

COCKTAIL UNFORGETTABLE PISCO DOUBLE ESPRESSO

🕒 5 min

💡 Facile



MATERIALI

Shaker Barista
Cannello da cucina
Bicchiere BARISTA Festive

CAFFÈ CONSIGLIATI

INGREDIENTI

- Unforgettable Double Espresso 80 ml 
- Cubetti di ghiaccio (30 g ciascuno)  5
- Sciroppo di vaniglia 10 ml 
- Spicchio di lime biologico non trattato  5 ml
- Succo di ananas 50 ml 
- Pisco 40 ml 
- Fetta di ananas fresco + 2 foglie  2
- Zucchero greggio Nespresso 4 g 

ISPIRAZIONE



COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

STEP 01

In uno shaker versare 10 ml di sciroppo di vaniglia, 1 spicchio di lime spremuto, 50 ml di succo d'ananas e 40 ml di Pisco.

STEP 02

Filtrare e versare il mix nel bicchiere BARISTA Festive. Sciacquare lo shaker. Aggiungere 3 cubetti di ghiaccio (30 g ciascuno) nello shaker e chiuderlo ermeticamente. Agitare vigorosamente per 10 secondi.

STEP 03

Filtrare il composto nel bicchiere Festive.

STEP 04

Preparare 1 capsula di Unforgettable Double Espresso direttamente nello shaker, aggiungere 2 cubetti di ghiaccio, chiudere ermeticamente, agitare vigorosamente per 15 secondi e versare delicatamente sul composto con l'aiuto di un cucchiaino.

STEP 05

Facoltativo: per guarnire, cospargere una fetta d'ananas con zucchero greggio, caramellizzarlo con una cannello da cucina e fissare la fetta al bordo del bicchiere. Infine, attaccare le 2 foglie alla fetta d'ananas.