Sea Breeze video, storia e ricetta del drink con vodka e cranberry

maxresdefault-2-163e7a1a

Dal tenore alcolico basso, a base di vodka, spremuta di pompelmo e succo di cranberry, il Sea Breeze è un cocktail figlio del marketing. A lanciarlo negli anni 60 fu infatti la cooperativa Ocean Spray con lo scopo di promuovere il suo succo di mirtillo rosso americano (cranberry). Dal 2004 fa parte della lista Iba.

Tendente al dolce, il Sea Breeze è un cocktail beverino, fresco e di immediata preparazione, anche se non molto diffuso in Italia.

[caption id="attachment_200604" align="aligncenter" width="569"]Sea Breeze Frank Formicola suggerisce di decorarlo con una garnish di mirtilli freschi[/caption]

Ricetta Iba del Sea Breeze (Contemporary classics)

Tecnica:
Build

Bicchiere:

Tumbler alto

Ingredienti:

40 ml vodka

30 ml spremuta fresca di pompelmo

120 ml succo di cranberry

Decorazione:

Ciliegina

Il consiglio:

Il bartender Frank Formicola (vedi il video) suggerisce di prepararlo con la tecnica Shake and Strain e di servirlo con un blocco di ghiaccio piramidale con una garnish di mirtilli freschi.

GUARDA ANCHE

bramble[Bramble M1, ricetta di Manuel Zamarian, Bar Blanc di Gemona]