

TIVAN TRI Sun rise



TRIATHLON ALTO LARIO



APERITIVO TIVAN TRI

PROPOSTE IDEATE DA:

Istituto Professionale "CROTTO CAURGA"



**ISTITUTO PROFESSIONALE
CROTTO CAURGA**

Via della Molinara
22014 CAURGA (LC)

il tuo Futuro Professionale



gli ingredienti:

- 40 ml purea di melone Cantalupo (o estratto)
- 20 ml succo di mango
- 30 ml Tequila Blanco*
- 20 ml sciroppo al lampone
- Acqua tonica al pompelmo rosa

Strumentazione:

- Tumbler basso (o Old Fashioned Glass)
- Jigger
- Bar spoon
- Boston Shaker
- Strainer
- Colino a maglie fini
- Paletta per il ghiaccio

Come fare il cocktail: la preparazione:

- Raffredda il bicchiere con il ghiaccio
- Versa tutti gli ingredienti (tranne l'acqua tonica al pompelmo rosa) nel Boston Shaker, metti il ghiaccio e shakera vigorosamente;
- Filtra con strainer e colino (double strain) nel bicchiere
- Colma il bicchiere con l'acqua tonica al pompelmo
- Decora con una fettina di melone

***Variante:**

- al posto del Tequila è possibile utilizzare un Gin Locale("Gin Giust" per la Valchiavenna o RIVO GIN per il lago di Como)
- Lo sciroppo di lampone può essere inserito con gli altri ingredienti all'interno del cocktail, oppure sul fondo del bicchiere (come in foto) per ottenere un miglior effetto scenografico.