

Cocktail Ramos Fizz



Il Ramos Gin Fizz è il più schiumoso dei cocktail Fizz (o Sour). Combinando gin, agrumi, albume

d'uovo e panna, il drink richiede un'agitazione vigorosa per raggiungere la giusta consistenza, per questo è amato e odiato dai barman.

La storia racconta che il suo inventore, Carl Ramos, impiegò una catena di "shaker men" nel suo bar di New Orleans per soddisfare la domanda costante. Spumoso, fresco, floreale e delizioso, il Ramos Gin Fizz merita il lavoro di preparazione.

All Day

Classico Indimenticabile

Alcolico

Ingredienti per 1 Cocktail

- 4,5 cl Gin
- 3 cl Sciroppo di zucchero
- 1,5 cl Succo di limone fresco
- 1,5 cl Succo di lime
- 1 bianco d'uovo
- 6 cl Panna
- 3 spruzzi di acqua di fiori d'arancio
- Soda water

Come si prepara il Cocktail Ramos Fizz:

1. Metti tutti gli ingredienti esclusa la soda in uno shaker senza ghiaccio;
2. Mescola energicamente, aggiungi del ghiaccio e shakera ancora;
3. Filtra in un highball glass senza ghiaccio e colma con soda water.

