

TABLET

OTTOBRE 2019

pag. 30

Drink on the
TABLET

a cura di Carlo Dutto



DRINK: SHAMAN

BARMAN: Alessandro Antonelli, bar manager dello Sky Stars Bar e del bar Il Giardino dell'A. Roma Lifestyle Hotel di Roma

INGREDIENTI:

20 cl whisky Laphroaig 10yo
20 cl Maker's Mark bourbon
10 cl Amaro Formidabile
10 cl Femmes liquore al mandarino di Giardini d'Amore
drops di bitter Old Fashion Aromatic
fumo di legno di sandalo

Bicchiere: Old Fashioned

Garnish: lime e rabarbaro disidratati

PREPARAZIONE:

Con la tecnica del sous-vide, versare tutti gli ingredienti in una busta sottovuoto, affumicare con legno di sandalo, sigillare e cuocere a temperatura controllata utilizzando il roner a 40 gradi per 30 minuti. Al momento del servizio, aprire la busta, raffreddare il drink nel mixing glass e versarlo nel bicchiere Old Fashioned riempito precedentemente di ghiaccio e guarnire con lime e rabarbaro disidratati.

ISPIRAZIONE

Il drink è realizzato utilizzando il legno di sandalo: trattandosi di Halloween il pensiero va agli stregoni e agli sciamani indiani, che utilizzano il legno di sandalo per purificare luoghi e persone nei propri riti magici, guarigioni e purificazioni.



TABLET 30