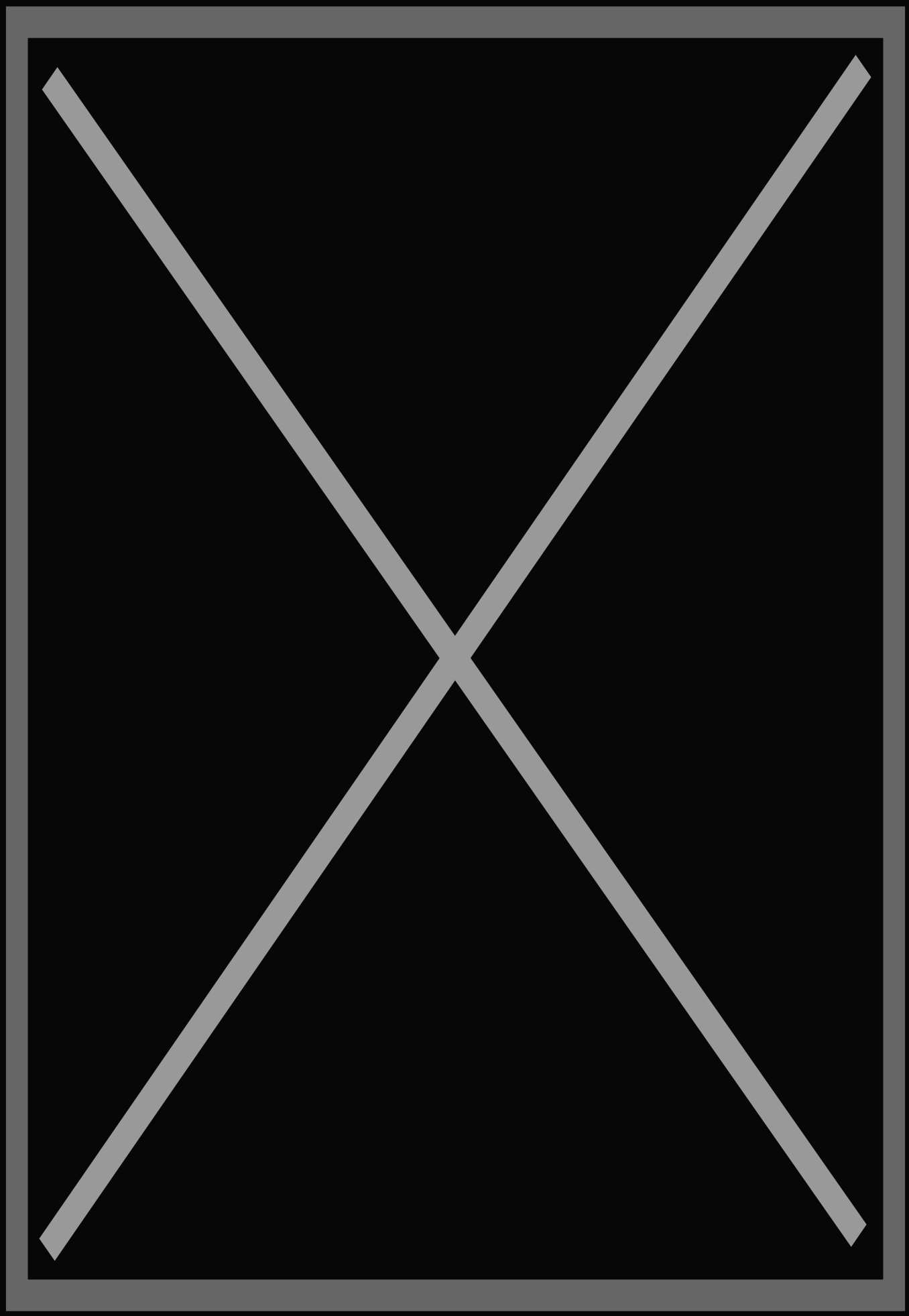
Video Tutorial Lisbona Clover Club del Bizarre di Bologna

2lisbona-clover-club-tutorial-8f5791ce

Il Lisbona Clover Club, twist del classico Clover Club, è una ricetta del Bizarre di Bologna. Qui il barman Filippo Piccinini mostra ai lettori di Mixer Planet come si prepara.



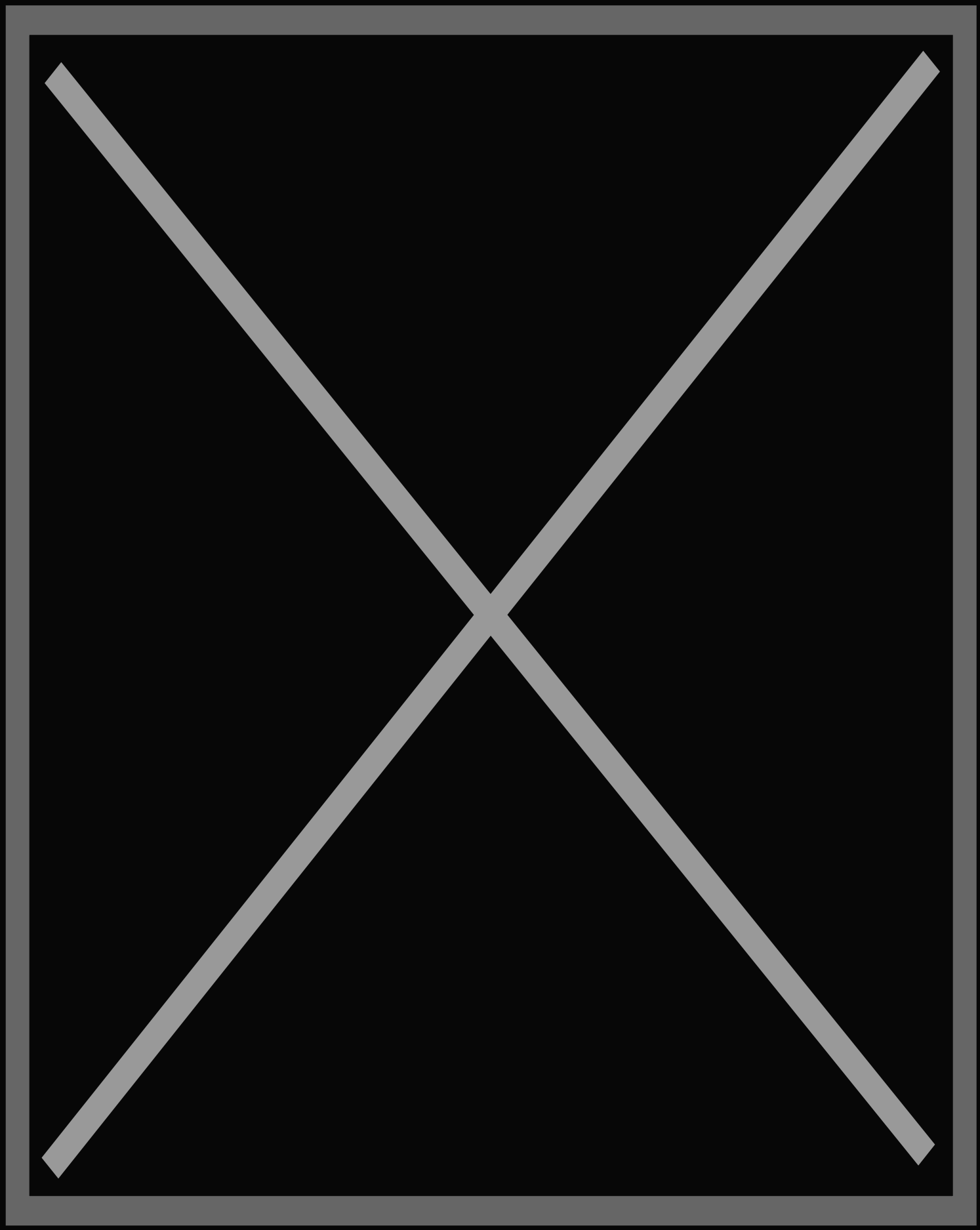
Colorato, equilibrato e low alcol. Clicca sul video per scoprire la ricetta del Lisbona Clover Club.

La ricetta classica del Clover Club prevede:

Tecnica:
Shake and Strain
Ingredienti:
4,5 cl di gin
1,5 cl di succo di lampone fresco
1,5 cl di succo di limone fresco
1,5 cl sciroppo di zucchero
albumina o bianco d'uovo fresco
Preparazione:
Versare gin, sciroppo di lamponi, succo di limone e albume all'interno dello shaker già colmo di ghiaccio. Dopo una forzuta shakerata, si potrà versare la miscela all'interno della coppetta precedentemente raffreddata, filtrandola con uno strainer
Garnish:
Decorare con qualche lampone fresco

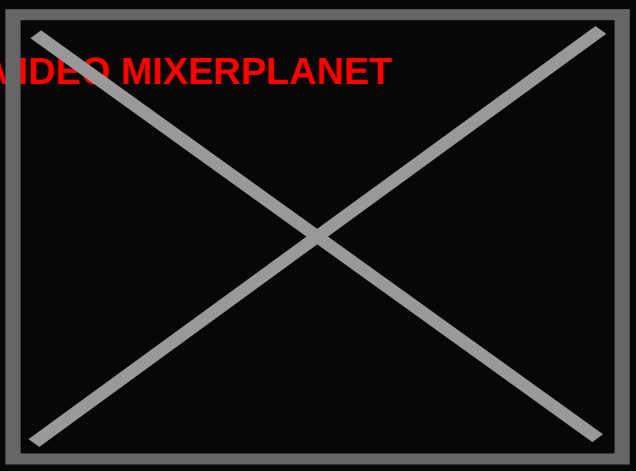
Clover Club, la storia

[caption id="attachment_181592" align="aligncenter" width="768"]



Clover Club della Drogheria
Torino[/caption]

Il cocktail pare fu creato agli inizi del ‘900 nell’omonimo club del **Bellevue-Stratford Hotel** di Philadelphia, luogo d'incontro degli uomini d’affari della città. La storia del Clover Club è una storia di ospitalità alberghiera, un esempio virtuoso. I titolari dell’hotel erano i **coniugi Boldt**, noti per la cura di ogni dettaglio. Il drink nacque lì. Già perché i due credevano fortemente che il segreto fosse mantenere il giusto equilibrio tra eleganza e atmosfera amichevole. Si dice furono proprio loro a proporre questo cocktail. Il risultato? Un successo.
Tra l'altro, fu proprio la signora Boldt ad aprire le porte del bar anche alle signore di Philadelphia.



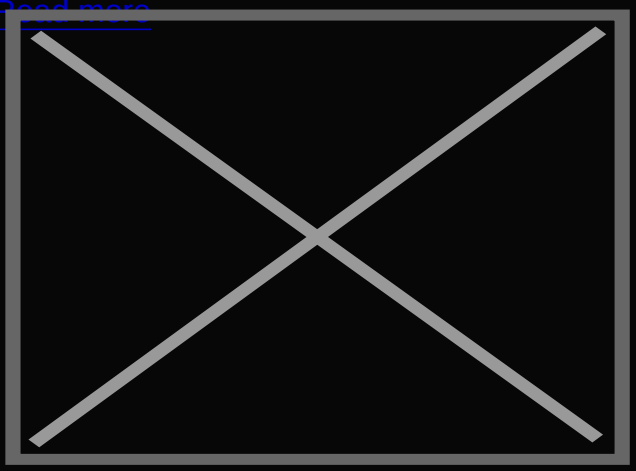
video

Drink ricetta il Sakagura di Simone Baggio con il sakè VIDEO

Set 21, 2020

Questo video tutorial mixability è ...

Read more



video

Negroni dell’Etna, tutorial di Ilaria dell’Eclisse Pontremo...

Set 13, 2020

Negroni dell'Etna è un twist dal sa...

Read more