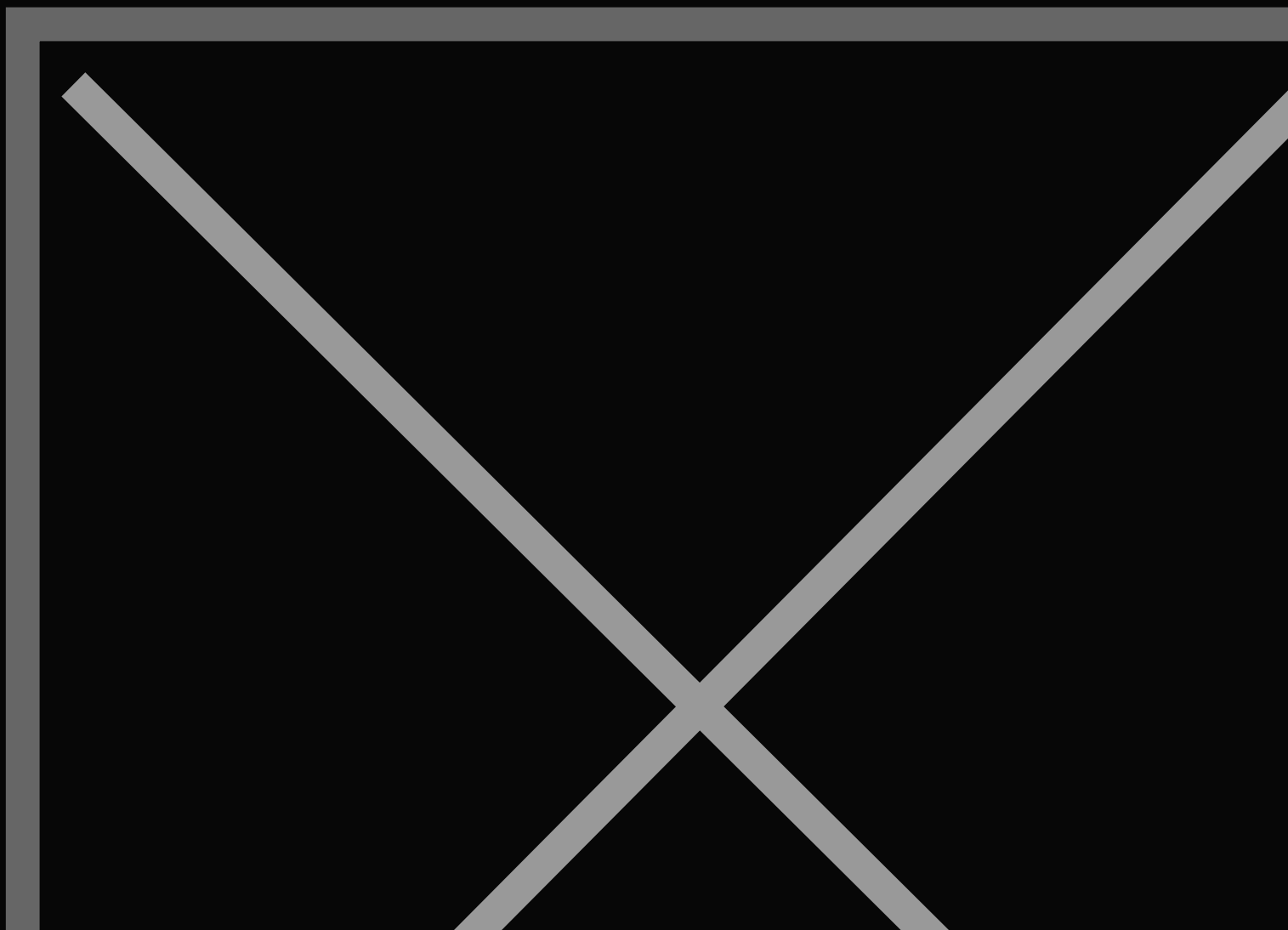
Drink Tris, twist on..., tre varianti del French 75

french-75-tris-13463ae5

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 del **French 75**, classico cocktail a base di gin e champagne.



La ricetta del French 75 di Curious Spirits Germany

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Flute

Ingredienti:

45 ml Illusionist Dry Gin

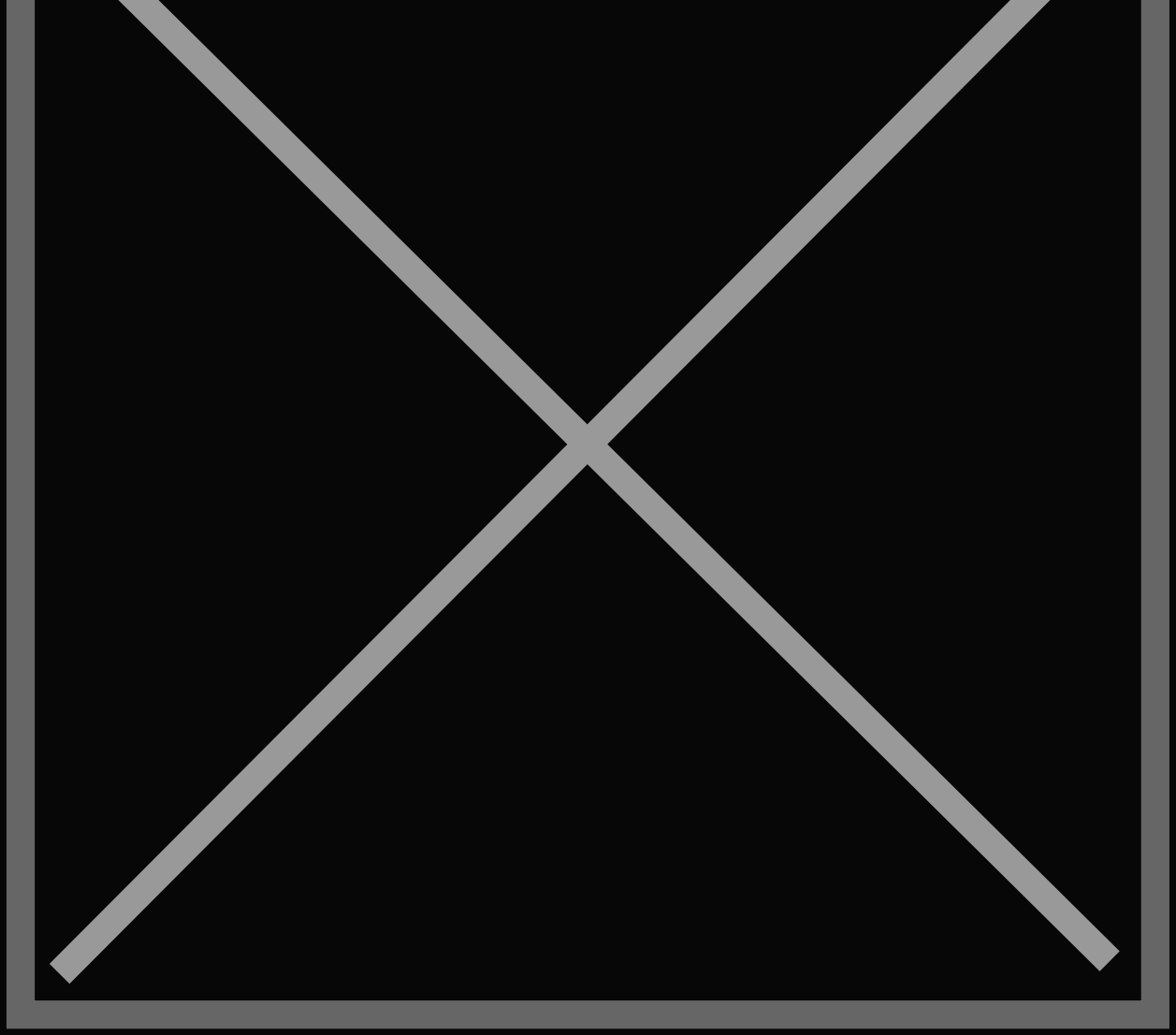
25 ml succo di limone fresco

15 ml sciroppo di zenzero e camomilla

top di Crystal Elixir analcolico

Garnish:

Fettina di agrume secco a scelta



La

ricetta del French Raspberry 75 di The Novice Bartender

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Highball

Ingredienti:
120-150 ml prosecco Mionetto
30 ml gin Hendricks

22,5 ml liquore Chambord Black Raspberry

15 ml Stirrings Simple Syrup

15 ml succo di limone fresco

Garnish:

2- fragole fresche



La ricetta del Jager 75 di Wei Homebar

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Flute

Ingredienti:

30 ml amaro Jagermeister

15 ml succo di limone fresco

5 ml sciroppo homemade 1 parte di acqua, 1,5 parti di zucchero

60 ml ginger ale Schweppes

Garnish:

Rametti di limone

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