

Drink Week, twist on Daiquiri: il Brass Rail di Phil

brass-rail-a-a2986950

La rubrica **Drink Week** di *Mixer Planet* questa settimana propone tre interessanti twist del **Daiquiri**, un *Unforgettables* lba sinonimo di Caraibi e rum, selezionati come di consueto da Instagram. Ecco di seguito il **Brass Rail** del blogger di Zurigo [Phil, alias phildrinks](#).

Daiquiri La ricetta del Brass Rail di Phil

Tecnica:

Shake and Double Strain

Bicchiere:

Coppa da cocktail

Ingredienti:

45 ml rum scuro

15 ml liquore Dom Bénédictine

15 ml succo di limone

15 ml sciroppo di zucchero

1 dash orange bitters

mezzo albume

Garnish:

Cannella in polvere

Preparazione:

Versare tutti gli ingredienti nello shaker, compreso l'uovo, e lasciare riposare per circa 10 secondi. Quindi shakerare senza ghiaccio, poi aggiungere il ghiaccio e agitare ancora per qualche secondo.

Fare un double strain in un bicchiere (coppa) e guarnire con un po' di cannella in polvere.

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week](#)

Leggi anche:

[Ricetta cocktail: l'Illegal di Samuele Ambrosi](#)

[Drink Tris, twist on... tre rivisitazioni del Daiquiri](#)

[Drink Week, 3 cocktail con Maraschino: l'Hemingway Daiquiri di Gregg](#)

[Naked and Famous, storia, ricetta IBA e twist del Barz8. Video servizio](#)

[Drink Tris, tre cocktail gialli per conquistare i clienti](#)

[New York Sour, ricetta e storia del twist del Whisky Sour](#)