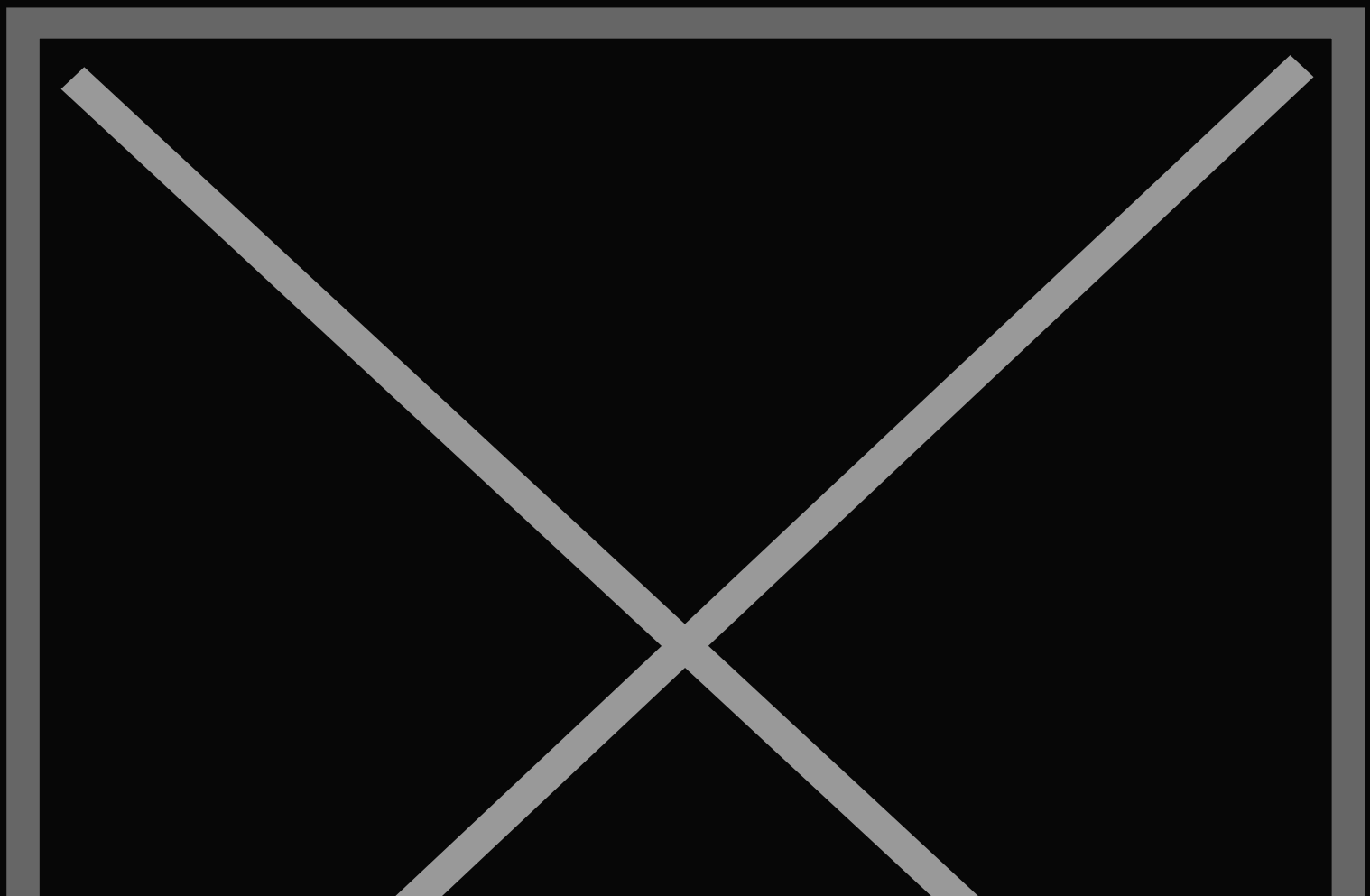
Drink Tris, tre cocktail "zero alcol" (o quasi) con Jnpr

jnpr-tris-a439478a

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 cocktail analcolici (o low alcohol) con Jnpr**, bevanda francese a base di bacche di ginepro.



La ricetta del Saint Patrick di Jnpr Spirits

Tecnica:
Build

Bicchiere:
Nick and Norah o Tumbler basso

Ingredienti:
40 ml Jnpr n° 1
30 ml di estratto filtrato di melone giallo
1 zucchina
2 pizzichi di sale
10 ml succo di lime fresco filtrato

Garnish:
Foglia di basilico (opzionale)

JnprLa ricetta del Reve Bleu di Ludovic Bretel

Tecnica:
Build

Bicchiere:
Coppetta

Ingredienti:
30 ml Jnpr
20 ml tè blu
20 ml tonica al limone Lavender Artonic

Garnish:
Fetta di limone disidratata e colorata
Fiore commestibile

JnprLa ricetta del Lagune di Ludovic Bretel

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Nick and Norah

Ingredienti:
40 ml liquore Hpnotiq Passion
15 ml Jnpr Spicy
10 ml succo di lime
15 ml tè Earl Grey al bergamotto
3 dash bitter Passion

Garnish:
Foglie di tè Earl Grey al bergamotto

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week