

Drinks di tendenza

foto tratte dal dizionario dei cocktails AIBES



5 cl Cachaça
1 Lime
2 Cuchiaini zucchero di canna

Bicchiere Old Fashioned

Tagliare a pezzetti un piccolo lime (mezzo se di taglia grande). Aggiungere lo zucchero di *canna e col pestello premere i grani di zucchero contro la scorza del lime. In questo modo, uscirà dall'agrume non solo il succo ma tutti gli oli essenziali contenuti nella buccia. Aggiungere 5 cl. di Cachaça (distillato dal puro succo della canna da zucchero Brasiliano) e mescolare per bene. Riempire il bicchiere Old Fashioned con ghiaccio spezzettato. *Lo zucchero di canna in tutti i paesi caraibici è di colore bianco. In Italia è scuro perchè privo di raffinazione, quindi con presenza di melasse. Ciò in difesa della produzione di zucchero di barbabietola tipico del nostro Paese. Lo zucchero di canna bianco lo si può talvolta trovare in commercio in zollette ma non sfuso.



5 cl Rhum*
1 Lime
2 Cucchiaini zucchero di canna

Bicchiere Old Fashioned

Stessa esecuzione della Caipiriña. Come distillato però si usa un rhum a scelta a seconda della richiesta del cliente o delle abitudini del barman. *Il drink avrà note più marcate e più dure se si usa un rhum Jamaicano, mentre risulterà meno pronunciato con un rhum cubano. Risulterà somigliante alla Caipiriña usando un rhum agricolo perchè distillato dal succo della canna da zucchero come la Cachaça.



5 Cl Vodka o Wodka
1 Lime
2 Cucchiaini zucchero di canna

Bicchiere Old Fashioned

Sempre la stessa esecuzione delle precedenti.



5 Cl*.....
1 Lime
2 Cucchiaini zucchero di
canna
1/2 Pesca a pezzetti
Bicchiere Old Fashioned

Stesso procedimento dei precedenti drinks aggiungendo i pezzi di pesca (non succhi o sciroppi) insieme ai pezzi di lime in modo che siano pestati entrambi. I nomi dati a queste bevande sono svariatisissimi ed hanno creato confusione ai clienti e ai barmen alle prime armi. Quello nella foto è un nome messo di mia fantasia. Potrebbe anche risultare simpatico, ma alla richiesta del cliente che distillato devo usare? Quindi consiglio di non abituare i clienti a sentire nomi abbreviati bensì abituarli a sentir dire.... *Caipiriña alla Pesca

Caipirissima alla Pesca....

Caipiroska alla Pesca

... oppure...

Caipiriña alla Fragola.... 3, o 4 fragole

Caipirissima alla Fragola.... "

Caipiroska alla Fragola "

... oppure ...

Caipiriña al Melone.... 1/2 fetta di melone

Caipirissima al Melone... "

Caipiroska al Melone... "

....e così via....

A volte nell'esecuzione delle Caipiroske alla frutta è facile trovare Barmen che eseguono tali drinks con Liquori di Vodke aromatizzate. Il risultato è sicuramente piacevole, però consiglio ugualmente di aggiungere anche il frutto fresco, ne aumenta la qualità. Spero di essere stato chiaro e se avete dei dubbi non esitate a scrivermi con un [click](#)



4 Cl Ron de Cuba
1/2 Lime spremuto
Coca Cola

Bicchiere Tumbler alto

Drink nato in occasione della vittoria degli Stati Uniti alleati ai Cubani contro gli Spagnoli che erano in possesso di Cuba. Per l'occasione quindi si unirono nel bicchiere prodotti tipici di Cuba, ossia Ron (=Rhum=Rum) e Statunitensi e cioè Coca Cola. Si inserisce nel bicchiere (colmo di ghiaccio) anche mezzo lime che dovrà essere pressato con un attrezzo speciale in modo che fuoriescano anche gli oli essenziali del lime.



1,5 Cl Rum bianco
1,5 Gin
1,5Vodka
1,5 Cointreau
3 Cl *Sour Mix
Coca Cola

Bicchiere Tumbler alto

Si può eseguire direttamente nel bicchiere oppure shakerare i primi cinque e colmare poi con la coca cola. C'è anche la possibilità di miscelare sempre i primi 5 ingredienti nel Tour Mix(classico attrezzo per fare i Frappès) quindi versare il tutto nel bicchiere e colmare con Coca cola. *Il Sour Mix è un miscela composta con il 50% di sciroppo di zucchero e 50% di succo di limone filtrato, usata dai free styler per la composizione di tutti i cocktails con presenza di succo di limone e zucchero. Nelle ricette IBA la miscela Sour (aspra) con queste proporzioni non è consigliabile usarla perchè non corrispondente alla formulazione delle ricette. Per meglio capire prendiamo come esempio un cocktail con presenza di succo di limone e zucchero:

WHISKEY SOUR

4/10 Bourbon Whiskey

4/10 Succo di limone

2/10 Sciroppo di zucchero

1 cucchiaino di albume

...come si può notare la quantità di zucchero che partecipa alla ricetta è esattamente la metà della quantità di succo di limone. Altro esempio...

DAIQUIRI

6/10 Rum Cubano bianco

3/10 Succo di lime (o limone, però sconsigliato)

1/10 Sciroppo di zucchero

...in questo caso la quantità di zucchero nella ricetta è 3 volte inferiore rispetto la quantità di succo di limone....

Capite quindi che lavorando in modo fine, non si può usare un Sour Mix per tutte le ricette. Per facilitare il tutto (sempre secondo il mio modesto parere) sarebbe necessario modificare la codifica delle ricette.



Mai Tai

2/10 Rum scuro
2/10 Rum chiare
2/10 Orange Curaçao
2/10 Succo lime
1/10 Orzata
1/10 Granatina
Bicchiere Tumbler alto

Shakerare tutti gli ingredienti e versare nel bicchiere cn ghiaccio.



Mojito

4/10 Ron Cubano chiaro
4/10 Soda Water
2/10 Succo lime
1 rametto di Hierba Buena
2 cucchiaini zucchero di canna

Bicchiere Tumbler alto

Inserire nel bicchiere il rametto di menta (hierba buena = menta cubana) e lo zucchero. Pestare leggermente in modo che i granelli di zucchero facciano da abrasivo alla menta e ne estragga tutte le essenze. Aggiungere succo di lime e rum, quindi mescolare, aggiungere soda e riempire di ghiaccio a scaglie. Decorare come in figura.



2 Cl Vodka
2 Cl Liquore alla Pesca
8 Cl Succo Arancia
8 Cl Succo Ribes

Bicchiere Tumbler alto

Preparare direttamente nel bicchiere con ghiaccio



1.5 Cl Rum bianco
1.5 Cl Gin
1.5 Cl Vodka
1.5 Cl Cointreau
1.5 Cl Tequila
3 Cl Sour Mix
Coca Cola

Bicchiere Tumbler alto

Direttamente nel bicchiere oppure miscelare col Tour Mix i primi 6 ingredienti; versare nel bicchiere con ghiaccio e colmare di Coca cola.

Se vi servono informazioni non esitare a [scrivere](#)