# Drink Week, tre cocktail a due colori: Holystone Punch di Jamie Behmer

20230213052631holystone-punch-a-cf22823d

Giocando con gli ingredienti, si possono ottenere cocktail originali non solo nel gusto, ma anche nell'aspetto. E stupire i clienti con inedite combinazioni di colori. Ecco quindi che, questa settimana, la rubrica **Drink Week** vi propone tre **cocktail a due colori**: impossibile dimenticarli. Di seguito l' **Holystone Punch** di **Jamie Behmer, alias potableperfectionist** su Instagram.

## La ricetta dell'Holystone Punch di Jamie Behmer

**Tecnica:**
Shake and Strain

**Bicchiere:**
Highball

Ingredienti:
45 ml Cerulea Gin
22,5 ml Plantation Pineapple Rum
30 ml acqua di cocco
45 ml succo di ananas
30 ml succo di arancia
30 ml purea di frutto della passione
15 ml granatina
Un'ombra di mezcal

**Garnish:**
Twist di arancia, fettina di lime, fiori commestibili e foglie di ananas

**Preparazione:**
Mescolare rum, acqua di cocco, succhi, purea e granatina nello shaker. Aggiungi del ghiaccio. Agitare per raffreddare e diluire. Filtrare in un bicchiere highball con ghiaccio tritato. Versare sopra il Cerulea Gin. Velare con mezcal.

## Clicca qui per tutte le puntate di Drink Week