Drink Week, twist on Daiquiri: l'Harbormaster di Matthias Soberon

harbormaster-a-21cf2274

La rubrica **Drink Week** di *Mixer Planet* questa settimana propone tre interessanti twist del **Daiquiri**, un *Unforgettables* Iba sinonimo di Caraibi e rum, selezionati come di consueto da Instagram. Per iniziare, ecco di seguito l'**Harbormaster** di **Matthias Soberon, alias servedbysoberon**.

DaiquiriLa ricetta dell'Harbormaster di Matthias Soberon

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Coppa cocktail

Ingredienti:
- 22,5 ml rum agricolo leggermente invecchiato
- 22,5 ml Singani (o pisco)
- 22,5 ml liquore Galliano l'Autentico
- 7,5 ml liquore al frutto della passione
- 22,5 ml succo di lime
- 1 bar spoon sciroppo di zucchero semplice

Garnish:
Mezzo frutto della passione

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week

Leggi anche:

Ricetta cocktail: l’Illegal di Samuele Ambrosi

Drink Tris, twist on... tre rivisitazioni del Daiquiri

Drink Week, 3 cocktail con Maraschino: l’Hemingway Daiquiri di Gregg

Naked and Famous, storia, ricetta IBA e twist del Barz8. Video servizio

Drink Tris, tre cocktail gialli per conquistare i clienti