Drink Tris, tre varianti dell'Espresso Martini

espresso-martini-tris-936b2ec8

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 nelle settimane precedenti. 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 nuove **rivisitazioni dell'Espresso Martini**.

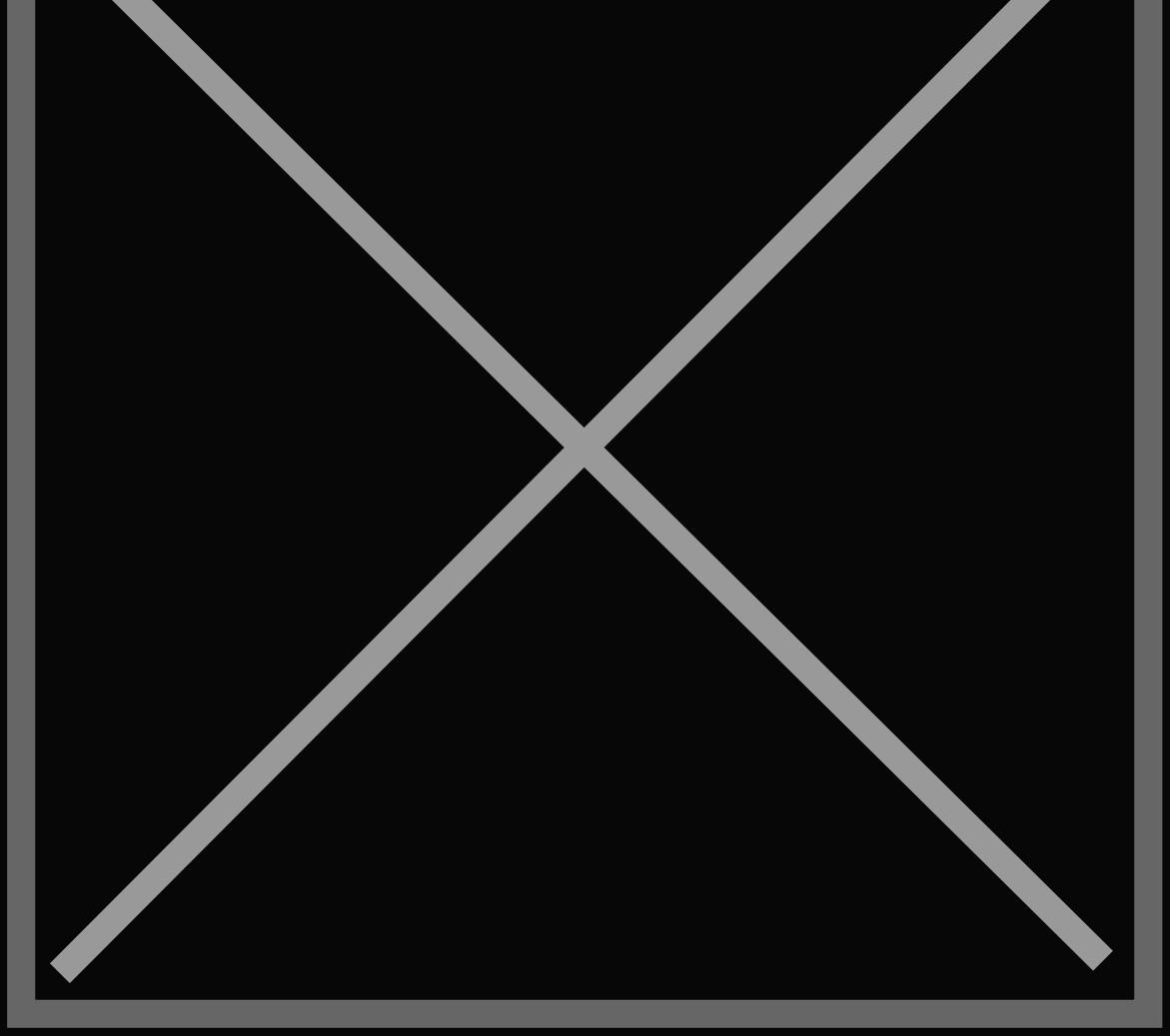
Espresso MartiniLa ricetta del (Not a) Perfect Espresso Martini di Ginpanse

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Coppetta Martini

Ingredienti:
50 ml Sir Edmond Gin
30 ml espresso
20 ml liquore al caffè Mr Black Spirits
10 ml Creme de Cacao Dutch Cacao

Garnish:
3 chicchi di caffè



La ricetta

del Graveyard Shift di [Cocktail Society]

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Coppetta

Ingredienti:
45 ml infuso di vodka e Oreo (vedi sotto)
22,5 ml liquore al caffè
30 ml caffè espresso

7,5 ml sciroppo di zucchero alla vaniglia
Top di panna montata alla vaniglia leggermente zuccherata

Garnish:
Biscotti Oreo sbriciolati

Preparazione:
Pre creare l'ifuso di vodka e Oreo, aggiungere un biscotto Oreo per 45 ml di vodka e lasciare riposare il tutto per 24 ore, quindi filtrare l'infuso con un filtro da caffè per rimuovere le briciole di Oreo.

Espresso MartiniLa ricetta del Forget the Espresso Martini di Gin & Bricks

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Coppetta Martini

Ingredienti:
40 ml rum (dry)
30 ml liquore al caffè
22,5 ml bitter italiano
22,5 ml vermouth dolce
1 splash succo di limone
2 dash bitters al cioccolato (opzionale)

Garnish:
Zest di limone

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week