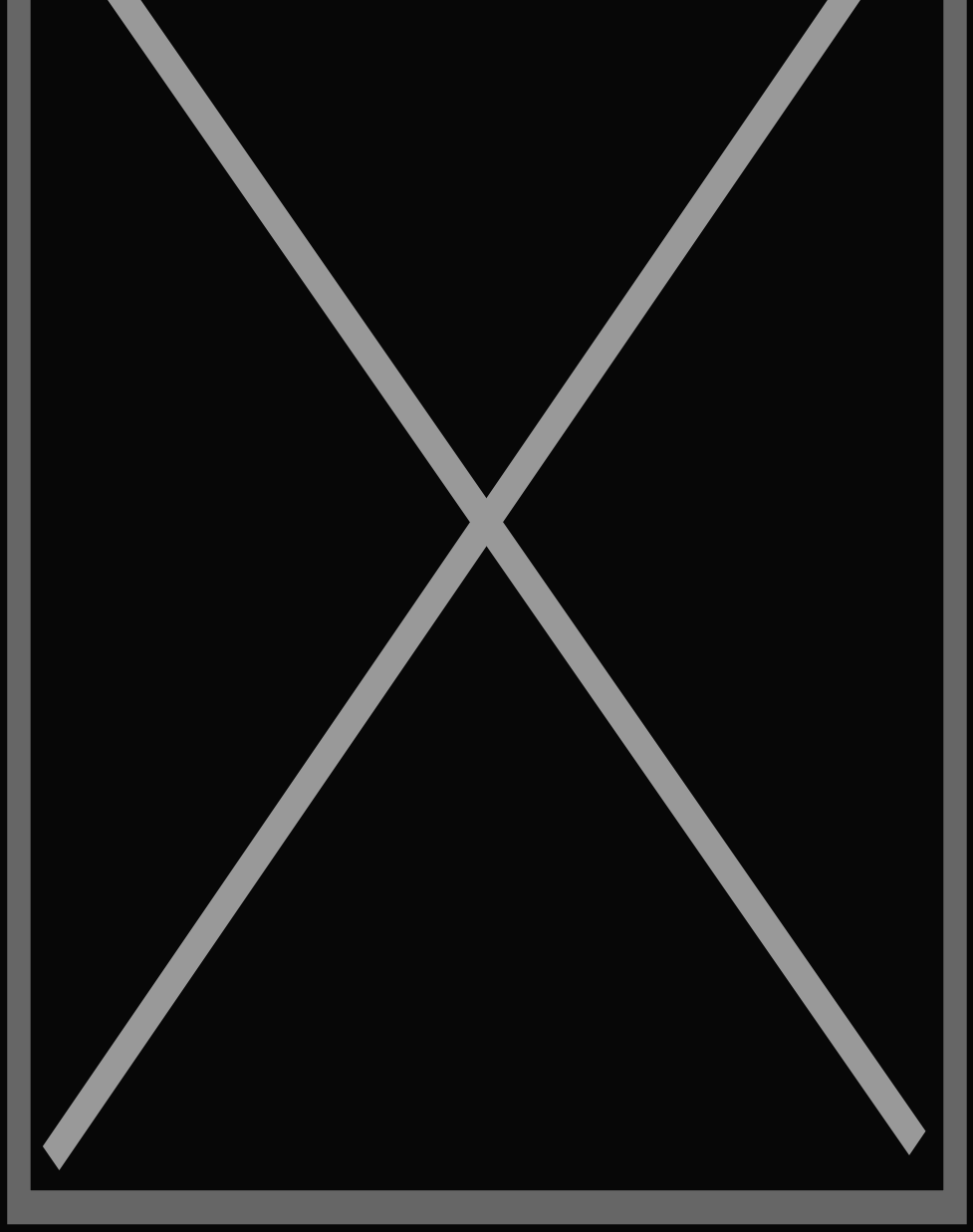
Drink Week, twist on... il Caribbean Daiquiri di Yelena Anter

caribbean-daiquiri-a-949a2d6e

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. Questa volta vi proponiamo il **Caribbean Daiquiri** della nota (e avvenente) ambassador di Cocktail Vision **Yelena Anter, alias cocktail.vision**.



La ricetta del Caribbean

Daiquiri di Yelena Anter

Tecnica:

Shake and Double Strain

Bicchiere:

Coppetta da cocktail

Ingredienti:

60 ml Camazotz Rum

7,5 ml Blue Curaçao

30 ml succo di ananas

30 ml succo di lime fresco

1/2 bar spoon albume in polvere High Whip Cocktail Vision

1/2 bar spoon frutto della passione in polvere Cocktail Vision

Garnish:

Bordo di popping candy Cocktail Vision

Zest di lime

Preparazione:

Bordare il bicchiere usando colla per bordi e le caramelle scoppiettanti "Pop Your Rocks Off". Miscelare rum, Blue Curacao, ananas e succo di lime nello shaker. Setacciare il frutto della passione il povere e la polvere di albume: questo passaggio aiuterà ad aerare le polveri, prevenire la formazione di grumi e creare una schiuma più piena. Agitare energicamente per montare l'albume. Aggiungere ghiaccio e shakerare ancora. Fare un double strain in una coppetta da cocktail. Guarnire con lime fresco grattugiato.

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week