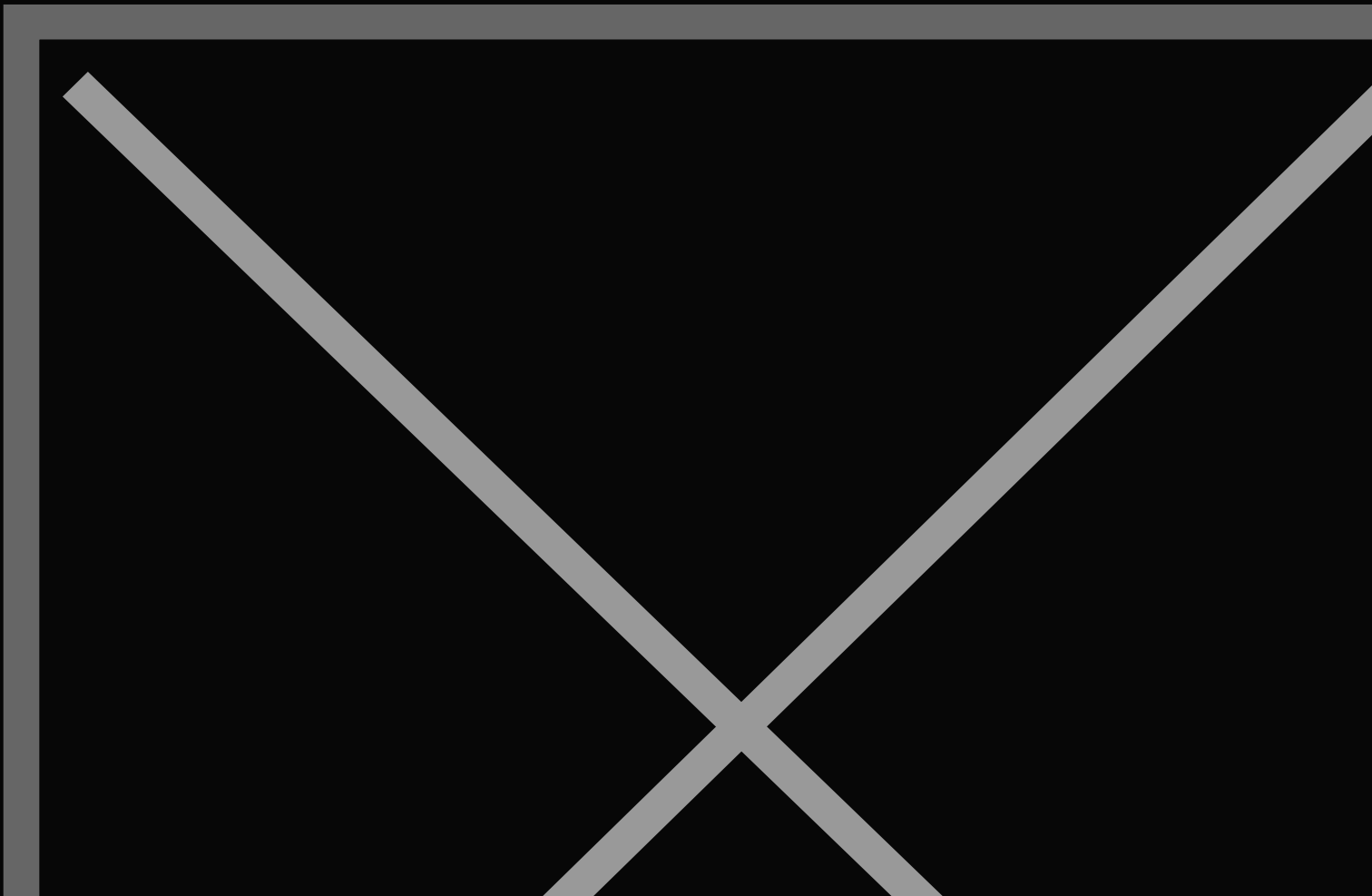


Drink Tris, twist on... tre varianti della Piña Colada

pina-colada-tris-916c93ef

Drink Week è l'appuntamento di *Mixer Planet* dedicato alle rivisitazioni di grandi classici della mixology. Ogni domenica in Drink Tris vi riproponiamo tutte insieme le tre ricette selezionate durante la settimana. Una selezione che parte da Instagram e che si basa non solo sull'estetica (se il cocktail è bello è... più buono), ma anche sulla facile replicabilità.

Questa settimana Drink Tris vi propone tre varianti della **Piña Colada**, drink tropicale perfetto per la stagione estiva.



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

piña coladaLa ricetta del twist della Piña Colada di [Raphaelle K. Giffard](#)

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Ananas svuotato

Ingredienti:

1 ?bastoncino di citronella

10 foglie di menta

25 ml liquore Caribbean Pineapple Giffard

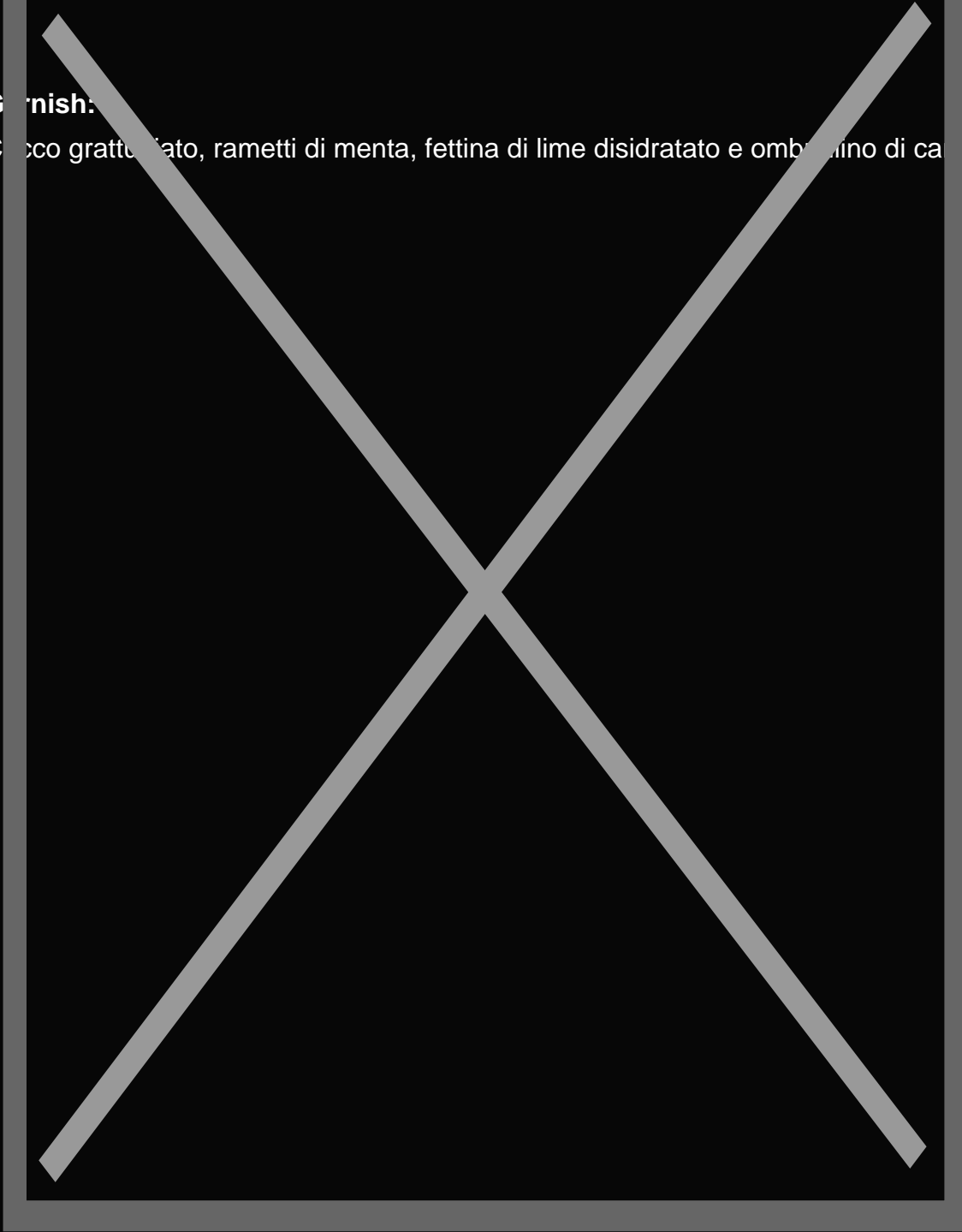
50 ml rum Barceló Gran Añejo

15 ml sciroppo di cocco Giffard

20 ml succo di lime fresco

Garnish:

Cocco grattugiato, rametti di menta, fettina di lime disidratato e ombonino di cacao



La ricetta

dell'Almond Piña Colada di [Alessandro](#)

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchieri:

Highball

Ingredienti:

60 ml rum bianco

15 ml Amaretto Di Saronno

75 ml succo di ananas

22,5 ml succo di lime

10 ml sciroppo di orzata

Garnish:

Spicchio di ananas, ciliegia, fettina di lime

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