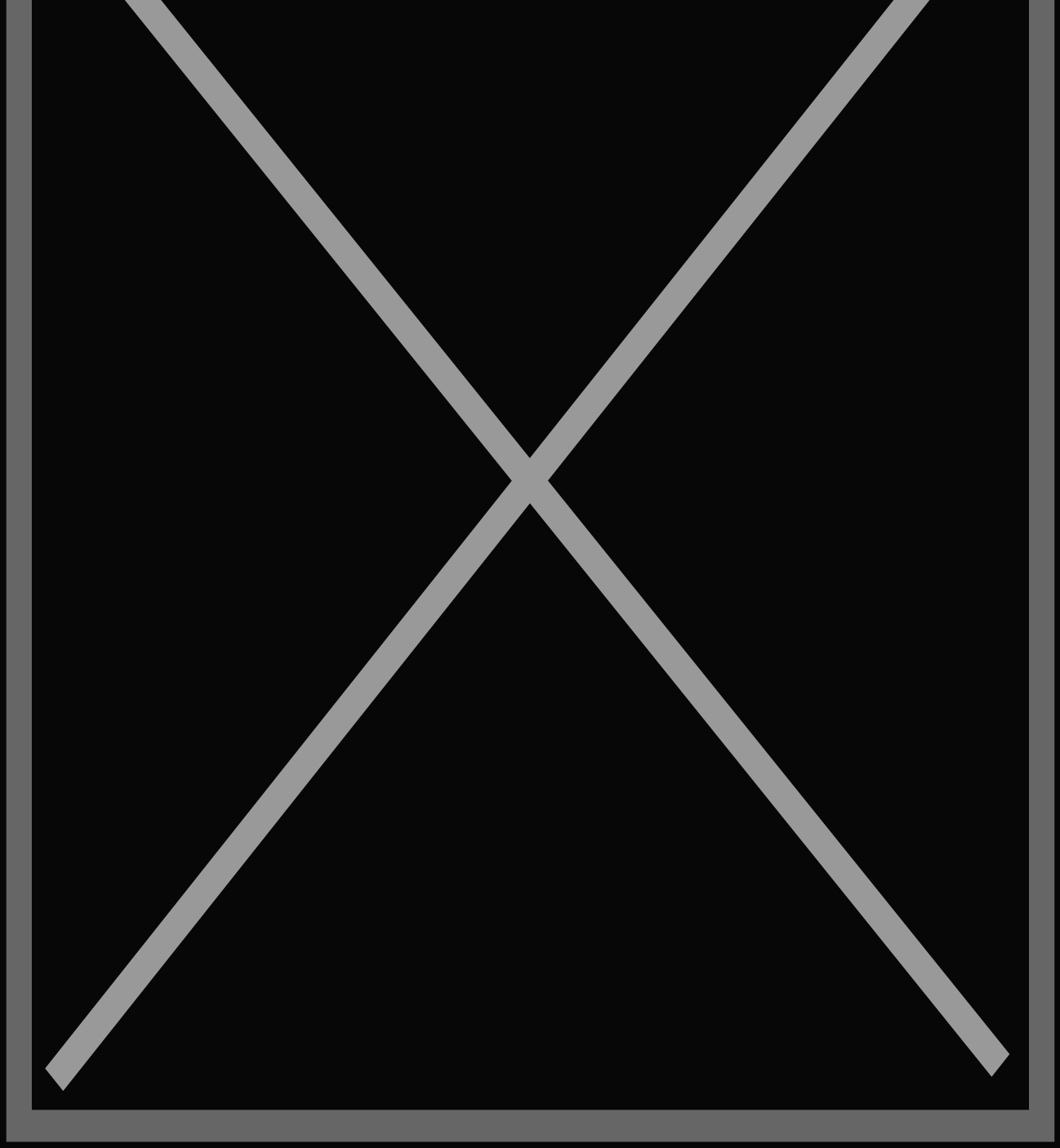
Drink Week, twist on Mai Tai: lo Spring Tiki di Raise the Bar

spring-tiki-a-236101af

La rubrica **Drink Week, twist on…** questa settimana è dedicata a tre varianti del **Mai Tai**, cocktail tiki che ben si sposa con la stagione estiva. Questa volta vi proponiamo lo **Spring Tiki** di **Raise the Bar, alias raise_the_bar_ist**.



La

ricetta dello Spring Tiki di Raise the Bar

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Highball

Ingredienti:
45 ml sciroppo di fragola infuso in Campari
22,5 ml rum Zacapa Golden o Ambar
15 ml dry curacao
30 ml succo di lime fresco
10 ml orzata
1 barspoon marmellata di fragole o una fragola matura miscelata con 10 ml di sciroppo di zucchero

Garnish:
Fettina di lime, una fragola e un rametto di menta

Il Mai Tai

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.

La ricetta Iba

Tecnica:
Flash Shake

Bicchiere:
Tiki

Ingredienti:
30 ml rum bianco di Martinica
30 ml rum scuro giamaicano
15 ml orange curaçao?

15 ml orzata

30 ml succo? di lime fresco

7,5 ml sciroppo di zucchero

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on…