Mai Tai, ricetta: il classico e due twist gustosi e replicabili. Video

maxresdefault-1-6f95f9f6

Oltre alla ricetta del classico Mai Tai, qui trovi anche un Fizzy Mai Tai di Roberto Galiano e il Magico, un twist low alcol firmato La Hechicera rum. Guarda i video!

UN PO' DI STORIA

Ci sono diverse versioni in merito all'origine del Mai Tai, ma molti concordano nel pensare che sia stato ideato nel 1944 da Trader Vic nel suo Trader Vic's, ristorante in stile polinesiano di Oakland (California). La ricetta di Vic prevedeva come distillato di base un rum Wray & Nephew invecchiato 17 anni, però. Doveva essere delizioso! Comunque, quando le scorte terminarono, Trader Vic non rinunciò a proporre il drink e ripiegò su una miscela di rum più giovani provenienti da Giamaica e Martinica.

IL NOME MAI TAI

Si narra che quando Trader Vic servì questo cocktail a degli amici in visita da Tahiti si sia sentito dire "Mai Tai Roa Ae", ovvero qualcosa tipo "al di là di ogni immaginazione".

[caption id="attachment_200596" align="aligncenter" width="696"]Mai Tai di Roberto Galiano Mai Tai di Roberto Galiano[/caption]

RICETTA IBA del MAI TAI

Bicchiere:

Tiki

Tecnica:

Flash Shake

Ingredienti:

30 ml rum di Martinica

30 ml rum di Giamaica

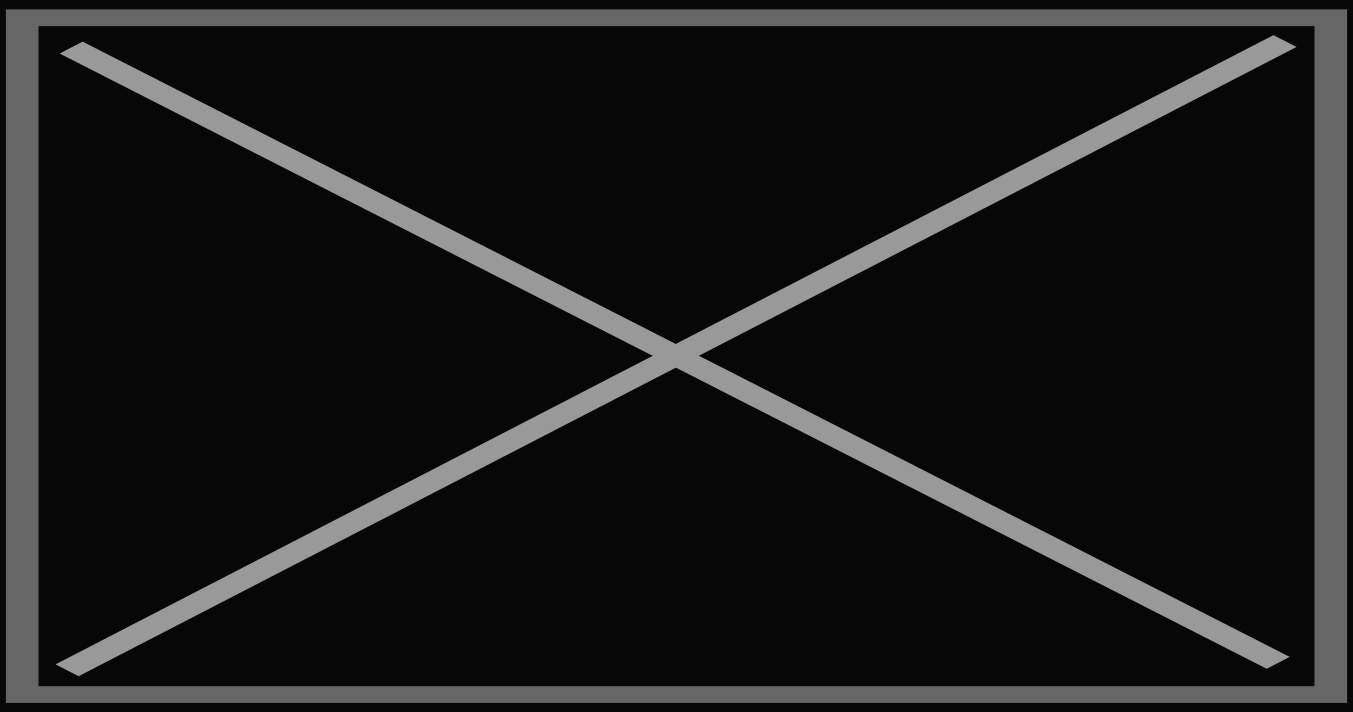
15 ml orange curaçao?

15 ml orzata

30 ml succo? di lime fresco

7,5 ml sciroppo

DUE TWIST



Virgilio di Roberto Galiano (CLICCA PER VEDERE IL TUTORIAL)

Si fa con il bourbon invece del rum e con ginger beer. Insomma, è un Fizzy Mai Tai. È stato ideato per la cocktail list 2021 del Carlo Quinto di Monopoli dedicata al settecentesimo anniversario di morte di Dante.

Bicchiere:

Tiki

Tecnica:
Flash Shake
Ingredienti:
60 ml Wild Turkey bourbon
15 ml Blue Curaçao
25 ml lime
15 ml orzata home made
Top di ginger beer
ghiaccio
Decorazione:
Menta

Mai TaiMai Tai Magico

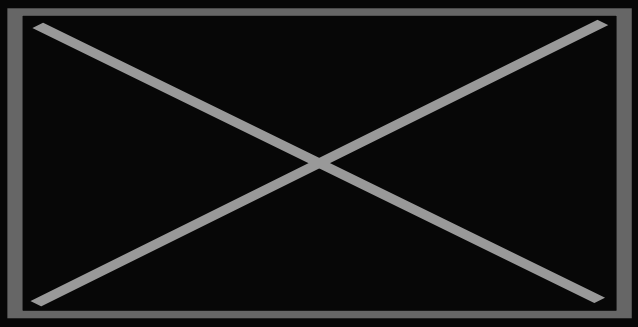
La ricetta è stata creata appositamente per la presentazione del rum scuro colombiano La Hechicera, appena arrivato in Italia e distribuito da Pernod Ricard.

Bicchiere:
Highball
Tecnica:
Build
Ingredienti:
40 ml La Hechicera Rum
30 ml Don’s Mix, preparato con pompelmo rosa (40%) e sciroppo di cannella (60%)
50 ml ananas caramellato. Tostare l’ananas in forno o in padella, spremere il succo con una centrifuga o un frullatore, filtrare
Decorazione:
Fettina di pompelmo rosa

GUARDA ANCHE:

whisky festival

Stock Spirits porta in Italia Laphroaig 33 anni Ian Hunter Chapter 3



Aquanova Hosteria a Canicattì, 1500 vini, alta cucina, 24 posti. Video

CIRFOOD RETAIL

Cirfood Retail: dopo street food, piadina e patate, ora pizza e healthy...