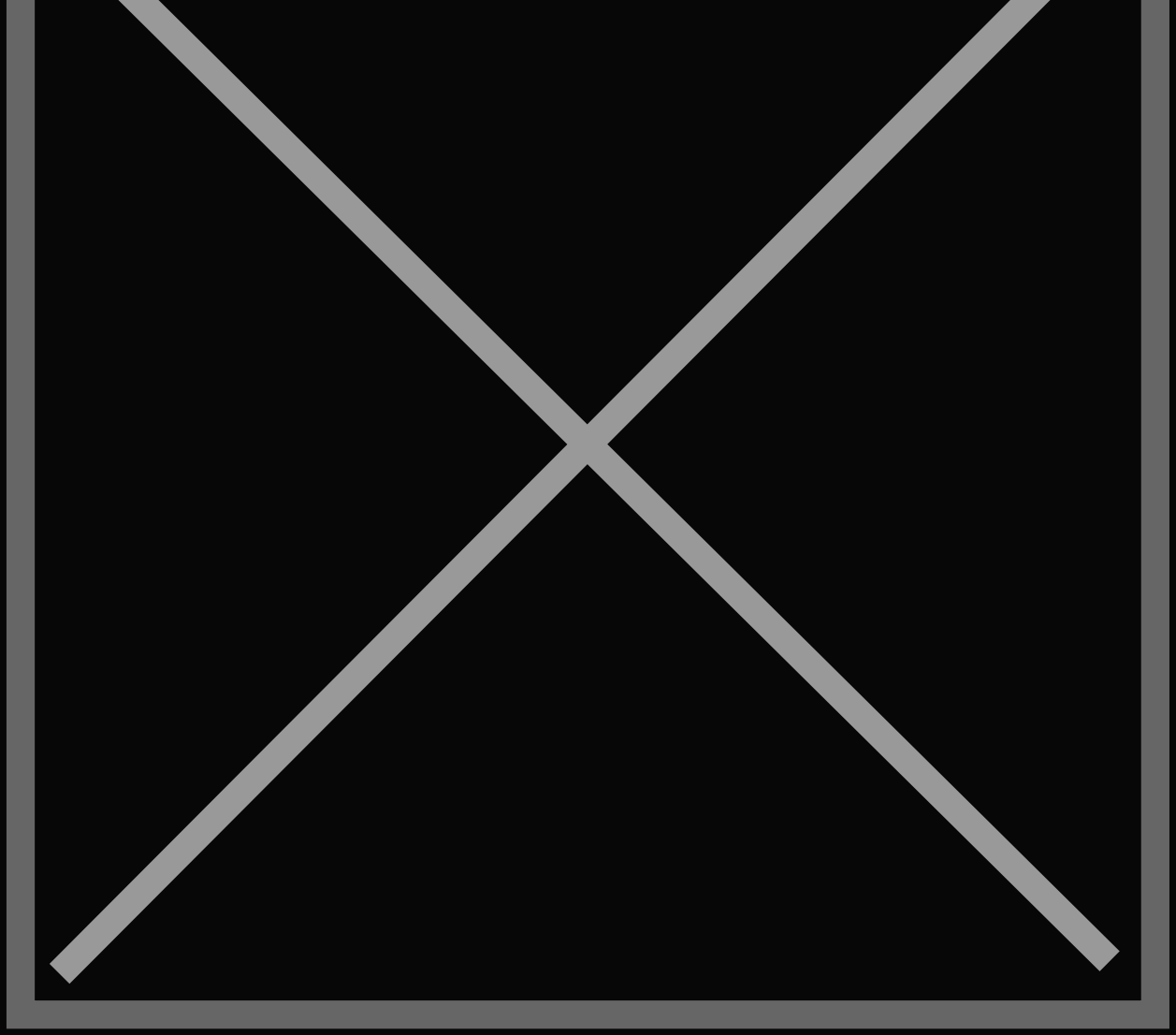
Drink Week, twist on...: il French Raspberry 75 di The Novice Bartender

french-raspberry-75-a-76e6532e

La rubrica **Drink Week, twist on…** questa settimana è dedicata a tre varianti del **French 75**, classico cocktail a base di gin e champagne. Di seguito il **French Raspberry 75** di **The Novice Bartender**.



La

ricetta del French Raspberry 75 di The Novice Bartender

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Highball

Ingredienti:
120-150 ml prosecco Mionetto
30 ml gin Hendricks

22,5 ml liquore Chambord Black Raspberry
15 ml Stirrings Simple Syrup
15 ml succo di limone fresco

Garnish:
2-3 fragole fresche

Il French 75

All day drink diventato popolare negli Stati Uniti nel celebre locale di Manhattan **Stork Club,** è un cocktail vintage dalla storia misteriosa. Ma se il suo ideatore resta ad oggi sconosciuto, il suo nome invece parrebbe abbia una paternità certa. Più fonti citano infatti Harry MacElhone, gestore dell'Harry's New York Bar di Parigi.

La ricetta Iba

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Flute

Ingredienti:
30 ml gin
15 ml succo di limone fresco
15 ml sciroppo di zucchero
60 ml di champagne

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