Clover Club, il sour amato dalle donne

clover-club-5b94c569

Il Clover Club non ha una storia certa. Pare sia stato creato agli inizi del ‘900 nell’omonimo club del **Bellevue-Stratford Hotel di Philadelphia**, club riservato inizialmente ai soli uomini. Fino a quando Louise Kehrer, moglie del proprietario dell'hotel George Boldt, decise di aprirne le porte anche alle signore che, frequentandolo, iniziarono ad apprezzare anche il cocktail, di facile bevuta e dal colore accattivante.

Colorato, dolce e acido allo stesso tempo è un sour dalla gradazione alcolica media. Ecco nel video la variante proposta da Giuseppe Gatti, bar manager dell'Hemingway di Como.



La ricetta del Clover Club dell'Hemingway di Como

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:

Coppetta

Ingredienti:

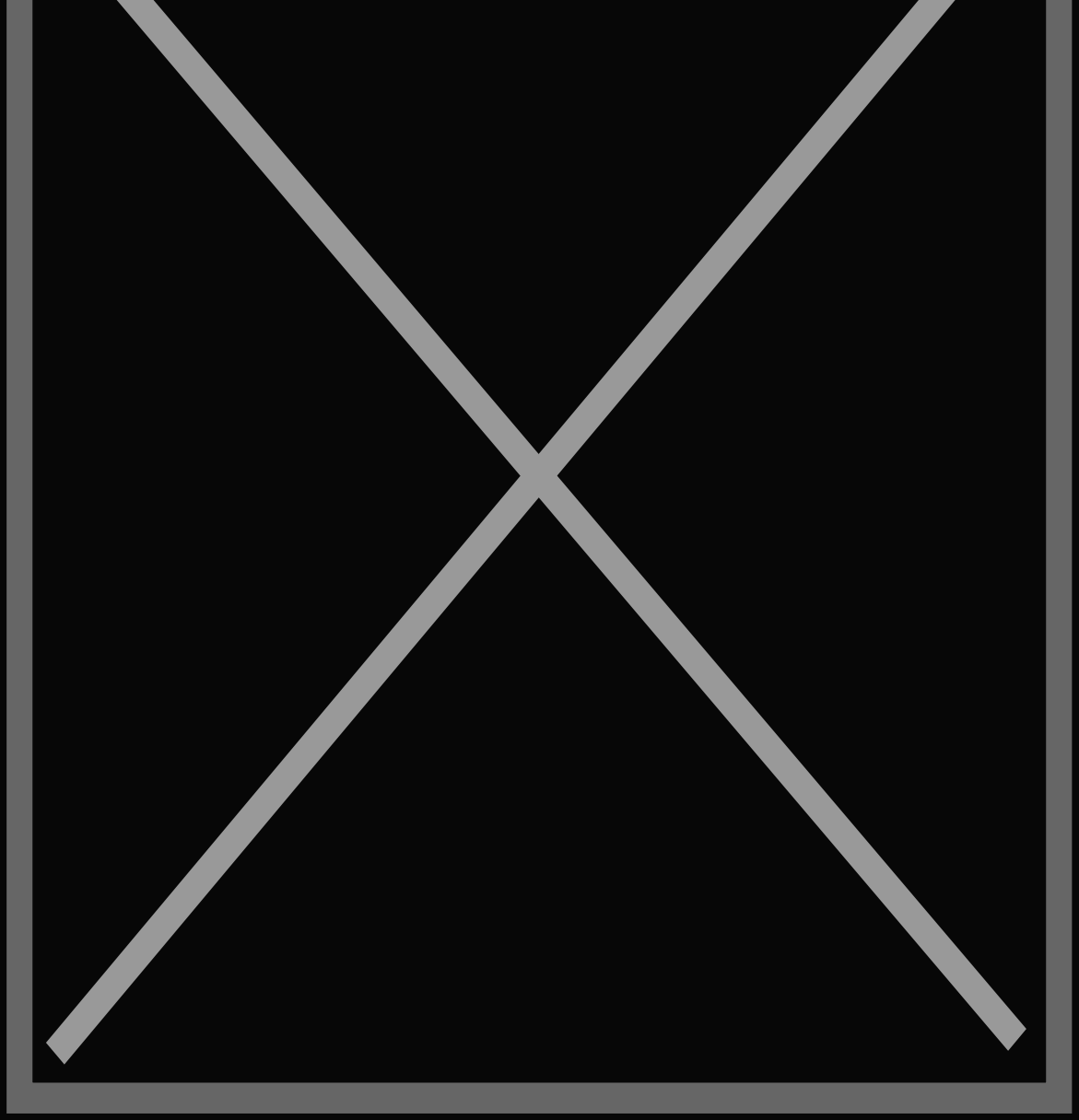
45 ml gin

10 ml estratto di lamponi

5 ml rich syrup (2 parti di zucchero, una parte di acqua)

15 ml spremuta di lime fresco

5 ml bianco d'uovo pastorizzato



La ricetta Iba

del Clover Club

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Coppetta

Ingredienti:

45 ml gin

15 ml sciroppo di lamponi

15 ml succo di limone fresco

Qualche goccia di bianco d'uovo

Garnish:

Lamponi freschi