

LE RICETTE DE IlTuoGin.it

6 ricette di gin basate sui principali
6 ricette di cocktail in cui miscelarle

PROFILO
AGRUMATO



PROFILO
ERBACEO



PROFILO
FRUTTATO



PROFILO
SPEZIATO



PROFILO
FLOREALE



PROFILO
BALSAMICO



Cerchi idee originali e creative per una festa, un aperitivo o un dopocena?

In questo PDF troverai 6 esclusive ricette realizzate dagli esperti de ilTuoGin.it, basate sui sei profili aromatici: agrumato, fruttato, floreale, balsamico, erbaceo e speziato.

Cliccando sul bottone la troverai già pronta sul nostro sito, dovrai solo dare un nome al tuo gin e creare o caricare un'etichetta.

Scegli quella che più si adatta ai tuoi gusti, nel PDF troverai anche un'idea per un cocktail da realizzare con il gin che hai creato.



Le nostre botaniche agrumate:

arancio
bergamotto
cedro
limone
mandarino
pompelmo
limetta



Ricetta agrumata
TWIN PEAKS

ARANCIO



CEDRO



LIMONE



CETRIOLO



Provala!



Cocktail: **BEE'S KNEES**

Il Bee's Knees è un cocktail nato nell'era del proibizionismo da una base di gin cui aggiungere succo di limone e miele. Il nome deriva dallo slang popolare dell'epoca, il termine "Bee's Knees" veniva usato per definire qualcosa di eccezionale o eccellente.



Cocktail
BEE'S KNEES



Difficoltà



Gradazione



Occasione

After Dinner

Ingredienti

52,5 ml Dry Gin
2 cucchiaini Sciroppo al miele
22,5 ml Succo di limone fresco
22,5 ml Succo d'arancia fresco

Ricetta

Mescolare il miele con i succhi di limone e arancia finché non si scioglie, aggiungere il gin e shakerare con ghiaccio. Filtrare in una coppetta da cocktail ben fredda.

Garnish

A piacere guarnire con una scorza di limone o arancia.

Le nostre botaniche fruttate:

mango
lampone
fragola
mirtillo



Ricetta fruttata
WOODSTOCK

LAMPONE



FRAGOLA



MIRTILLO



MANGO



CAMOMILLA



Provala!



Cocktail: **ANGEL FACE**

Quello che vi proponiamo è uno dei cocktail in assoluto più facili da preparare, ma dal sapore pieno, rotondo e ben equilibrato, con un retrogusto dolce. La sua principale fonte di ispirazione è l'ominimo e famosissimo gangster protagonista del periodo del proibizionismo in America, Angel Face.



Cocktail
ANGEL FACE



Difficoltà



Gradazione



Occasione

After dinner da
abbinare a dolci

Ingredienti

30 ml Gin
30 ml Acquavite di albicocca
30 ml Calvados

Ricetta

Versare tutti gli ingredienti nello shaker riempito di cubetti di ghiaccio. Shakerare e filtrare in una coppetta da cocktail ben fredda.

Garnish

N/A



Le nostre botaniche speziate:

- cannella
- cardamomo
- coriandolo
- liquirizia
- pepe nero
- vaniglia
- zenzero
- chiodi di garofano
- noce moscata
- uva passa



Ricetta speziata
CASABLANCA

CARDAMOMO



PEPE NERO



ZENZERO



CANNELLA



MAGGIORANA



Provala!



Cocktail: MARTINEZ

Il Martinez è un drink famoso in tutto il mondo, ottimo come after dinner e considerato l'antenato del più noto Martini dry e accostato spesso al Manhattan. Un cocktail dal sapore equilibrato, grazie al gusto aromatico di erbe e ginepro e alla dolcezza del maraschino.



Cocktail
MARTINEZ



Difficoltà



Gradazione



Occasione

After dinner

Ingredienti

45 ml London Dry Gin
45 ml Vermouth Rosso Dolce
1 Cucchiaino Da Bar Liquore Al
Maraschino
2 Dash Arancio Amaro
Scorza di limone

Ricetta

Versare tutti gli ingredienti
nel mixing glass con i cubetti
di ghiaccio. Mescolare bene.
Filtrare in una coppetta da
cocktail ben fredda.

Garnish

Scorza di limone.

Le nostre botaniche erbacee:

basilico
cumino
maggiorana
menta
salvia
rosmarino
origano
tè verde
timo
te nero



Ricetta erbacea
METROPOLIS

BASILICO



MAGGIORANA



MENTA



TÈ VERDE



CUMINO



Provala!



Cocktail: **WHITE LADY**

Una sinfonia di gusto incredibile, giocato sui toni degli agrumi che si intrecciano con il sapore pungente del gin. Da non confondere con un banale gin sour, poiché la presenza del triple sec aggiunge non solo dolcezza ma anche intriganti aromi di agrumi e, attenzione, un grado alcolico decisamente più elevato.



Cocktail
WHITE LADY



Difficoltà



Gradazione



Occasione

Aperitivo

Ingredienti

40 ml Gin
30 ml Triple Sec
20 ml Succo di limone fresco

Ricetta

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker, shakerare bene con ghiaccio, filtrare in una coppetta da cocktail ben fredda.

Garnish

N/A

Le nostre botaniche balsamiche:

pino mugo
finocchio
origano
mirto
basilico
cumino



Ricetta balsamica
EASY RIDER

MENTA



PINO MUGO



TIMO



SALVIA



Provala!



Cocktail: **GIN FIZZ**

Un grande classico che di recente ha sofferto il boom del Gin Tonicun, ma sempre fresco e moderno. Perfetto da servire come aperitivo o dopocena nel tumbler alto decorato con una zeste di limone.



Cocktail
GIN FIZZ



Difficoltà



Gradazione



Occasione

Aperitivo
After dinner

Ingredienti

45 ml di gin
30 ml di succo di limone fresco
10 ml di sciroppo semplice
spruzzata di soda

Ricetta

Shakerare tutti gli ingredienti con ghiaccio tranne l'acqua gassata. Versare in un bicchiere Tumbler alto e sottile, guarnire con una spruzzata di soda. Servire senza ghiaccio.

Garnish

Guarnire con una fetta di limone, scorza di limone facoltativa.

Le nostre botaniche floreali:

camomilla
lavanda
rosa
geranio



Ricetta floreale
BLOW UP

GERANIO



LAVANDA



ROSA



TÈ NERO



CAMOMILLA



Provala!



Cocktail: **Aviation**

Aviation è un cocktail storico, dal profilo elegante e incentrato sull'aroma pungente del gin. Nonostante sia un cocktail storico, la sua stella oggi sembra essersi un pò affievolita ed è un peccato! Assolutamente da provare



Cocktail
AVIATION



Difficoltà



Gradazione



Occasione

Aperitivo

Ingredienti

45 ml Gin
15 ml Maraschino Luxardo
15 ml Succo di limone fresco
1 cucchiaino da bar Crème de
Violette

Ricetta

Versare tutti gli ingredienti
in uno shaker da cocktail.
Shakerare con ghiaccio tritato
e filtrare in una coppetta da
cocktail ben fredda.

Garnish

Ciliegia al maraschino
opzionale.



Vuoi metterci il tuo tocco personale?
Crea la tua ricetta scegliendo tra le
39 botaniche.

[Vai al sito](#)

