Drink Week, twist on... Tiki Daiquiri di Bodegan7. La ricetta

bodegan7-home-f5108702

Drink Week, twist on... è un nuovo appuntamento di *Mixer Planet* dedicato alle rivisitazioni di grandi classici della mixology. Ogni 15 giorni vi proponiamo quindi tre ricette selezionate su Instagram in base non solo all'estetica (se il cocktail è bello è... più buono), ma anche alla replicabilità.

Drink Week, twist on... questa settimana si concentra su un *Unforgettables* Iba sinonimo di Caraibi e rum. Qui ecco una rivisitazione in chiave tiki di Bodegan7.

daiquiriLa ricetta del Tiki Daiquiri di Bodegan7

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Coppetta

Ingredienti:
50 ml High Ester Rum "Night Rambler" Transcaribbean Rum
15 ml Liquore all'ananas
20 ml Succo di lime spremuto fresco
5 ml Sciroppo di orzata
5 ml Oleo saccharum ananas

Leggi anche:

daiquiri

Me La Daiquiri? Il twist del Blind Pig Roma CLICCA PER IL VIDEO TUTORIAL

La storia del Daiquiri

"Questo drink è nato a Cuba tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900. Il resto, è leggenda", ricorda Marella Batkovic, bar manager del Bistrotto di Bogliasco (GE). Più fonti sostengono che la paternità sia da attribuire all'ingegnere minerario Cox, un americano appassionato di miscelazione impegnato sull'isola.

La storia del Daiquiri sarà questa? Lo ignoriamo. E ribadiamo, sono solo teorie. Ma pare che sia stato lui a proporre per primo una bevanda con rum, zucchero di canna, succo di lime e ghiaccio per dare il benvenuto al collega Pagliughi, giunto a Cuba per visitare la miniera. Sarebbe stato lo stesso Pagliughi a coniare il nome, di comune accordo con Cox, avendo trovato il nome rum sour "triste" per un drink così delizioso.

Daiquiri, la ricetta
Tecnica:
Shake and Strain
Categoria:
Pre-Dinner
Gradazione:
20 gradi
Bicchiere:
Coppa Cocktail
Ingredienti:
6 cl di rum bianco

1,5 cl di succo di lime fresco
2 bar spoon di zucchero semolato (modificabile in base all’acidità del lime e in base al gusto che si vuol dare può variare)