Cocktail, tre ricette dallo Small Batch di Abano Terme

evid3-bdcb4dd2

Qui si seguito, tre ricette per altrettanti cocktail proposte dai bartender hipster dello Small Batch di Abano Terme

La ricetta/1 **Mint Jules**

Mint Jules

Ingredienti:

2oz Bourbon Whiskey

Soda

Zolletta di zucchero

Foglie di menta

Preparazione:

La preparazione avviene direttamente nella Julep cup, posizionare la zolletta di zucchero sul fondo della cup con uno splash di soda, aggiungere 7/8 foglie di menta e pestare delicatamente. Aggiungere il Bourbon Whiskey e completare il tutto con ghiaccio tritato. Decorare con menta e frutti rossi.

La ricetta/2 **Mary Bourb**

Mary Bourb

Ingredienti:

1oz Oscar 697 rosso

vermouth

1oz Bourbon Knob

Creek

4 dash Peychaud’s bitter

Top Ginger beer home made

Preparazione:

Versare tutti gli ingredienti in una cup di rame e colmare il tutto con un top di ginger beer. Decorare con menta e frutta secca.

La ricetta/3La caliente

Caliente

1 1/2oz Gin

2 pezzi di Zenzero fresco

1/2 Peperoncino

2/3 dash Bitter al sedano

Top Tonica

Preparazione:

Pestare lo zenzero e il peperoncino sul fondo del bicchiere, aggiungere il Bitter al sedano, completare con gin e tonica. Decorare con peperoncino fresco e foglie di sedano.

L’eleganza del cocktail raccontata dai bartender dello Small Batch

Classifica degli spirits stilata dai bartender dello Small Batch