Drink Week, twist on Gin Sour: Kumquats Sour di Jero?me

20230411055949kumquats-sour-a-65ed3a87

Mercoledì 12 aprile prende il via da Firenze il **Gin per Te Tour di Silvio Carta**, che fra i cocktail della sua special drink list propone tre diverse versioni del **Gin Sour**. Per l'occasione, anche la rubrica **Drink Week** vi propone tre varianti di questo cocktail, fra i più amati della grande famiglia dei sour. Ecco per iniziare il **Kumquats Sour** di **Jero?me, alias longshakes** su Instagram.

La ricetta del Kumquats Sour di Jero?me

Tecnica:
Shake and Double Strain

Bicchiere:
Double rocks glass

Ingredienti:
20 ml gin
20 ml sherry fino
20 ml succo di limone
20 ml sciroppo di fiori di sambuco
1 albume
2 kumquat (mandarino cinese)

Garnish:
Fettine di kumquat

Preparazione:
Pestare i kumquat con lo sciroppo e il succo di limone, aggiungere il gin, lo sherry e l'albume ed

effettuare un rapido dry shake; aggiungere ghiaccio e shakerare per 15 secondi, quidi fare un double strain nel bicchiere riempito di ghiaccio.

Clicca qui per tutte le puntate di Drink Week