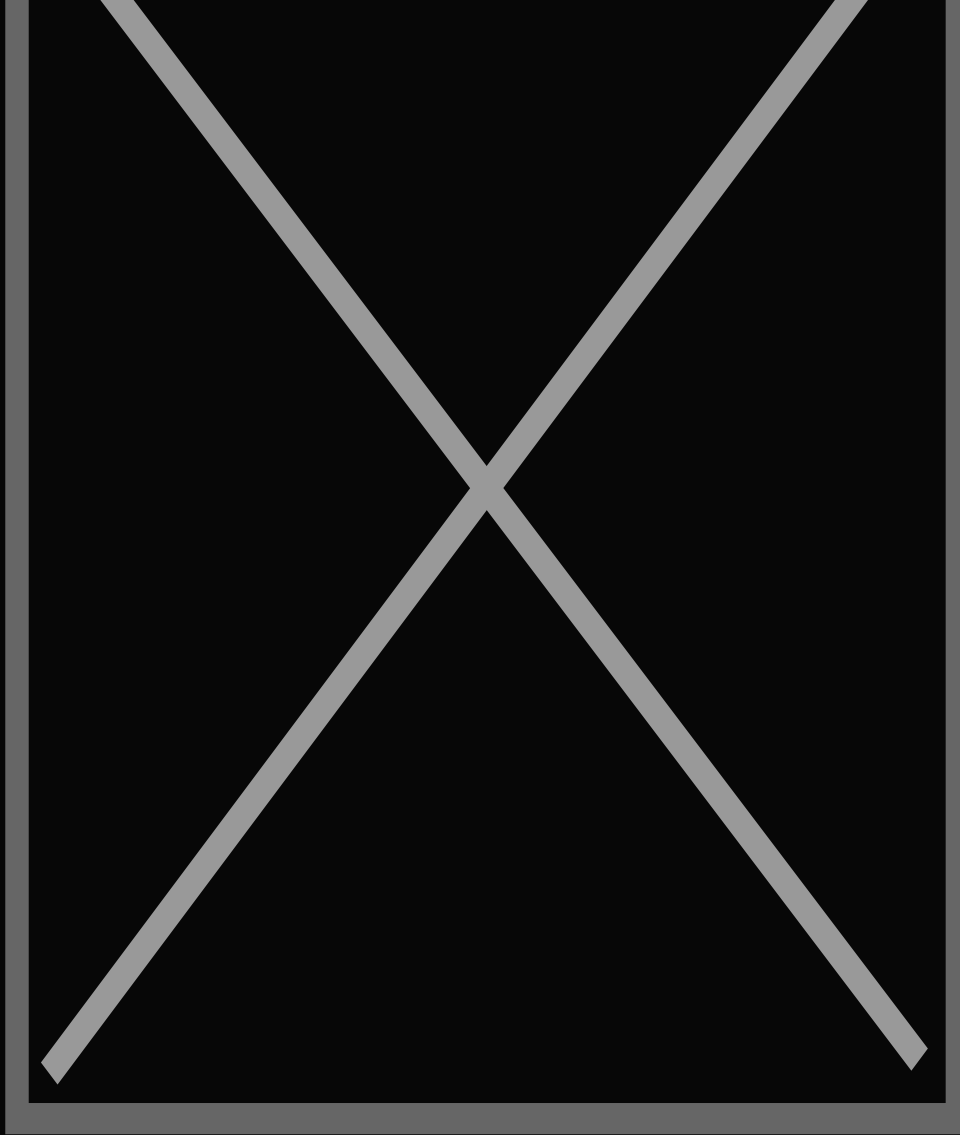


## Drink Tris, tre cocktail sorprendenti



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 "effetto sorpresa"**, grazie ai garnish appariscenti e fuori dal comune, tutti realizzati dal bartender belga Matthias Soberon.



La ricetta

## dell'Everything Everywhere Sour di [Matthias Soberon](#)

### Tenica:

Shake and Strain

### Bicchiere:

Coppetta

### Ingredienti:

30 ml rum/tequila/gin/rye whiskey invecchiato

30 ml bitter rosso

15 ml Triple Sec

- 1 ml sciroppo di vaniglia
- 2-5-30 ml succo di lime
- 2-5 ml soda

La ricetta del Mr

## **Praline di Matthias Soberon**

### **Tecnica:**

Shake and Strain

### **Bicchieri:**

Coppetta

**Ingredienti:**

30 ml Talisker 10

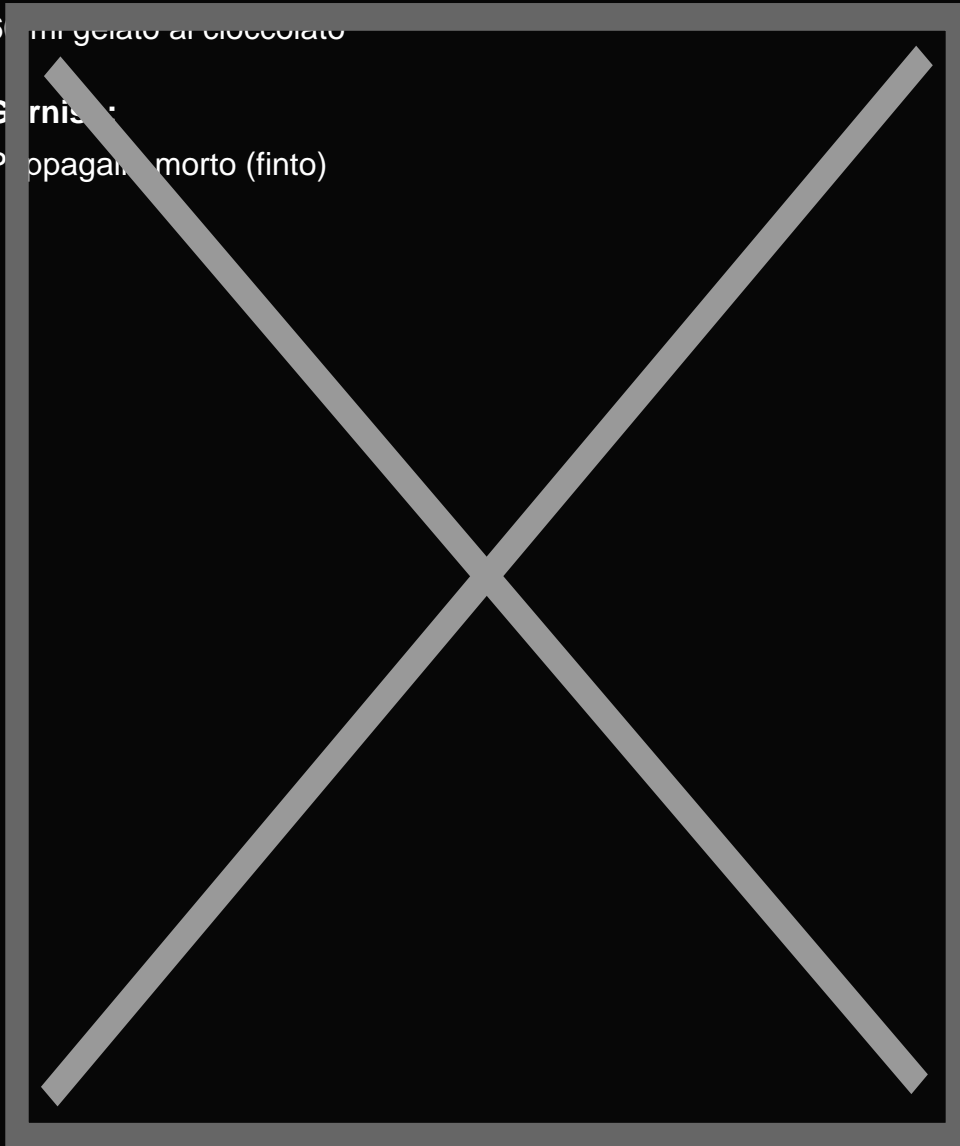
10 ml Hazelnut Liqueur

22,5 ml Cream Liqueur

6 ml gelato al cioccolato

**Garnis:**

Propaganda morto (finto)



**La ricetta del Dirty**

**Banana di Matthias Soberon****Tecnica:**

Blend

**Bicchiere:**

Tumbler alto

**Ingredienti:**

60 ml rum bianco

30 ml liquore al caffè

30 ml liquore alla banana

60 ml panna fresca

**Garnish:**

Banana in forma di delfino

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