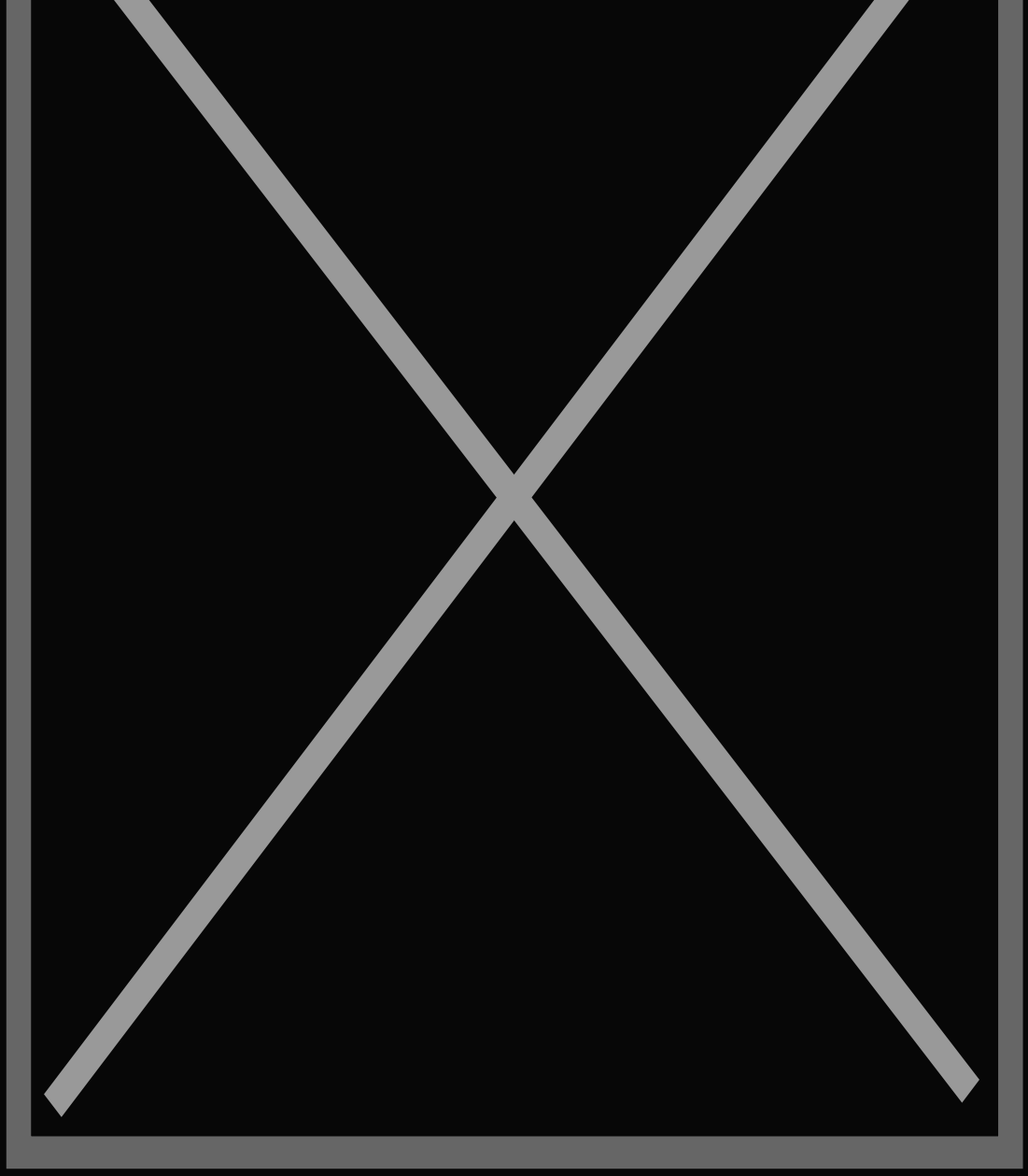
Drink Tris, tre cocktail gialli per conquistare i clienti

tris-gialli-7dea221f

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 giallo**, per sorprendere e conquistare i clienti.



La ricetta

dello Choc Banana Daiquiri di Matthew Bull

Tecnica:

Shake and Double Strain

Bicchiere:

Calice da cocktail

Ingredienti:

45 ml rum bianco Plantation Rum

22,5 ml crème de cacao bianco Vok

15 ml liquore alla banana Vok

15 ml succo di lime

1 ml sciroppo di banana Monin

G rnis :

G lato all banana (eventualmente ricoperto al cioccolato)



La ricetta del New

Cocktail Spotlight di Telsón Tequila

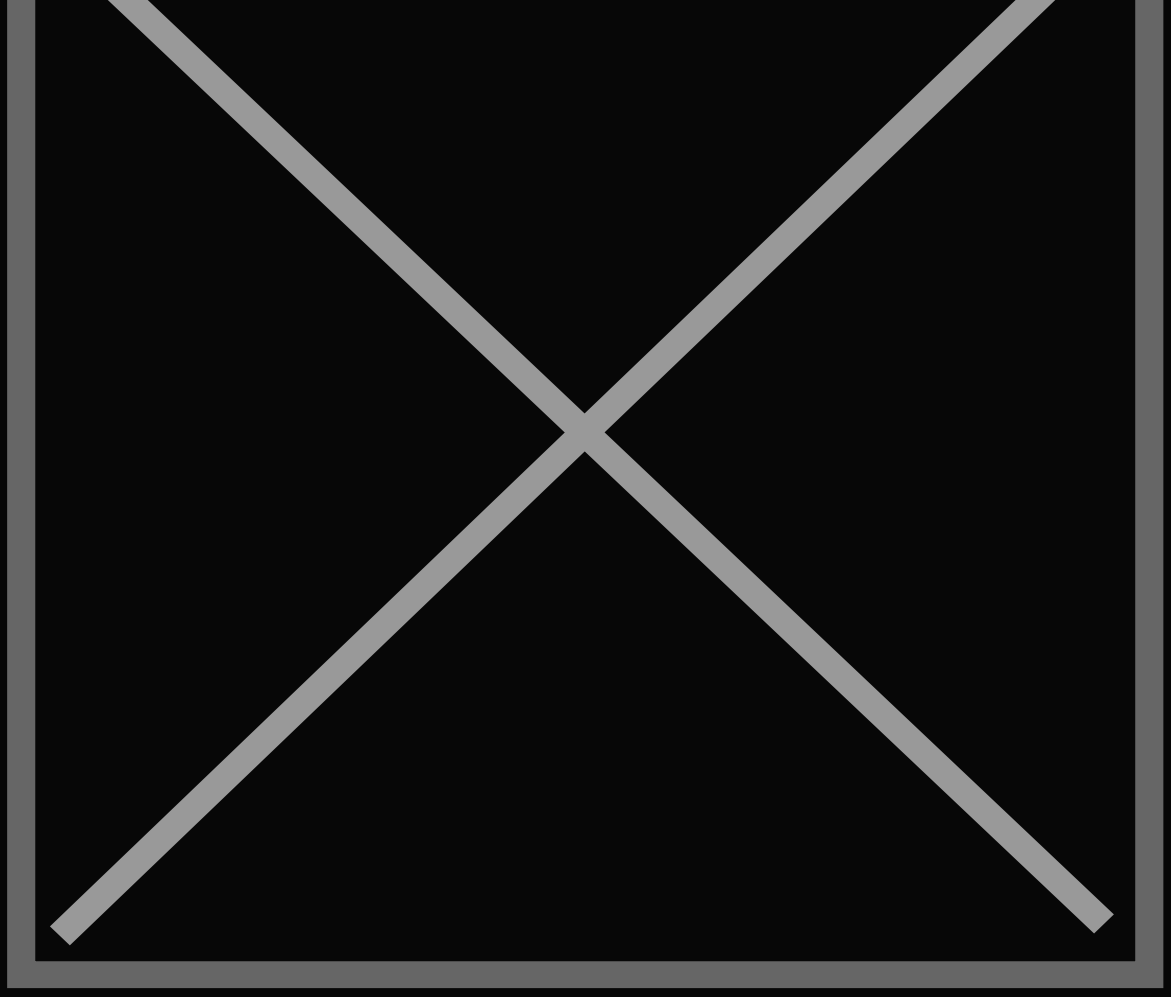
Tecnica:
Shake and Double Strain

Bicchiere:
Tumbler basso

Ingredienti:
45 ml Telsón Tequila
15 ml mezcal
15 ml Chile Ancho Liqueur Ancho Reyes
22,5 ml succo di lime fresco
22,5 ml sciroppo d'acero affumicato
Mezza pesca molto matura
Sale serrano affumicato
Cubetti di ghiaccio Jalapeño Citrus Mixicles

Garnish:
Lime essiccato
Sale serrano affumicato

Preparazione:
Nello shaker pestare mezza pesca molto matura con un pizzico di sale serrano affumicato. Aggiungere il ghiaccio e gli altri ingredienti. Agitare energicamente per raffreddare e diluire. Double strain e servire su cubetti di ghiaccio Jalapeño Citrus Mixicles.



La ricetta del

Tiki Tolteca di The Sauceress

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Calice ananas

Ingredienti:
30 ml rum bianco
22,5 ml Chartreuse verde
15 ml Black Strap Rum Cruzan
60 ml succo di ananas fresco

15 ml succo di lime
15 ml falernum El Guapo
8 dash Spiced Cocoa Bitters El Guapo
1 bar spoon maraschino Luxardo

Garnish:
Fettina di ananas essiccato speziato
Ciligie da cocktail Luxardo
Spicchio di lime

Preparazione:
Miscelare tutti gli ingredienti tranne il rum scuro e il maraschino in uno shaker con ghiaccio tritato o in cubetti. Agitare per raffreddare e versare in un bicchiere il contenuto dello shaker, incluso il ghiaccio. Completare con un top di rum Black Strap. Guarnire con la fettina di ananas essiccato speziato, spicchio di lime e ciliegie Luxardo. Completare con un filo di sciroppo di ciliegie e un pizzico di noce moscata grattugiata.

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week