Drink Tris, tre cocktail col caffè: i twist on classic

caffe-tris-731ed782

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 con caffè**.

Negroni

La ricetta del Coffee Negroni di mydadmadeacocktail

Tecnica:
Build

Bicchiere:
Tumbler basso

Ingredienti:
30 ml London dry gin
30 ml Mr. Black Coffee Liqueur
30 ml vermouth dolce

Garnish:
Spicchio di arancia

MartiniLa ricetta del Cold Brew Martini di Misceo Liqueurs

Tecnica:

Shake and Pour

Bicchiere:

Coppa cocktail

Ingrendienti:

60 ml espresso freddo?

15 ml sciroppo di zucchero semplice

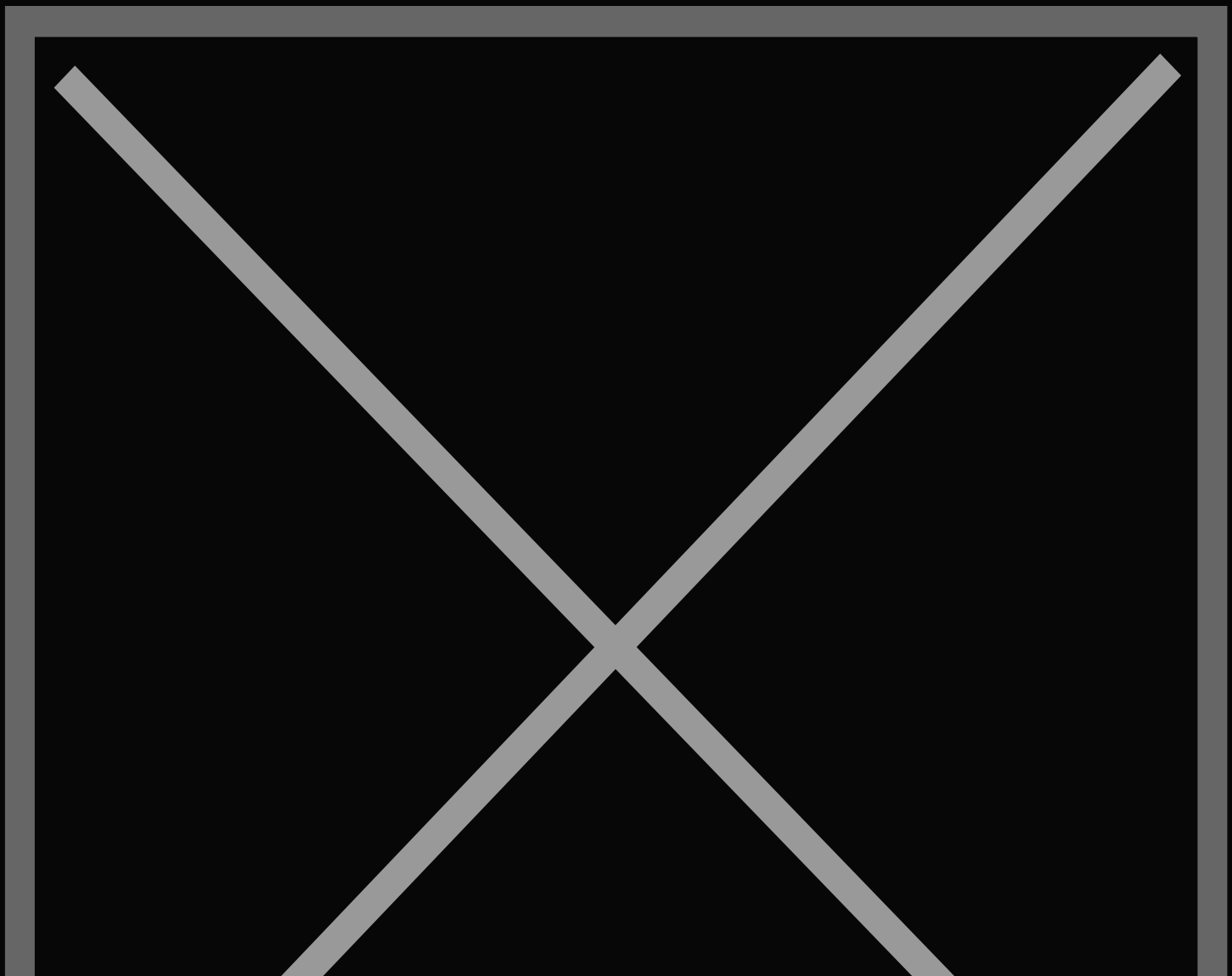
60 ml vodka?

30 ml Misceo Coffee Liqueur?

Garnish:

Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato

Pretzel ricoperti di cioccolato



La ricetta del Dalgona Mezcal Negroni di Advanced Mixology

Tecnica:
Build

Bicchiere:
Tumbler basso

Ingredienti:
30 ml mezcal
25 ml vermouth rosso
20 ml Campari
Dalgona Coffee o "cappuccino sottosopra" (caffè solubile, liquore al caffè e concentrato di agave)

Garnish:
Chicchi di caffè

Preparazione:
Direttamente nel bicchiere, nel blender per il Dalgona Coffee

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week