Drink Week, twist on Mimosa: Rosemary & Honey Fizz di Astor and Lux

20230526054230rosemary-honey-fizz-a-b30c6764

Nato nel 1925 per mano di Frank Meier, barman del Ritz Hotel di Parigi (almeno stando alla ricostruzione storica più accreditata), il cocktail **Mimosa** viene oggi omologato nell'attuale ricettario Iba al Buck’s Fizz. Quest'ultimo, tuttavia, era in origine un drink diverso (anche se basato su una ricetta molto simile), creato nell'omonimo locale di Londra qualche anno prima del Mimosa.

Lo scorso 16 maggio si è celebrata la giornata internazionale dedicata a questo drink e per l'occasione **Drink Week** vi propone questa settimana tre interessanti twist del Mimosa.

Ecco allora, per concludere, il **Rosemary & Honey Fizz** di **Astor and Lux**.

La ricetta del Rosemary & Honey Fizz di Astor and Lux

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Coppa da cocktail

Ingredienti:
60 ml vodka o gin
120 ml succo di arancia o pompelmo
1 bar spoon sciroppo di miele e rosmarino
Top di prosecco, kombucha? o soda

Garnish:
Rametto di rosmarino

Preparazione:
Preparare lo sciroppo scaldando 1/2 tazza di miele e 1/2 tazza di acqua con una manciata di rametti di rosmarino in una pentola finché non bolle. Far sobbollire per qualche minuto e mettere da parte a raffreddare, quindi filtrare. Mettere in uno shaker con Aggiungere ghiaccio, distillato e succo, shakerare fino a che lo shaker si raffredda e poi filtrare nel bicchiere pieno di ghiaccio; infine completare con prosecco, kombucha? o soda.

Clicca qui per tutte le puntate di Drink Week