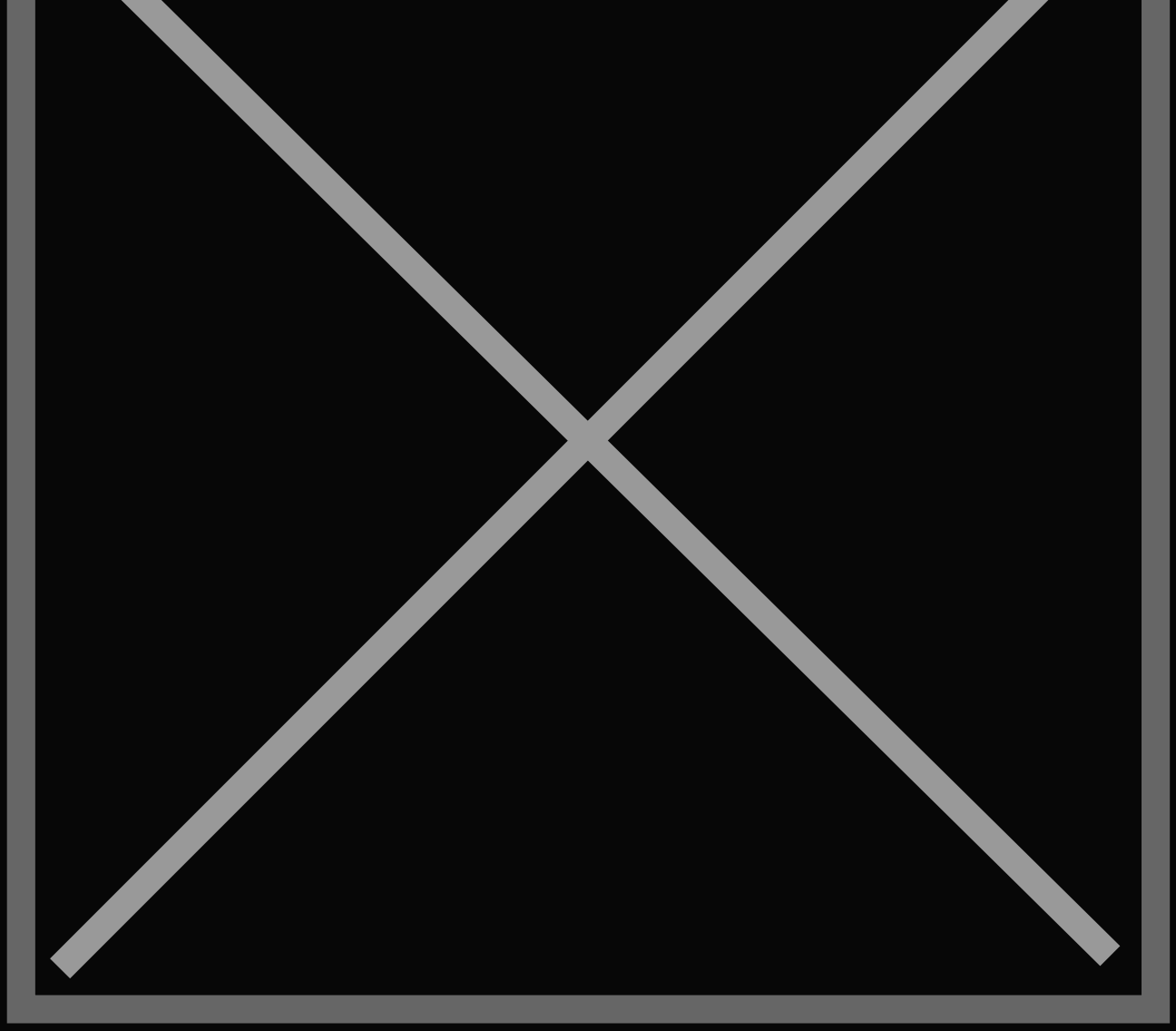
Drink Week, twist on French 75: il Jager 75 di Wei Homebar

jager-75-a-0adcf4d8

La rubrica **Drink Week, twist on…** questa settimana è dedicata a tre varianti del **French 75**, classico cocktail a base di gin e champagne. In questo caso vi proponiamo il **Jager 75**, particolare twist creato da **Wei Homebar** a base di amaro Jagermeister.



La

ricetta del Jager 75 di Wei Homebar

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Flute

Ingredienti:
30 ml amaro Jagermeister

15 ml succo di limone fresco
5 ml sciroppo homemade 1 parte di acqua, 1,5 parti di zucchero
60 ml ginger ale Schweppes

Garnish:
Rametti di limone

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…