

Drink Week, twist on Piña Colada: Triple Coco Cream di Russell Sanchez



La rubrica **Drink Week, twist on...** questa settimana è dedicata a tre varianti della **Piña Colada**, drink fresco ed estivo originario di Porto Rico. Ecco di seguito il **Triple Coco Cream**, variante ideata da [Russell Sanchez](#).

La ricetta del Triple Coco Cream di Russell Sanchez

Tecnica:

Blender

Bicchiere:

Hurricane

Ingredienti:

120 ml succo d'arancia all'ananas

45 ml rum bianco

15 ml Triple Sec

60 ml sciroppo di cocco Mathieu Teisseire

5 spicchi di ananas

2 spicchi di arancia

30 ml Triple Cream

Garnish:

Fettina di ananas con foglie e ciliegia da cocktail

La Piña Colada

La **Piña Colada** per anni è stata uno dei cocktail più popolari al mondo. E ora, dopo un periodo di buio, è tornata di moda.

La ricetta Iba

Tecnica:

Blender

Bicchiere:

Tumbler alto

Ingredienti:

50 ml rum bianco

50 ml estratto di ananas

30 ml crema di cocco

Garnish:

Fettina di ananas e ciliegia da cocktail

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on...](#)