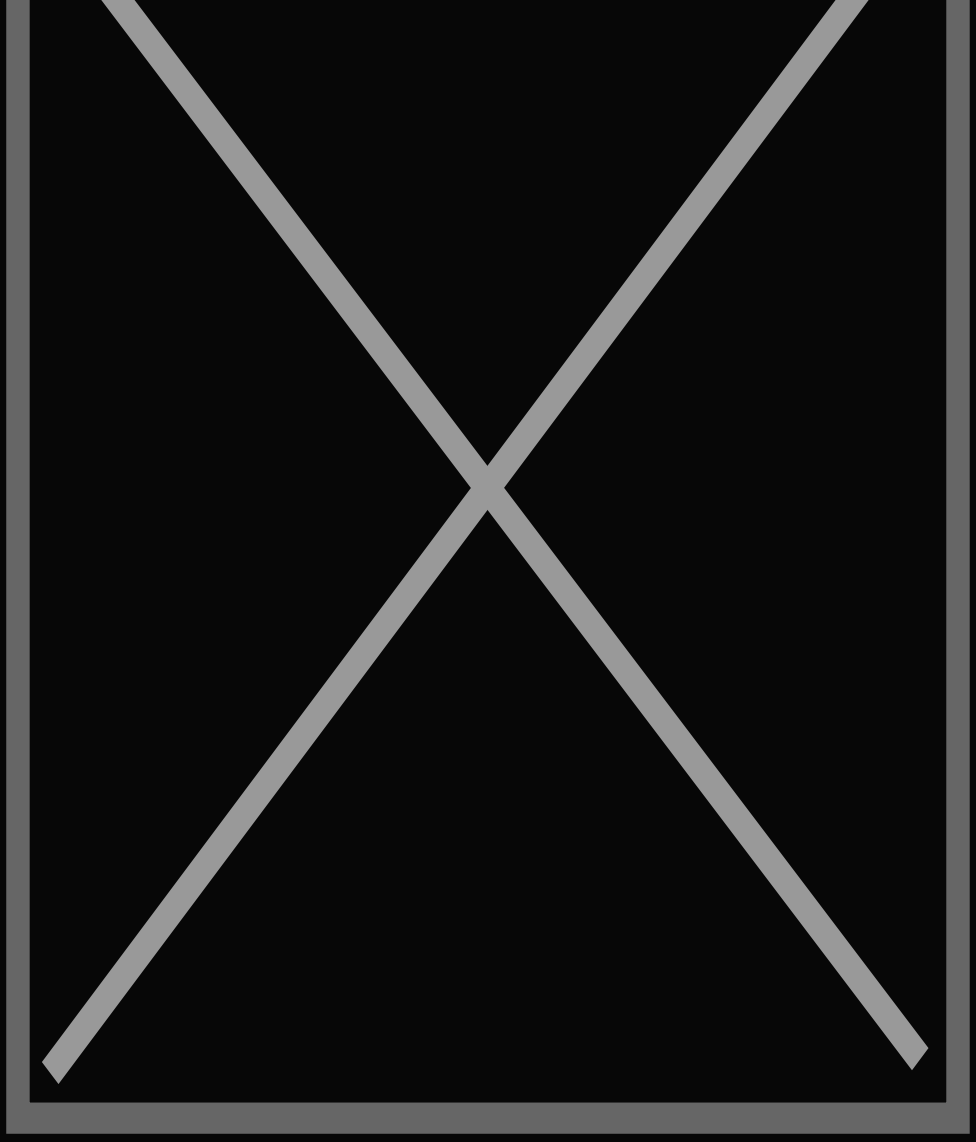
Drink Tris, tre cocktail sorprendenti

sorpresa-tris-874a7522

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 "effetto sorpresa"**, grazie ai garnish appariscenti e fuori dal comune, tutti realizzati dal bartender belga Matthias Soberon.



La ricetta dell'Everything

Everywhere Sour di Matthias Soberon

Tenica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Coppetta

Ingredienti:

30 ml rum/tequila/gin/rye whiskey invecchiato

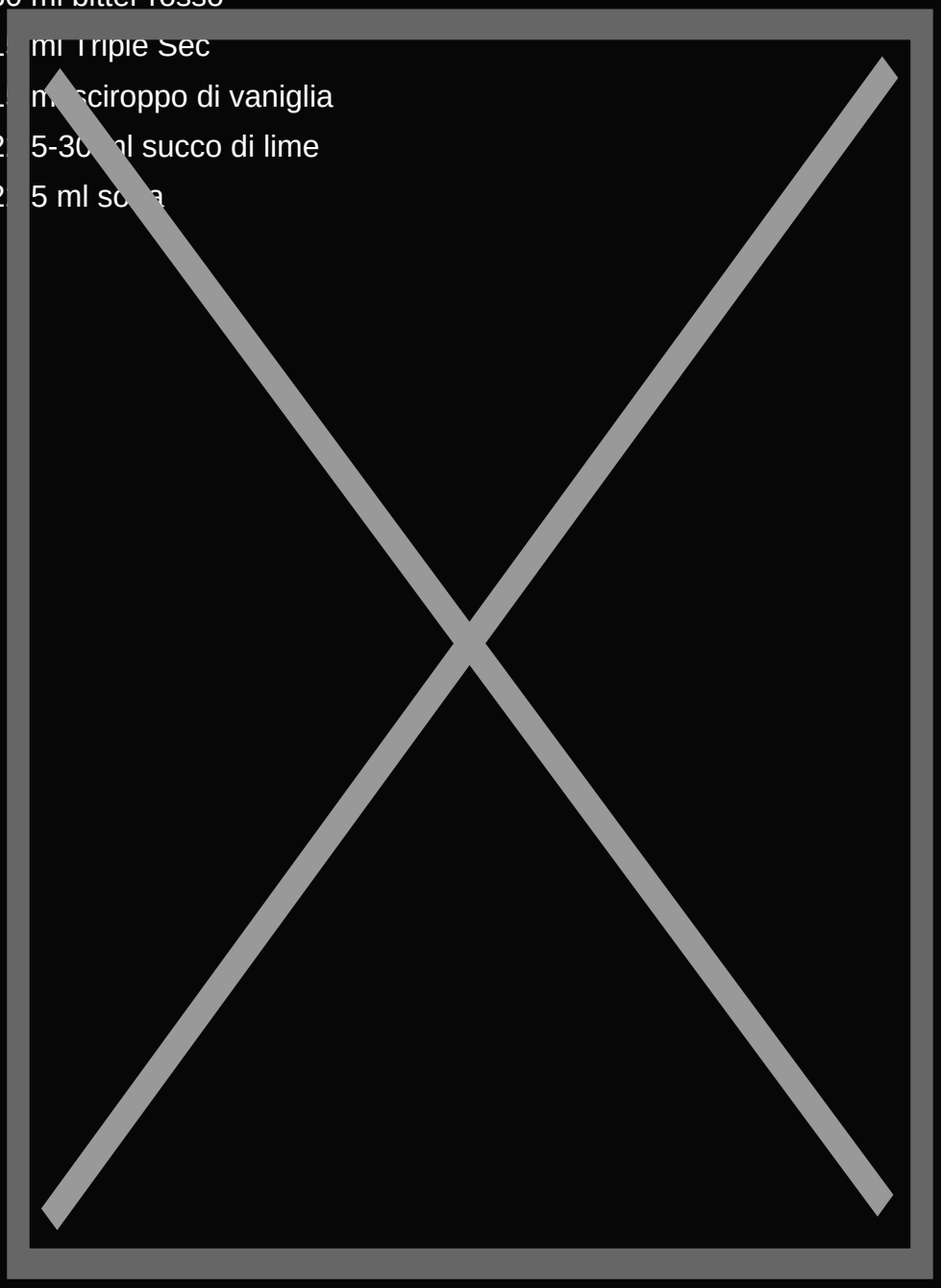
30 ml bitter rosso

1 ml Triple Sec

1 ml sciroppo di vaniglia

2 5-30 ml succo di lime

2 5 ml soda



La ricetta del Mr Praline

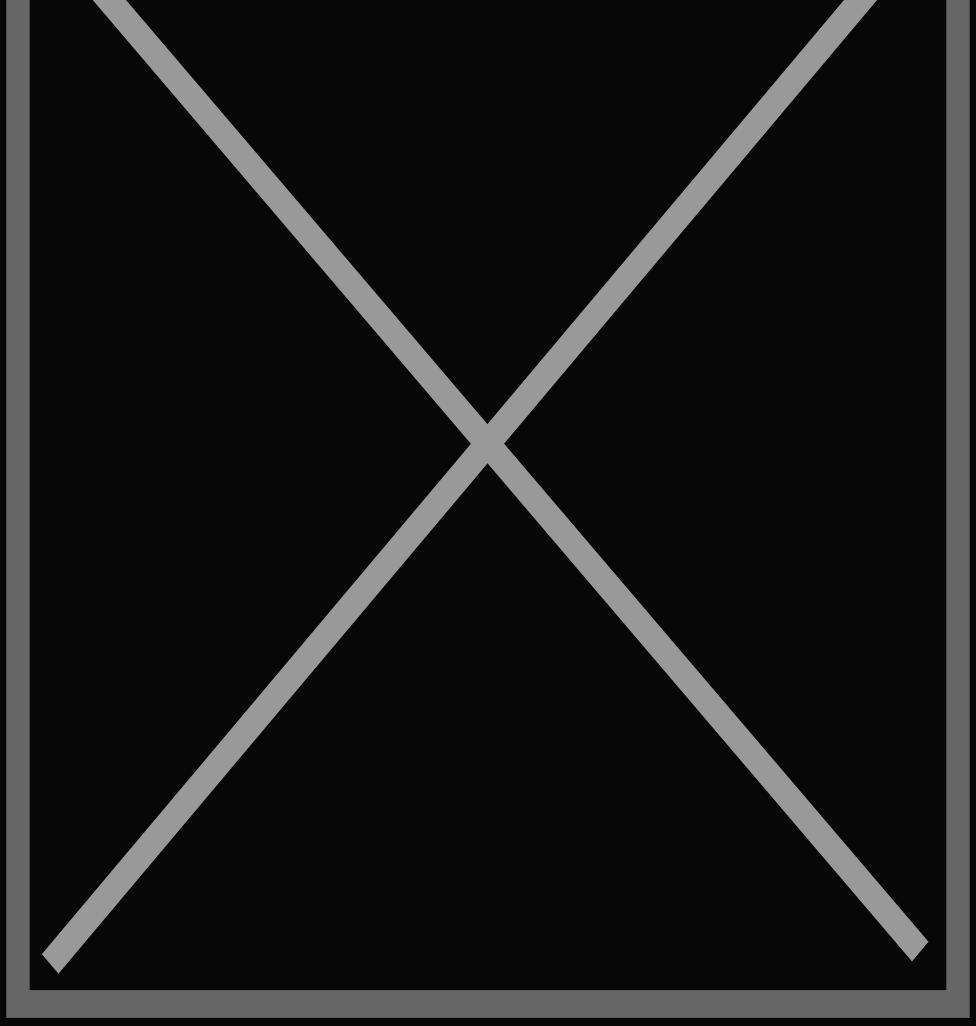
di Matthias Soberon

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Coppetta

Ingredienti:
30 ml Talisker 10
10 ml Hazelnut Liqueur
22,5 ml Cream Liqueur
60 ml gelato al cioccolato

Garnish:
Pappagallo morto (finto)



La ricetta del Dirty

Banana di Matthias Soberon

Tecnica:
Blend

Bicchiere:
Tumbler alto

Ingredienti:
60 ml rum bianco
30 ml liquore al caffè
30 ml liquore alla banana
60 ml panna fresca

Garnish:

Banana in forma di delfino

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week