

★ *Cocktail*

Occidental's Kumquat

1° CLASSIFICATO 2017



- 4-5 Kumquat (mandarini cinesi)
- 5-6 Foglie di menta
- 1/10 Sciroppo sambuco
- 5/10 Succo di melagrana
- 4/10 Acqua tonica al cedro

Preparare nel bicchiere pestando leggermente i mandarini con lo sciroppo di sambuco, aggiungere la menta leggermente schiacciata e il succo di melagrana. Completare con ghiaccio a scaglie e acqua tonica, mescolare dal basso verso l'alto. Decorare con stelline di cedro.

★ *Cocktail*

Nataleshile



- 2,5/10 centrifugato d'ananas;
- 1,5/10 di sciroppo di cetriolo;
- 2/10 di soda;
- 0,5/10 di centrifugato di zenzero;
- 0,5/10 di succo di lime;
- 2/10 di centrifugato di papaya
- 1/10 di panna liquida

Mezzo cucchiaino da caffè di curcuma.
Petalì di rose commestibili per decorare

Raffreddare il bicchiere con dei cubetti di ghiaccio. In una caraffa aggiungere del ghiaccio, il centrifugato d'ananas, lo sciroppo di cetriolo, il centrifugato di zenzero, il succo di lime e infine la soda. Miscelare il tutto e versare il composto filtrato nel bicchiere svuotato dal ghiaccio. Successivamente shakerare la panna con il centrifugato di papaya e la curcuma per creare il secondo strato del cocktail, filtrare il prodotto finale e versarlo lentamente aiutandosi con un cucchiaino per farlo rimanere in superficie formando un secondo strato. Decorare con petali di rosa.

★ *Cocktail*

Exotic Fashion



- 1/10 sciroppo frutto della passione
- 4/10 succo ananas
- 5/10 succo arancia
- Ghiaccio

Versare tutti gli ingredienti nello shaker con il ghiaccio, agitare e quindi versare filtrando in un bicchiere preparato con una brinata di succo di arancia e zucchero di canna, contenente cubetti ghiaccio e decorare con un fettina di ananas e di avocado

★ *Cocktail*

Nettare2.0



- 5/10 estratto di mele
- 1/4 estratto di limone
- 1/10 sciroppo di sambuco
- 1/10 miele Q.B
- 2/10 albume d'uovo

Tagliare le mele a pezzi e pelare il quarto di limone a vivo, inserirli nell'estrattore per estrarre il succo. Versare l'estratto all'interno di un doppio shaker, aggiungere lo sciroppo di sambuco, il miele, l'albume d'uovo e shakerare il tutto vigorosamente per qualche secondo. Aggiungere il ghiaccio a cubetti in un secondo momento e shakerare energicamente. Versare il cocktail all'interno della coppa champagne brinata con zucchero di canna e cannella e ultimare la decorazione con una fetta di mela caramellata (intingere la fetta nel succo di limone e poi nello zucchero, procedendo a caramellarla con un cannello).

★ *Cocktail*

Ginger Green



- 5/10 di estratto di mela verde
- 2/10 di estratto di cetriolo
- 2/10 di estratto di zenzero
- 0,5/10 di sciroppo d'acero
- 0,5/10 di succo di 1/2 lime
- ghiaccio q.b.

Nell'estrattore inserire prima pezzi di cetriolo, alcuni con la buccia altri senza, poi i pezzi di mela separando in due bicchieri gli estratti ottenuti. Pestare lo zenzero sbucciato con il succo di mezzo lime e lo sciroppo d'acero e filtrare all'interno di un terzo bicchiere. Versare i tre estratti nello shaker contenente ghiaccio e shakerare. Versare lentamente il cocktail nel bicchiere precedentemente raffreddato e decorare con un lampone e le foglioline di menta.

★ *Cocktail*

Tropical Sunset



- 5/10 succo d'ananas
- 2/10 sciroppo di papaya
- 3/10 acqua tonica
- 1 fragola
- 1 fetta di papaya
- 1 passion fruit
- 2 cucchiaini zucchero di canna

Pestare leggermente nel bicchiere la fragola e la papaya con lo zucchero. Mettere il ghiaccio e aggiungere il succo d'ananas, lo sciroppo di papaya e l'acqua tonica. Completare con il passion fruit. Decorare con frutta fresca, cannuccia e stirrer.

★ *Cocktail*

Easy Lady Joy



- 3/10 Succo di mela
- 2/10 coulis di lamponi
- 2/10 succo di mirtillo
- 1/10 succo di lime
- 2/10 ginger beer
- 1 lampone e un rametto di menta fresca per la decorazione.

Shakerare tutti gli ingredienti con il ghiaccio, ad eccezione della ginger beer (bibita analcolica allo zenzero), versare in un tumbler alto con ghiaccio, aggiungere poi il ginger beer, e decorare con ricciolo di cetriolo e skewer (spiedino) di mora mirtillo e lampone.