Planet One: due ricette per realizzare gustosi choco cocktail

strange-3884b770

I Bartender di Planet One suggeriscono due ricette per realizzare gustosi choco cocktail. Eccole.

La ricetta: Strange Strange

Ingredienti:

1.5cl Thè al bergamotto

6cl Sanbittèr Emozioni di Frutta Pompelmo

4.5cl London Dry Gin

Mezzo lime spremuto

Side: Cioccolatini e Grana Padano

Bicchiere: Bicchiere da cocktail Goldplast 350 cc

Preparazione: All'interno di un contenitore alto versare lo sciroppo di thè al bergamotto, spremuta di mezzo lime eil gin. Mescolate gli ingredienti con l'aiuto di un cucchiaio.Filtrate il tutto all'interno del bicchiere con ghiaccio e aggiungete Sanbittèr Emozioni di Frutta Pompelmo fino a colmare. Servite il cocktail accompagnato con uno sfizioso abbinamento di cubetti di grana e cioccolatini.

Per preparare lo sciroppo di thè al bergamotto…Prendete una bustina di thè al bergamotto e mettetela inuna tazza di acqua calda, aggiungete 4 cucchiai di zucchero e amalgamate il tutto mescolando il composto.Goloso

La ricetta: Goloso

Ingredienti:4 cl di vodka

1 cucchiaio di Fabbri Cioccolato Bianco

1 spolverata di peperoncino

Guarnizione: amarena Fabbri Side: Fave amare di cacao Bicchiere: Coppa Cocktail Goldplast

Preparazione: Raffreddare il bicchiere con un po’ di ghiaccio a cubi. Versare gli ingredienti e altro ghiaccio nello shaker. Shakerare energicamente e filtrare con l’aiuto di un passino il contenuto all’interno della coppa Cocktail, avendo cura di togliere il ghiaccio dalla stessa. Guarnire il cocktail versando all’interno della coppa cocktail un’amarena Fabbri. Servire accompagnato con fave di cacao amare.

Cioccolato, i Bartender Planet One danno appuntamento ad Expo