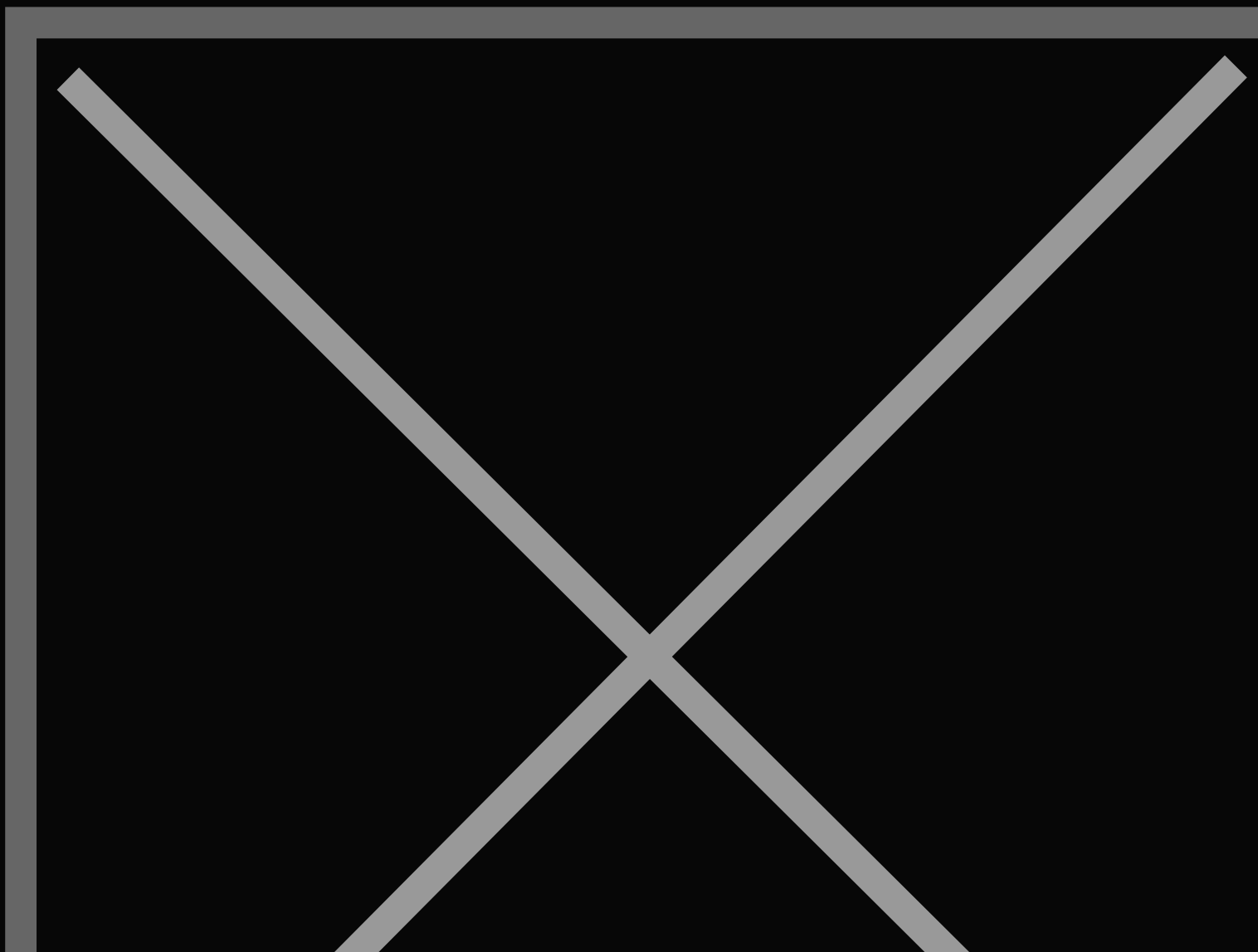
Drink Tris, tre sorprendenti cocktail lilla

cocktail-lilla-52b483d5

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 lilla**, perfetti per sorprendere il cliente.



La ricetta del Mister Pink di Ludovic Bretel

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Highball

Ingredienti:

30 ml rum agricole bianco bio Saint James Brut de Colonne

10 ml sciroppo di lamponi

10 ml succo di lime

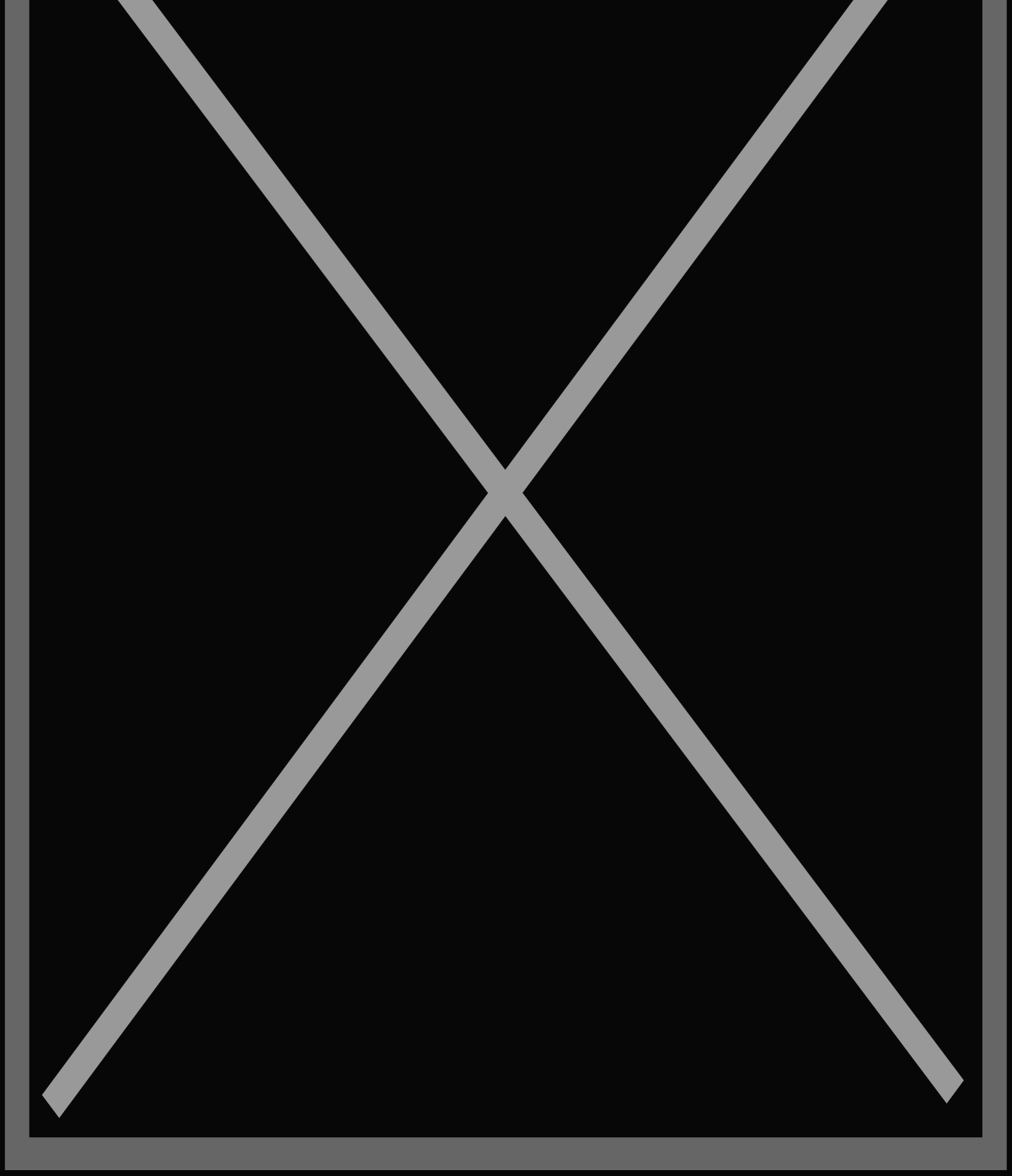
60 ml tè all'ibisco

5 ml essenza di pepe del Sichuan

Garnish:

Foglie di agrumi in polvere

Fiori commestibili



La ricetta

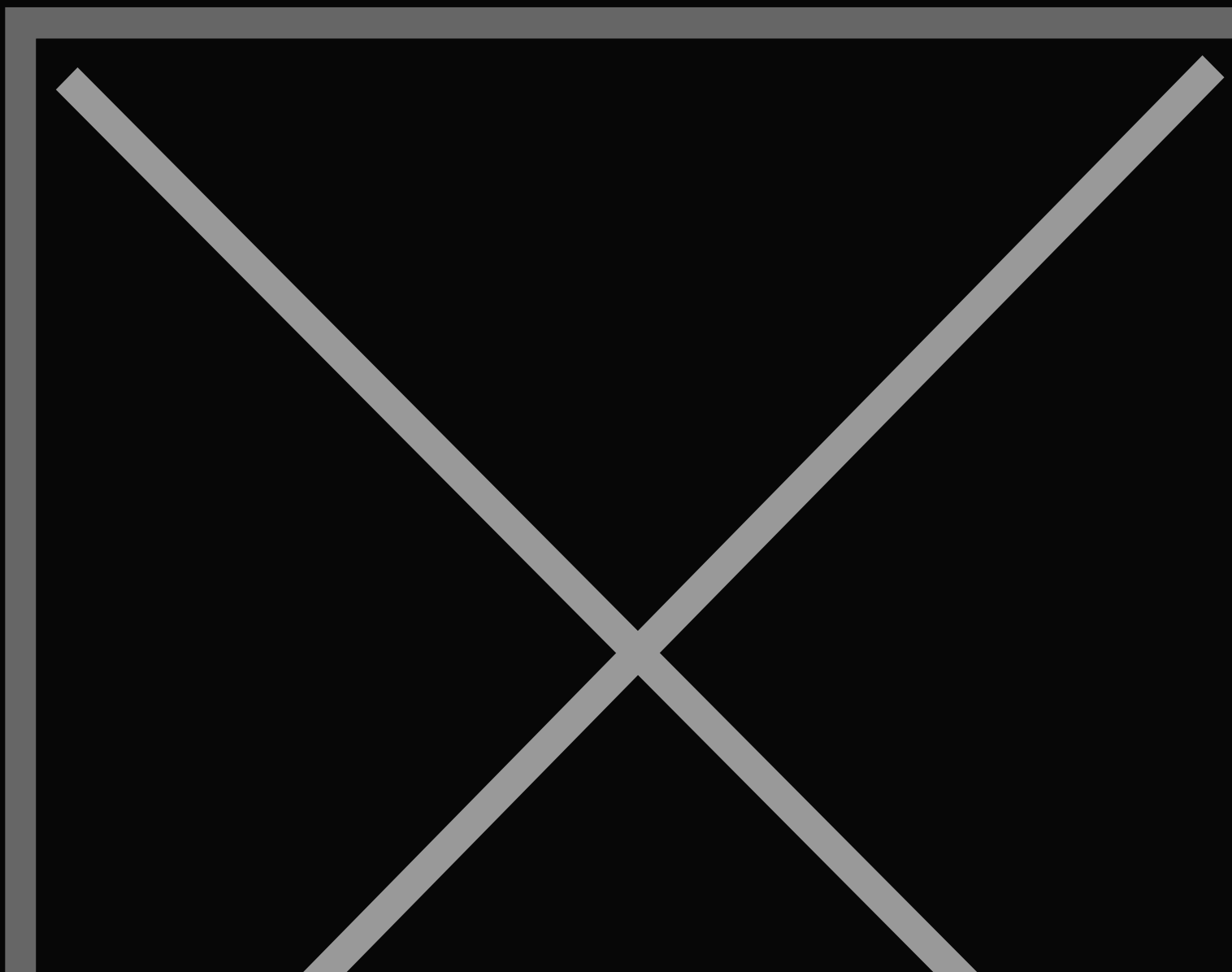
del Pink Martini di Ludovic Bretel

Tecnica:
Build

Bicchiere:
Coppetta

Ingredienti:
40 ml gin biologico Anaé
10 ml gin alle olive Oli'Gin
10 ml vermouth secco Noilly Prat
5 ml crema alla violetta Joseph Cartron
1 bustina Infuse Me viola (infusione di piselli blu, bacche di ginepro, pepe voatsiperrifery, frutti di bosco)

Garnish:
Bouquet di fiori di campo



La ricetta del La Vie en Rose di Ludovic Bretel

Tecnica:

Build

Bicchiere:

Coppetta

Ingredienti:

40 ml gin Anaé

10 ml liquore ai lamponi Chambord

5 ml acqua di rose

20 ml tè all'ibisco

Garnish:

Fiori commestibili

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week