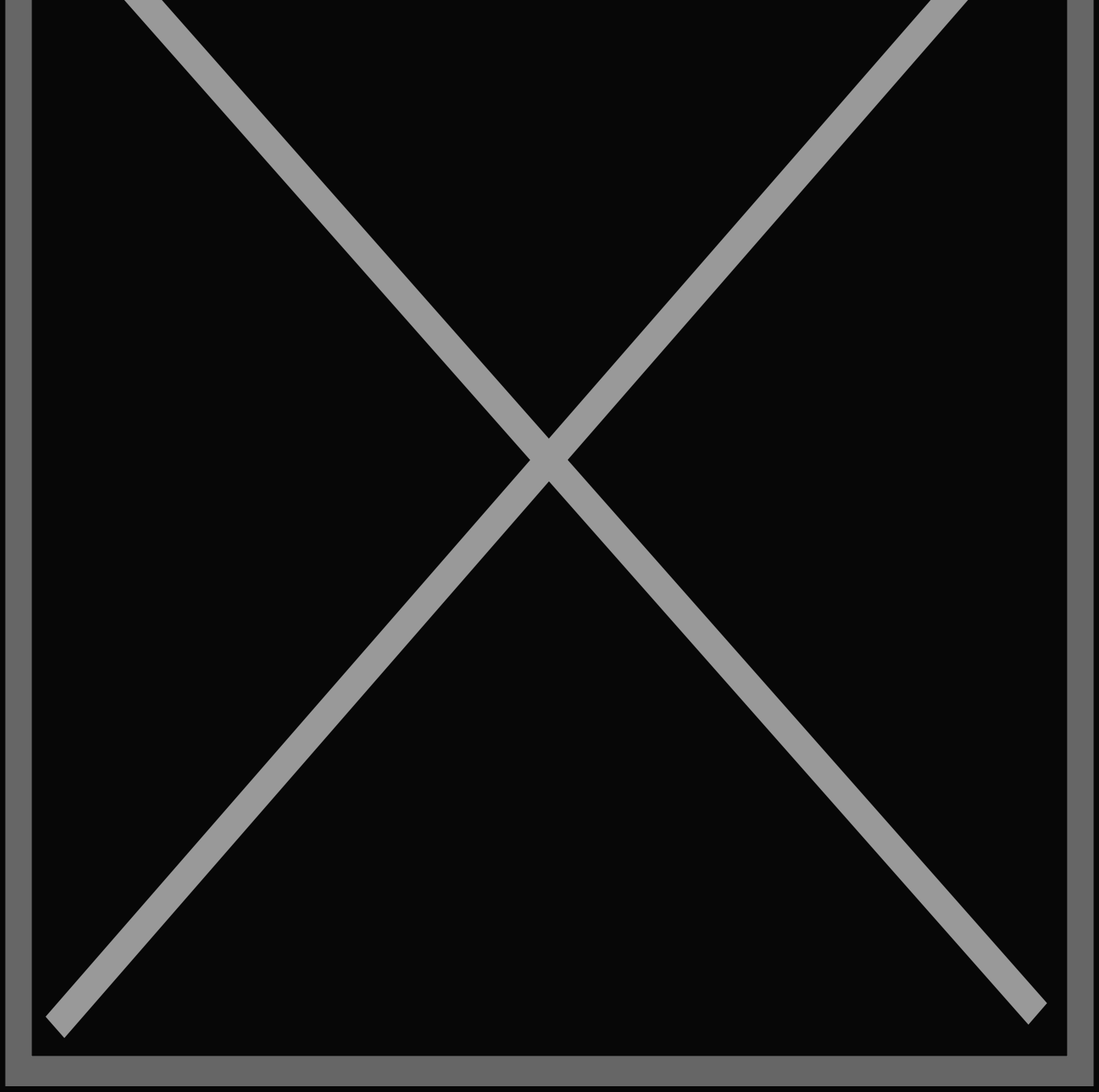
Drink Tris, tre cocktail viola per ammaliare i clienti

cocktail-viola-tris-9d865dfd

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 cocktail di colore viola**, perfetti per appagare anche l'occhio del cliente.



La

ricetta del Butterfly Lady di drinkstagramm

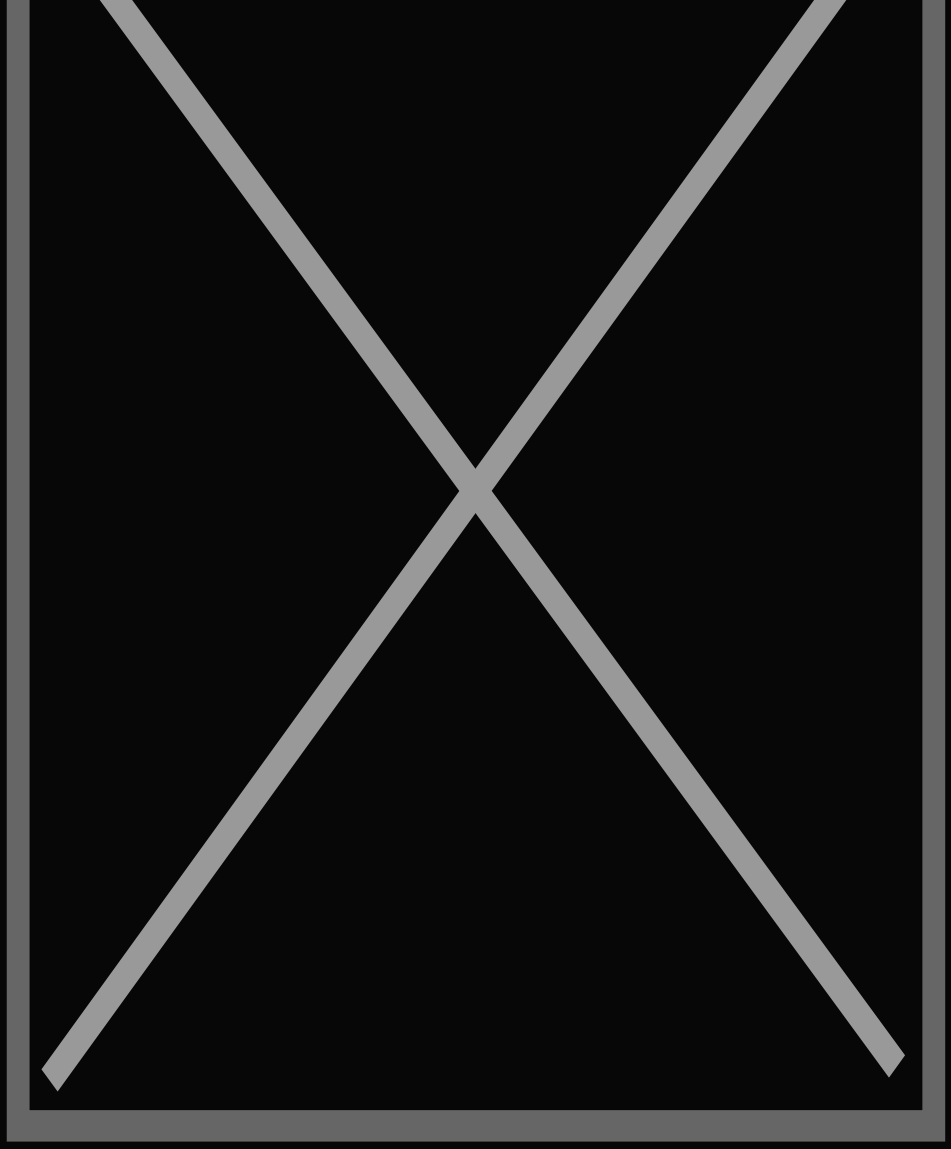
Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:
Highball

Ingredienti:
45 ml gin
20 ml Cointreau
20 ml succo di limone
10 ml sciroppo al Butterfly Pea Flower Tea e Champagne
Bianco d'uovo

Garnish:
Petalo di rosa viola



La ricetta del She's a Lady

di Debbie Baisden

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Coppetta

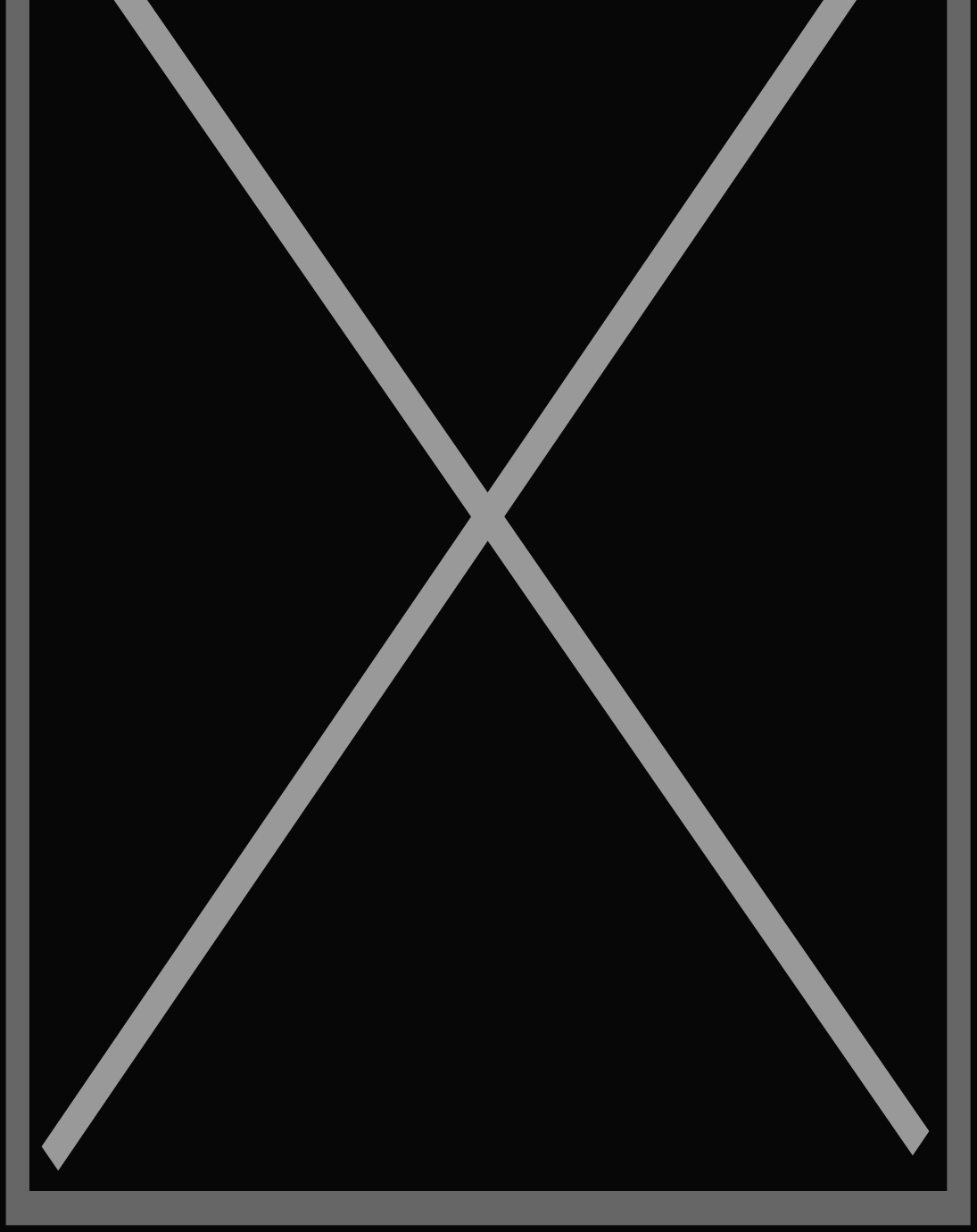
Ingredienti:

45 ml infuso di Hendricks Gin e lavanda

22,5 ml Ginger Liqueur Domaine de Canton
22,5 ml succo di limone
15 ml sciroppo homemade di tè butterfly pea flower e lemongrass
15 ml bianco d'uovo

Garnish:
Bouquet viola

Preparazione:
Fare un dry shake quindi shakerare con ghiaccio. Servire in una coppetta e guarnire con un bouquet viola



La ricetta dell'In

Bloom di Jonathan Stanyard

Bicchiere:

Coppetta

Ingredienti:

3 dash Scrappy’s Bitters al bergamotto

8 drop soluzione salina (4:1)

15 ml Creme de Violette infusa con tè butterfly pea

15 ml Elderflower Liqueur

22,5 ml succo di limone fresco

45 ml Ransom Dry Gin

Garnish:

Twist di limone

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week