

Cocktail 31-1

NEGRONI

1 parte di gin

1 parte di
campari

1 parte di
vermouth

Mescolare gli

ingredienti con ghiaccio e
mettere in bicchiere da
cocktail freddo (*tumbler
basso*)

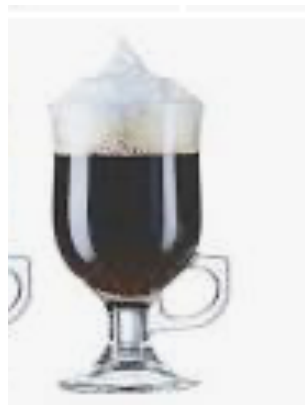


IRISH COFFEE

3 parti di
jameson

1 e ½
cucchiaino
di zucchero

8 parti di caffè carico nero
Scaldare il bicchiere con
dentro l'whisky, fare il
caffè e aggiungerlo con lo
zucchero girare e
completare con panna



shakerata, versandola dal
cocktail a filo, sul dorso di
un cucchiaino

MOJITO

4-5 cl di rum
light

1 cucchiaino
di sciroppo di
zucchero

succo di un
lime appena spremuto
seltz
foglie di menta



BLACK RUSSIAN

2 parti di vodka

1 parte di kahlua

Shakerare bene con

ghiaccio

tritato e

filtrare in un

bicchiere old

fashioned

ben ghiacciato.

Si può servire anche on the rocks

(con aggiunta di 2 o 3 gocce di limone si fa il black magic)



WHITE RUSSIAN

1 parte di vodka

1 parte di kahlua

1 parte di panna liquida

Shakerare energicamente

con ghiaccio

tritato e

filtrare in

ghiacciato

bicchiere old

fashioned



Il White Russian va preparato direttamente nel bicchiere, aggiungendo gli ingredienti strato per strato (Kahlua, Vodka e crema di latte in quest'ordine, per mantenere il contrasto fra il fondo scuro e la parte superiore chiara).

Ricordate di montare la crema di latte versandola in uno shaker contenente del ghiaccio e agitandola energicamente, in modo da darle un effetto spumoso. Appena montata, versate la panna liquida nel bicchiere per ultima, facendola colare sul dorso di un cucchiaino, in modo che rimanga in superficie.

Servite il White Russian senza mescolarlo, in modo da mantenere il bell'effetto cromatico, ed immergetevi una cannuccia corta, con la quale i vostri ospiti potranno sorseggiarlo lentamente, dopo aver provveduto da soli a mischiare gli ingredienti.