Grand Marnier presenta una limited edition firmata da Alice Agnelli

grandmarnier2-5dbf876b

Grand Marnier - il celebre liquore a base di cognac e agrumi creato nel 1880 da Louis-Alexandre Marnier Lapostolle - saluta il 2015 con un'edizione speciale GrandMarnier1_creata da Alice Agnelli, influencer e founder di A Gipsy in the Kitchen (agipsyinthekitchen.com) e dallo Studio di Design Madami&Puccio, capitanato da Alessandro Madami. Una collaborazione che unisce stile, gusto e charme parigino in un pack disegnato come uno scrigno dal quale emerge una bottiglia di Louis Alexander, una tra le più prestigiose referenze del marchio creata appositamente per la mixologia con un più marcato e sofisticato contenuto di cognac.

La nuova limited edition di Grand Marnier è un inno all'amore e allo spirito giocoso della Ville Lumière visti attraverso gli occhi di Alice e del suo fidanzato designer Alessandro Madami che hanno interpretato nelle illustrazioni create ad hoc per il marchio le grandi passioni di Gipsy: la cucina, i viaggi e naturalmente Parigi. Giocate tra il rosso iconico di Grand Marnier, l'arancione e l'azzurro di A gipsy in the kitchen, le immagini della limited edition danno vita a una distilleria tridimensionale che congiunge la bottiglia a una coppa cocktail in un percorso punteggiato da elementi evocativi come l'arancia citrus bigaradia, l'ingrediente principale di Grand Marnier, le stelle e i cuori simboli di prestigio e amore per il prodotto, la bussola e l'àncora a rappresentare il viaggio e l'apertura al mondo che ha permesso a questo liquore di diventare uno dei marchi più conosciuti a livello internazionale. A fare da sfondo, i luoghi culto di Parigi come la Tour Eiffel e il Moulin Rouge.MagMarnier

La limited edition di Grand Marnier - che è in vendita da Peck a Milano al prezzo di 46 euro - inoltre non dimentica la vocazione del distillato per il mondo della cucina e della mixology ed include nella confezione una ricetta firmata da Alice Agnelli e un cocktail creato da Flavio Angiolillo e dal team del MaG Café di Milano, ideate appositamente per l'occasione: le madeleines al profumo di arancia ed il Mag Marnier cocktail, disponibile anche nella drink list del celebre cocktail bar di Milano.

MADELEINES AL PROFUMO DI ARANCIA

Ingredienti (4 persone)

- 2 arance
- 150 gr di farina 00 setacciata
- 125 gr di burro ammorbidito
- 150 gr di zucchero
- 2 uova grandi
- 2 cucchiai di latte
- 1 cucchiaino di lievito chimico, vaniglia

Preparazione
Sbattere le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto bianco e spumoso. Aggiungere progressivamente la farina e il lievito, poi unire il latte e il burro ammorbidito. A questo punto aggiungere la vaniglia. Aggiungere la buccia grattugiata dell'arancia. Mettere l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti. Nel frattempo preriscaldare il forno a 230°C. Versare poi un cucchiaio di impasto in ogni alveolo e infornare a 220°C per i primi 4 minuti. Poi abbassare la temperatura a 180°C per altri sei minuti.

MAG MARNIER COCKTAIL

Ingredienti

- 30 ml di Grand Marnier Louis Alexandre
- 60 ml di acqua
- tè chai alla cannella e zenzero
- 7 ml di succo di limone
- 15 ml di miele ai fiori di arancio (equivalenti a 4 cucchiaini da caffè)
- una scorza di arancio

Preparazione
Riscaldare (senza fare bollire) Grand Marnier, acqua, limone e miele. Servire il contenuto in una tazza da tè ed inserire la bustina del tè allo zenzero e cannella. Tenere in infusione per 1 minuto e mezzo. Spruzzare gli olii essenziali della scorza di arancio a preparazione terminata ed inserirla come guarnizione. Il consiglio in più: per chi ama i gusti più dolci, lasciar raffreddare il cocktail prima di degustarlo.