

## I VARI TIPI di BICCHIERI

**I bicchieri sono uno degli elementi fondamentali per il** corretto servizio delle bevande, molto spesso questo aspetto è sottovalutato sia in casa che nel pubblico esercizio.

**Il bicchiere ha una doppia funzione: tecnica ed estetica. La funzione tecnica è quella di esaltare le caratteristiche organolettiche del suo contenuto.** Una bevanda servita nel bicchiere sbagliato, spesso, non esprime in degustazione tutte le sue qualità.

**La funzione estetica è quella di far risaltare l'aspetto del contenuto.**

Un bicchiere di vetro ordinario avrà un costo decisamente più basso rispetto a un bicchiere in cristallino di migliore fattura, ma quale sarà l'effetto nei confronti dei nostri clienti o nostri amici? Un bel bicchiere darà valore aggiunto alla consumazione sotto il profilo estetico e contribuirà a farci individuare come un vero professionista .

### QUALI SONO LE TIPOLOGIE PEI BICCHIERI

Sul mercato esistono varie forme di bicchieri per la somministrazione di bevande e per il bere miscelato. Ogni azienda ha interpretato le tipologie base lavorando sul design e arricchendo la varietà delle referenze. Ecco, qui di seguito, le tipologie principali:

#### ACQUA E BIBITE



I bicchieri da acqua, bibite, succhi di frutta variano da una capacità di c1.20 a cl. 30. Si definiscono tumbler alti e medi . Permettono di servire una dose tra i 12 cl di un succo di frutta sino a cl. 20/25 di bevanda con o senza ghiaccio

#### VINO



I bicchieri da vino hanno tutti lo stelo.

Le varie forme e dimensioni permettono ai diversi tipi di vino bianchi o rossi, giovani o invecchiati, delicati o di grande struttura di esprimere al meglio la loro fragranza.

La foto a fianco presenta due tipi di bicchiere molto importanti. Esistono sul mercato bicchieri in cristallino, no[ troppo costosi, di ottima fattura .

#### VINI SPUMANTI SECCHI, AROMATICI E DOLCI



**Le flute** per gli spumanti secchi hanno la forma stretta e allungata perché devono trattenere il più a lungo possibile le bollicine, che partendo dal fondo del bicchiere attraversano tutto il liquido.

**La coppa** per i vini spumanti dolci (detta anche coppa Asti) ha questa forma perché il vino spumante ad alto contenuto zuccherino, con molta effervescenza e intensi profumi, deve sprigionare i propri aromi per un' immediata percezione olfattiva.

## BIRRA



I bicchieri per le varie tipologie di birra sono molto differenti tra di loro. Possono essere boccali con manico, bicchieri con stelo o bicchieri leggermente tronco conici alti e stretti. Ognuno esalta le caratteristiche di una particolare tipologia di birra

## APERITIVO AL SELTZ



Questo è il tipico bicchiere per servire prodotti aperitivi (Bitter, Aperol, Rabarbaro) con aggiunta di seltz. Il fondo concavo permette una rotazione del seltz assieme al prodotto aperitivo per una rapida miscelazione. Se il servizio viene effettuato senza ghiaccio, il bicchiere deve essere molto freddo.

## LIQUORI



Distinguiamo il tipo di servizio dei liquori. In questo caso abbiamo dei bicchieri con stelo molto eleganti per un servizio dei liquori dolci tal quali a temperatura ambiente oppure se la bottiglia è conservata in frigo il servizio sarà di un liquore dolce freddo.

## HOT DRINK



Questi bicchieri serviranno per realizzare grog o punch caldi con i liquori dolci, con aggiunta di spezie, aromi, scorze di agrumi, vaporizzando con la lancia del vapore.

Il manico in vetro e in metallo permette all'operatore e al cliente una comoda presa.

## DISTILLATI



Bicchieri con stelo per il servizio dei distillati bianchi, distillati di frutta, grappa.

La loro forma particolare (a tulipano) consente, in degustazione olfattiva, di racchiudere gli aromi volatili nella parte più stretta del bicchiere e cederli gradatamente al naso.

Questi bicchieri utilizzati soprattutto per la grappa, ripetiamo, possono essere utilizzati per tutti i distillati giovani: Kirsch, Framboise, ecc ... Sul mercato esistono vari design, ma il concetto del profilo del bicchiere è identico a tutti.



Ballon per il servizio di brandy, cognac, armagnac, calvados. Bicchiere molto panciuto, permette di essere preso con il palmo della mano e, con la temperatura corporea, scaldare il distillato all'interno ruotandolo leggermente. Questa operazione permette alle componenti più volatili di fuoriuscire ed essere apprezzate alla prima degustazione olfattiva.



Tumbler basso per servizio di distillati con ghiaccio.

Questo è il bicchiere più utilizzato nell'american bar perchè nel tumbler basso si possono servire anche liquori dolci e amari con ghiaccio .

Esistono tre tipi di tumbler:

- Alto (per long drink)
- Medio (per acqua)
- Basso (vedi a fianco)

## BICCHIERI PER COCKTAIL

### SHORT DRINK



La coppetta cocktail è il bicchiere simbolo di tutto il settore american bar. In effetti identifica tutti i cocktail "short", siano essi aperitivi che digestivi. Esistono due tipi di coppette con differenti capacità:

- Coppetta cocktail (cl. 10 circa)
- Doppia coppa (cl. 15 circa)

## LONG DRINK



Per i long drink si possono utilizzare :  
il tumbler alto o medio, capacità da 27 a 35 cl,  
un bicchiere a stelo da vino o un bicchiere fantasia purchè il contenuto sia sempre superiore a cl.27

## ALTRI BICCHIERI



Bicchiere margarita o "sombbrero" per frozen.  
Questo bicchiere è diventato il simbolo dei cocktail realizzati nel blender. La particolare forma permette di riempirlo oltre l'orlo con i vari frozen che sono elaborati densi.  
Il bicchiere margarita prevede sempre la presenza di una o due cannuce.



Bicchiere fantasia per coladas e long drink. Di grande capacità, cl. 35/40. Permette il servizio del cocktail con il ghiaccio in cubetti.  
La particolare forma consente la presenza di decorazioni importanti (trancio d'ananas, banana, spiedini di frutta). Servire sempre con cannuce.



Tumbler medio per Bloody Mary.  
Oltre al servizio dei liquori o dei distillati con ghiaccio, il tumbler medio viene utilizzato anche per altre proposte, nella foto si può osservare la preparazione di un BIOdy Mary.  
Nel tumbler medio si servono anche i cocktail che prevedono il ghiaccio tipo il Black Russian e il White Russian.



Bicchieri a tronco di cono per caffè espresso shakerato, long drink in genere.  
Questo bicchiere non prevede la presenza del ghiaccio in cubetti.  
Il design molto elegante è un segno di qualità, qualifica il locale che li utilizza.



Goblet: Sono bicchieri di varie dimensioni per vini liquorosi, come Porto, Sherry, Marsala, adatti anche per vermouth dolci. E' utilizzato anche come bicchiere per i flip, cocktail che prevedono tra gli ingredienti anche il rosso d'uovo, oppure i sour, con succo di limone e shakerati.



Il Gallone ha la forma di un grosso bicchiere, sagomato sul bordo, ma non si utilizza come tale.  
Ha lo stesso utilizzo del mixing-glass e ne parliamo nella lezione attrezzature.

## BICCHIERI PER BEVANDE CALDE

### PUNCH E GROG



Bicchieri con manico di vetro o di metallo, resistenti alla vaporizzazione sotto la lancia della macchina per caffè espresso.  
Li abbiamo già visti per il servizio dei liquori dolci caldi, ma vengono utilizzati soprattutto per la preparazione specifica dei punch o grog, che possono essere a base di liquori dolci ma soprattutto a base di distillati quali rum e brandy.

### COME SI VERSA UNA BEVANDA CALDA NEL BICCHIERE

Nel caso si lavori con bicchieri molto delicati ( e i bicchieri di vetro non sopportano il colpo di calore, tranne quelli con manico per i punch) ,sarà utile ricordare che il liquido bollente versato nel bicchiere potrebbe spaccare il vetro. A questo proposito è necessario introdurre nel bicchiere un cucchiaino a manico lungo

## IRISH COFFEE



Bicchieri con stelo e il trifoglio, simbolo dell'Irlanda impresso sopra, specifico per *Irish Coffee* e altre varianti calde.

Molto resistente alla temperatura perchè durante la preparazione dell'*Irish coffee*, *mexican coffee*, *french coffee*, nel liquido contenuto nel bicchiere viene immessa la lancia del vapore della macchina del caffè e l'escursione termica risulta essere elevata.

## COME SI UTILIZZANO

### COME SI IMPUGNANO I BICCHIERI



SI

La tecnica di lavoro utilizzando un bicchiere deve tenere conto di due regole base:

**l'igiene** - le dita dell'operatore non devono mai toccare il bordo del bicchiere dove il cliente appoggerà le labbra. I bicchieri con lo stelo sono i più facili da utilizzare perchè risulta intuitivo che la presa del bicchiere avverrà sullo stelo. I tumbler (bicchieri cilindrici) andranno presi più in basso possibile e le coppette piene appena sopra lo stelo per una questione di equilibrio.



No

**lo stile di lavoro** - i bicchieri di maggior utilizzo devono essere a portata di mano per evitare che l'operatore compia lunghi spostamenti dietro il banco bar. Il bicchiere, conservato capovolto, verrà preso con una mano alla base, girato, appoggiato sul banco di lavoro mentre con l'altra mano si inizia a compiere la prima operazione di lavoro che potrà essere: impugnare il cucchiaino del ghiaccio piuttosto che prelevare la bottiglia da versare. Il coordinamento di tutti i movimenti, che si acquisisce solo con la pratica, renderà sempre più veloce e professionale la sequenza dei movimenti dell'operatore.

### COME SI RAFFREDDANO I BICCHIERI



Sarebbe opportuno conservare le coppette da cocktail in un refrigeratore, ma pochi bar sono dotati di questa attrezzatura. Il metodo più semplice, pertanto, per raffreddare il bicchiere è quello di riempirla con alcuni cubetti di ghiaccio e procedere poi all'esecuzione del cocktail con lo shaker o il mixing glass. Quando si è pronti per versare il cocktail si svuota la coppetta, che risulterà brinata (questa condizione contribuirà anche all'estetica della preparazione) e si versa il cocktail.

## QUANTO VANNO RIEMPITI



### I bicchieri non si riempiono mai sino all'orlo per tre motivi:

**-estetico:** non è segno di eleganza proporre al cliente un bicchiere colmo sino all'orlo. Il liquido versato deve raggiungere al massimo un livello al di sotto di 1cm. dal bordo per coppette cocktail (cl.7 di miscolato), per doppia coppa (cl.10 di miscolato), mentre per lo spumante o champagne nelle flute occorre ricordare che le dosi dovranno essere di cl.10 di vino spumante.



**-pratico:** un bicchiere completamente pieno risulterà più difficoltoso al servizio perché potrebbe fuoriuscire il liquido con tutte le conseguenze immaginabili e lo stesso cliente rischierebbe di versarselo addosso.

**-economico:** i bicchieri formato gigante hanno un impatto estetico molto forte, ma....il contenuto all'interno viene penalizzato. Torniamo all'esempio di uno spumante o di uno champagne.

Un contenuto di cl.9/10 di prodotto in una flute da cl. 11/12 riempirà il bicchiere, mentre lo stesso quantitativo in una flute da cl. 20 o cl. 25 penalizzerà la dose della consumazione. L'operatore al bar deve tenere presente anche il calcolo economico costo/ricavo per ogni ordinazione servita.



## COME SI RIEMPIONO

Le bevande gasate in bottiglia monodose sono le più semplici da servire, se il cliente non richiede il ghiaccio, generalmente il bicchiere contiene tutta la capacità della bottiglietta, ricordarsi sempre di far scendere il liquido lentamente. Qualora la bibita sia versata in un bicchiere con i cubetti di ghiaccio, si verserà metà circa del contenuto della bottiglietta, lasciando la bottiglietta accanto al bicchiere, sarà il cliente a servirsi da solo.

Maggiore attenzione occorre quando si versa dallo shaker o dal mixing glass in più coppette. Non si deve mai riempire tutto il primo bicchiere, poi il secondo e così via. Si dovrà procedere versando il cocktail poco alla volta in ogni bicchiere in modo da ottenere alla fine lo stesso contenuto in tutti i bicchieri.

## IL GHIACCIO PRIMA O DOPO

Per i distillati e i liquori dolci da bere nel tumbler "on the rocks" cioè sul ghiaccio, generalmente si aggiungono prima 4 o 5 cubetti di ghiaccio nel bicchiere, poi si versa il distillato o il liquore e si mescola prima di servire il cliente. Per le bibite sodate, specialmente se queste non sono tenute in frigorifero e nella stagione estiva sono molto calde, si deve fare attenzione alla intensa fuori uscita di effervescenza quando queste vengono a contatto con il ghiaccio, quindi versare sempre molto delicatamente.

## COME SI DECORANO



Le decorazioni, delle quali parleremo molto ampiamente nella lezione specifica, devono essere proporzionali al bicchiere utilizzato. Se dobbiamo decorare una coppetta cocktail realizzeremo una piccola decorazione: una ciliegina all'interno o sul bordo, una scorza di agrume all'interno oppure mezza fettina di agrume sul bordo. Se dobbiamo decorare un long drink in un tumbler alto, possiamo realizzare una decorazione più importante con un trancio di ananas, uno steccone con piccoli pezzetti di frutta.

## LA GESTIONE E LA CONSERVAZIONE

### IGIENE DEI BICCHIERI, ASCIUGATURA



I bicchieri sporchi dopo essere stati svuotati da cannuce e decorazioni e posti nella lavastoviglie o lavabicchieri capovolti e devono assolutamente seguire tutto il ciclo detergente e igienizzante della macchina. Ad operazione conclusa devono essere prelevati dal piede e asciugati molto bene *con l'avvertenza di non forzare troppo per i bicchieri con lo stelo: potrebbe rompersi*. A questo proposito, come avete visto, basta operare con una semplice avvertenza per difendersi da ferite e altri danni peggiori provocati ai tendini della mano per la rottura del bicchieri: occorre che le mani siano completamente protette dal torcione con il quale dobbiamo asciugare il bicchiere

### -I BICCHIERI CHE NON DEVONO ESSERE ASCIUGATI



I bicchieri per la birra non devono mai essere asciugati con alcun torcione perché la presenza di pelucchi all'interno creerebbe formazione di schiuma in maniera irregolare all'interno della parete durante la spillatura. I bicchieri per la birra devono essere bagnati all'interno per un corretto servizio di somministrazione da una bottiglietta o da una spina.

### ""COME SI CONSERVANO



I bicchieri vanno conservati capovolti e sempre appoggiati su un tovagliato bianco:

- si eviterà così che all'interno del bicchiere entri polvere
- la presa per il servizio sarà facilitata perché verranno prelevati dalla base.



### **ATTENZIONE AI BICCHIERI ROVINATI**

Dopo svariati passaggi nella lavastoviglie i bicchieri si rovinano e perdono la brillantezza originale, occorre controllarli con molta attenzione e sostituire i bicchieri rigati o la cui superficie risulta opacizzata. Un bicchiere rovinato abbassa immediatamente la qualità del prodotto somministrato.

### **SOTTOBICCHIERI**

Il servizio corretto di una consumazione prevede che il bicchiere non sia appoggiato direttamente sul banco. Molti operatori utilizzano dei sottobicchieri di forma circolare con il logo del proprio locale, altri un frangino in tela. Adesso vanno di moda le tovagliette di gomma.

### **ATTENZIONE ALL'UTILIZZO DEI BICCHIERI PUBBLICITARI**

Le varie aziende produttrici di bevande offrono in promozione bicchieri pubblicitari per servire i loro prodotti. Ricordarsi sempre che quei bicchieri vanno utilizzati esclusivamente per il servizio delle bevande alle quali si riferisce il marchio impresso sul vetro. Di frequente al bar nei bicchieri pubblicitari vengono serviti altri prodotti: non è un segnale di professionalità verso il consumatore!

### **I BICCHIERI PERSONALIZZATI CON IL MARCHIO DEL LOCALE**

Se volete dare un tocco di personalità al vostro locale, c'è la possibilità di far personalizzare i vostri bicchieri con il vostro logo (marchio). Questa personalizzazione può essere realizzata al piede e/o sulla parete del bicchiere. Potete far eseguire la personalizzazione in modo che questa sia posizionata in un punto di riferimento per la dose dei distillati che è di cl.4.

### **CONSIGLI SULL'ACQUISTO DEI BICCHIERI**

I bicchieri per un locale devono essere belli ma non particolarmente costosi poiché sono soggetti a ricambio per continue rotture o per opacizzazione della brillantezza del vetro per i continui lavaggi. Molte sono le aziende sul mercato che operano attraverso distributori o negozi specializzati.



### **PRESENTAZIONE E INTRODUZIONE**

Il banco bar è un palcoscenico in continuo movimento, l'esposizione sul banco bar deve seguire i momenti di servizio della giornata. Un banco bar scarsamente addobbato durante tutto l'arco della giornata non identifica un buon professionista, ma soprattutto non invoglia il cliente a ordinare nuove consumazioni.

**Se il cliente non vede, il cliente non chiede.** Questa breve massima racchiude tutta l'essenza del lavoro del pubblico esercizio. Innanzitutto la disposizione ordinata dei prodotti sulla bottigliera, ma assolutamente indispensabile una buona presentazione sul banco bar. Tutto quanto è immediatamente visibile provoca una richiesta "d'impulso" da parte del cliente. Se esporremo in un ampio secchiello alcune bottiglie di spumante immerse nel ghiaccio e ben brinate, promuoveremo le richieste di flute di spumante.

-Vediamo adesso cosa occorre sul banco bar oltre i bicchieri e le attrezzature.

-Se vorremo far fronte a richieste di cocktail o elaborati di qualità dovremo disporre di:

**Pepiera e saliera** - per la realizzazione di cocktail a base di succo di pomodoro o semplicemente per condire un succo di pomodoro.



#### **-ANGOSTURA- 44,7%**

Si tratta di un ingrediente bitter aromatico, amaricante, molto concentrato, prodotto a Trinidad, utilizzato per i cocktail. Si utilizza in piccole quantità (generalmente a gocce) in diversi cocktail aperitivi e in miscela con succo di pomodoro. La gradazione alcolica è di 44,7% in vol.

#### **-TABASCO**

Il Tabasco è una salsa piccante a base di peperoncino, prodotta in Messico, utilizzata principalmente nella realizzazione del Bloody Mary. Si utilizza in piccole dosi ( a gocce)

#### **- WORCESTERSHIRE SAUCE**

Si tratta di una salsa molto particolare, prodotta in Inghilterra, utilizzata anch'essa nella preparazione del Bloody Mary. Numerosi i suoi ingredienti: aceto di malto, melassa, zucchero, sale, acciughe, essenza di tamarindo, scalogno, aglio e aromi naturali. Trova utilizzo come condimento anche in cucina.

### **CONTENTORI PER DECORAZIONI**



Uno o più contenitori, in base alle punte di lavoro e, naturalmente, alla capienza del banco o del retrobanco, saranno molto utili per organizzare la preparazione delle varie decorazioni (fette di agrumi o pezzetti di frutta, cadette di cioccolato, granella di zucchero, meringhe, ecc..).

La preparazione dovrà avvenire nell'office, cioè nello spazio interno, molto in anticipo rispetto all'ora dell'aperitivo o dell'afflusso serale

### **SPEZIE**



Una dotazione di spezie quali: cannella, chiodi di garofano, noce moscata, servirà per aromatizzare grog e decorare qualche cocktail.

Le spezie vanno tenute preferibilmente in scatolette metalliche, prelevate al momento dell' utilizzo e riposte a fine serata.

## **Il ghiaccio**

Parliamo in questa sezione del ghiaccio, "prodotto fondamentale" per una corretta gestione di qualsiasi locale dove si voglia rendere un servizio professionale alla propria clientela.

Ancora oggi, in molti bar il ghiaccio\_ dobbiamo chiederlo, all'estero qualsiasi bevanda viene fornita con ghiaccio (ovviamente)

- Altra considerazione: il ghiaccio non è solo un'esigenza estiva ma occorre tutto l'anno.

E' proprio la temperatura di una bevanda ad esaltare il gusto della stessa. E per i drink che vanno gustati freddi, il ghiaccio cristallino diventa allora indispensabile.

Parlare di ghiaccio cristallino significa automaticamente occuparci delle macchine produttrici di ghiaccio in cubetti, le uniche in grado di offrire al barista disponibilità di ghiaccio perfettamente trasparente, igienico e puro.

Vediamo adesso quanto ghiaccio occorre per le varie tipologie di locale:

- **bar-caffè** - mediamente questo pubblico esercizio necessita di un produttore di ghiaccio tra i 20 e i 40 kg. giornalieri
- **american bar** - è uno dei locali in cui si consuma più ghiaccio. Se un american bar funziona e ha un buon giro di clientela, il consumo può arrivare in una serata a 70-80 kg.
- **bar di discoteca** - è il locale con il più alto consumo di ghiaccio. In questo caso per soddisfare l'elevata richiesta di ghiaccio occorre una macchina produttrice (magari due) da kg.150.

Se la richiesta di ghiaccio tocca punte elevate solo in particolari momenti della giornata, esistono sul mercato modelli che dispongono di un contenitore di riserva, che immagazzina il ghiaccio per il momento di maggior consumo. Questo permette di acquistare un modello con una produzione in linea al consumo di tutta la giornata.

Il consumo di energia elettrica di un produttore di ghiaccio si aggira tra i 220 e i 300 W/h; quando il produttore ha riempito la vaschetta, si ferma e riprende il ciclo quando viene prelevata una quantità di ghiaccio.

Una particolare attenzione va posta alle dimensioni dell'attrezzatura in proporzione alla sua produzione.

#### I TIPI DI GHIACCIO

- **Cubetto pieno**- garantisce una maggior durata nei drink.
- **Cubetto vuoto** - offre una maggior superficie raffreddante, ma si consuma più velocemente
- **Cubetto grande** - si utilizza in quei locali dove occorre presentare un distillato in bicchieri grandi e dove lo stesso contenuto di cl.4 del superalcolico, dia una sensazione di abbondanza
- **Cubetto Contour®** - si tratta di un cubetto piatto, il cui marchio è registrato dalla Scotsman, e si utilizza nei secchielli per raffreddare bottiglie di vino. La forma particolare di questo ghiaccio fa scivolare velocemente la bottiglia nel secchiello e questa rimane a diretto contatto con i cubetti che la raffreddano velocemente senza aggiungere acqua.
- **Mini cubetti**- particolarmente adatti a bevande che devono essere servite ghiacciate, i mini cubetti salgono alla superficie del liquido creando una barriera tra la temperatura esterna e il liquido.
- **Crushed ice** (ghiaccio spaccato)
- Se il consumo di ghiaccio spaccato nel locale è particolarmente elevato, si può trovare sul mercato una attrezzatura apposita
- che lo produce in pezzi
- **Ghiaccio pileé**  
Al bar generalmente non è richiesto un grande consumo di ghiaccio pileé, questo è consumato nei ristoranti o in altri esercizi commerciali.

#### Costante pulizia del produttore di ghiaccio

I produttori di ghiaccio devono essere periodicamente puliti. Nonostante quello che si può pensare nel ghiaccio si possono annidare batteri, quindi occorre seguire scrupolosamente le indicazioni del tecnico che ci ha installato la macchina.

## UN PRODOTTO FONDAMENTALE

#### COME SI LAVORA CON IL GHIACCIO

Il ghiaccio va prelevato dal produttore con l'apposita paletta e inserito in un contenitore in materiale atossico (generalmente vengono utilizzati contenitori pubblicitari forniti dalle aziende di liquori, che sono serigrafati all'esterno - occorre controllare periodicamente il loro stato di usura, cioè se sono graffiati o le scritte sono sbiadite. Ricordiamoci sempre l'immagine del nostro posto di lavoro visto dalla parte della clientela).



**dal contenitore-** il ghiaccio va sempre prelevato con le pinze o con l'apposito cucchiaino forato. Non è igienico, né tanto meno professionale prendere i cubetti con le mani.



**quanti cubetti nel bicchiere** - per raffreddare una bibita e dare un senso di completezza alla proposta rivolta al cliente, occorre utilizzare molti cubetti di ghiaccio . Pochi cubetti di ghiaccio tenderanno a sciogliersi più velocemente e gireranno nel bicchiere, sempre più piccoli, dando una Impresione riduttiva alla consumazione .



**il ghiaccio nei cocktail** - vedremo che l'utilizzo del ghiaccio nei cocktail inizia con il raffreddamento delle coppette poi degli attrezzi (shaker o Mixing glass) e infine per raffreddare i prodotti della miscelazione.

Andiamo per ordine:

- **raffreddamento delle coppette-** il ghiaccio utilizzato per il raffreddamento delle coppette può essere recuperato nel contenitore (anche se sarebbe più elegante gettarlo)
- **raffreddamento degli attrezzi** - ricordarsi di versare l'acqua che si forma per scongelamento del ghiaccio, prima di versare i liquidi
- **il ghiaccio nel bicchiere da cocktail** - quando si propone un cocktail long drink, che prevede il ghiaccio nel bicchiere, il comportamento più professionale sarebbe quello di riempire il bicchiere con ghiaccio pulito, versare il cocktail trattenendo il ghiaccio con lo strainer e buttando via quanto rimane nello shaker.

Molti operatori utilizzando lo stesso ghiaccio della shakerata e lo versano nel bicchiere senza utilizzare lo strainer; in effetti questo comportamento non è sbagliato. Quanto vi suggeriamo noi è un gesto di maggiore attenzione nei riguardi del cliente •

#### DOVE IL GHIACCIO E' PROTAGONISTA



**Il ghiaccio** non ha soltanto la funzione di raffreddare i liquidi ma diventa protagonista nella realizzazione di alcune categorie di drink tra le quali: Mist, Frozen, Frappé e Cobbler.

**I Mist** sono un modo originale ed alternativo di presentare un liquore con ghiaccio.

Nei **Frozen** il ghiaccio in cubetti o tritato viene messo nel blender assieme agli altri ingredienti e frullato per qualche secondo. Per ottenere un **Frappé** ( dal francese frapper "rompere" ) mettiamo nel blender del latte, uno sciroppo a piacere e del ghiaccio tritato; è possibile ottenere un buon frappé anche col caffè.

**I Cobbler** vengono realizzati con strati di frutta assortita alternati a strati di ghiaccio tritato posti direttamente in un bicchiere capiente, nel quale verrà poi versato un liquore fino a colmarlo.

## Il Calcolo delle Dosi

### LE DOSI PER LA SOMMINISTRAZIONE E PER I COCKTAIL

Per la somministrazione di una bevanda analcolica o di una birra (sia in bottiglia che alla spina) abbiamo un termine di riferimento: il contenuto della bottiglietta o la capacità del bicchiere se la birra viene spillata.

Se dobbiamo versare un vino, uno spumante, un vino liquoroso o un distillato, invece, non abbiamo termini di riferimento specifici.

Nessuna associazione di categoria indica le dosi minime di somministrazione, per legge dobbiamo solo esporre la gradazione alcolica del vino che serviamo sfuso.

Le dosi che indichiamo, qui di seguito, sono quelle generalmente in uso presso tutti i pubblici esercizi. La riflessione da fare è la seguente: occorre dare sempre un senso di soddisfazione al nostro cliente sia per la dose che per il servizio. La dose consigliata per la somministrazione dello Spumante è di cl. 10; se versiamo questa dose in una flute da cl. 12 di capacità questa si presenterà bella colma, la stessa quantità di Spumante in una flute da cl. 20 risulterà mezza vuota.

Quindi se avremo scelto una serie di bicchieri molto capienti, probabilmente riceveremo critiche dai nostri clienti. Questo ragionamento è strettamente collegato al prezzo di vendita al quale proporremo i prodotti somministrati.

Se lavoriamo in un bar caffè di medio livello, il prezzo della flute di spumante non potrà essere eccessivo, quindi da una bottiglia di capacità cl.75 dovremo poter ricavare almeno 7 dosi di prodotto. Se il nostro locale sarà un american bar con servizio di appetizers, potremo servire lo Spumante in una flute più ampia e indubbiamente più elegante....e il prezzo di vendita sarà decisamente più alto.



Vino- cl.8/10  
Vino Spumante - cl. 9/10  
Vino liquoroso - cl. 6  
Vermouth - cl. 6 Liquore - cl. 3,5  
Aperitivo consoda - cl.5  
Distillato - cl.4  
Cocktail short (a base di soli distillati e liquori) cl. 7  
Cocktail medium (con aggiunta di succhi di frutta e panna) cl. 10  
Long drink- cl.15 -20

Entrando nello specifico dei singoli prodotti, nelle categorie citate occorre tenere presente altri parametri (tra i vini: l'invecchiamento e i millesimati, tra i liquori: la corposità e il tenore alcolico più o meno accentuati, tra i distillati le "riserve" oltre i 15 o 20 anni di affinamento in botte).

Questi parametri, pertanto influiscono sulle dosi della somministrazione di:

- un liquore dolce con una gradazione alcolica fino a 30° -35° e un gusto morbido si potranno servire anche cl.4, mentre per un liquore particolarmente intenso e/o con gradazione superiore la dose potrà scendere a cl.3.

## I CONSIGLI

### Consigli per una corretta somministrazione



no



no



sì

La bottiglia deve essere impugnata con l'etichetta rivolta verso il cliente, si svita il tappo e si versa il contenuto nel bicchiere più adatto. La bottiglia non va impugnata per il collo.

Anche nella somministrazione, che apparentemente sembra un'operazione molto semplice, si può procedere con una gestualità non corretta e delle posizioni goffe.

Il primo consiglio è quello di avere le bottiglie perfettamente pulite, prive di incrostazioni sotto il tappo e per quelle nuove con il tappo sbloccato in precedenza (svitandolo e riavvitandolo).

Quando prenderete la bottiglia non avrete il problema di indugiare sull'apertura del tappo. La bottiglia va tenuta ferma, impugnandola per il corpo e operate con l'altra mano per svitare il tappo.

Ultimo e importantissimo consiglio: dovete rimanere il più possibile con il busto eretto quando versate nel bicchiere, quindi non ponete il bicchiere troppo vicino a voi, ma tenetelo più distante possibile. Un operatore che si inchina troppo per riempire il bicchiere non fornisce una buona immagine.

#### Vari tipi di servizio:

- liquore o distillato liscio - si può versare nel bicchiere già posizionato sul banco di servizio

- liquore o distillato con ghiaccio - si utilizza il tumbler, prendendolo alla base, si posiziona sul piano di lavoro si mettono 4 o 5 cubetti di ghiaccio cristallino, si versa il liquore o il distillato, si miscela e si serve sul banco di servizio.

- vino spumante (sempre freddo da frigo)- si prende la flute e si versa circa un quinto della dose, si attende che la schiuma formatasi si disperda (questi pochi secondi permettono allo spumante di raffreddare il bicchiere), quindi si prosegue versando lentamente tutta la dose. Si prende il bicchiere dallo stelo o dal piede e lo si porge al cliente. Nel caso si disponga di un refrigeratore per le flute, il servizio sarà più veloce.

- aperitivo con seltz (bottiglia da frigo molto fredda)- porre il bicchiere sul piano di lavoro, versare nel bicchiere apposto la dose di liquore aperitivo, aggiungere il selz dal sifone, una mezza fettina di arancia e servire sul piano di servizio.

#### Allenamento per le dosi

Per somministrare le dosi giuste occorre fare un po' di allenamento con due attrezzi molto utili:

1. un cilindro graduato da cl.10
2. un misurino graduato (da cl.2 e cl.4)

Misurate le dosi di ogni consumazione e versatele nel bicchiere più idoneo.

Ripetete più volte questo esercizio, poi passate ad osservare il liquido che fuoriesce dalla bottiglia, cercate di coordinare questi due aspetti. In seguito potrete allenarvi con il bicchiere vuoto e con il bicchiere pieno di ghiaccio.

Esistono in commercio i pourer, cioè versatori che convogliano in un piccolo tubo il liquido che fuoriesce. Questo attrezzo è molto utile per iniziare a calcolare le dosi esatte per la realizzazione di un cocktail e, in seguito, se il locale dove lavorate ha un alto consumo di particolari bottiglie, potete utilizzarlo durante la giornata di lavoro.

A fine giornata il pourer va tolto dalla bottiglia, lavato e riposto per il giorno dopo, la bottiglia deve essere chiusa con il suo tappo originale.

Un buon allenamento lo si potrà fare a casa, magari di fronte a uno specchio.

## REALIZZAZIONE DI UN COCKTAIL

Ricordarsi che se utilizzate il Boston, il ghiaccio lo dovete inserire nel bicchiere d'acciaio, mentre nel bicchiere di vetro tutti gli ingredienti, il bicchiere di vetro vi permetterà di verificare le dosi versate.



Allenarsi, quindi, con il cilindro graduato e con il misurino e magari utilizzarlo i primi tempi lavorando al banco. Per un operatore agli inizi risulta comunque un segno di serietà nei riguardi del cliente che osserva.

Se il cliente che vi ha chiesto il cocktail è al banco e non è in compagnia, dovrete abituarvi a rendere tutta l'operazione molto scorrevole, senza esitazioni e soprattutto lavorare senza concentrarvi troppo sulla preparazione ma cercando di sorridere e dialogare con il cliente.

### **Consigli:**

-lo shaker va agitato lateralmente e non in direzione del cliente, potrebbe uscire qualche goccia e schizzare il cliente.

-durante la shakerata non assumete espressioni o smorfie che vogliano dimostrare un eccessivo sforzo.

-durante la shakerata guardate il cliente e dialogate con lui, comunque tenete una espressione serena

-se lavorate con il Boston a due pezzi, converrà avvolgere il bicchiere di acciaio con un tovagliolo per evitare che possa scivolarvi di mano; infatti l'attrezzo si raffredda per la presenza del ghiaccio all'interno e formerà condensa all'esterno.

## IL PROCEDIMENTO

Un principio fondamentale da seguire nella costruzione di un cocktail è quello di non esagerare con il numero di componenti. Questo per due fattori principali:

1°) Troppi ingredienti si sovrappongono e il gusto non sarà più una sinergia dei vari ingredienti, ma solo una confusione dei vari sapori.

2°) Un cocktail troppo elaborato (specialmente per chi opera nel bar) sarà particolarmente dispendioso in termini di tempo. Il consiglio che noi diamo è quello di realizzare il cocktail con un numero di ingredienti da 2 a 5 massimo; questo è anche il regolamento delle Associazioni di categoria: I.B.A. e A.I.B.E.S.

La ricetta di un cocktail prevede, in linea generale:

- Un distillato di base
- Un ingrediente aromatizzante
- Un ingrediente colorante

Oltre a

- Ghiaccio cristallino
- Bicchieri e attrezzatura corretta



### **BASE**

La base è costituita generalmente da un distillato (Gin, Vodka, Rum, Cachaca, Tequila, Whisky, Brandy). Variando la percentuale di impiego di questa base ,risulta evidente che si può variare la robustezza del cocktail .

### **AROMATIZZANTE**

Questo ingrediente fornisce retrogusto e profumo al cocktail (Liquori vari, Verrnouth , Bitter, Triple Sec, ecc..)

### **COLORANTE**

La componente colorante sarà data da succhi di frutta ,sciropi o dallo stesso liquore aromatizzante.

L'impiego in differenti percentuali di questi prodotti cambia notevolmente le caratteristiche del cocktail caratterizzandolo come aperitivo piuttosto che dopo pasto oppure long drink.

Un cocktail aperitivo sarà secco o mediamente secco con base aromatica leggermente amaricante. Un cocktail dopo pranzo potrà prevedere in miscela distillati e liquori dolci, addirittura in dosi uguali.

Un long drink, con un contenuto decisamente più elevato, è costituito generalmente da una miscela di distillati e liquori ( sino a un massimo di 5/6 cl) e l'aggiunta di soda, soft drink oppure vino spumante.

Stabilita questa regola di partenza per la costruzione di un cocktail, vediamo quali sono le eccezioni...e sono tante.

### **MISCELATI ANALCOLICI**

Nel caso di miscelati analcolici, dove gli ingredienti saranno succhi di frutta, centrifugati di verdura e soft drink, si utilizzeranno gli sciroppi per vivacizzare il colore (v. lezione specifica).

## **ESTETICA, PROFUMO E GUSTO DEL COCKTAIL**

Un cocktail, come qualsiasi altro elaborato del food & beverage, prima lo si apprezza per il suo aspetto estetico, poi per il suo aroma e infine per il suo gusto. Occorre quindi fare molta attenzione agli ingredienti colorati che verranno miscelati.



**Ricordiamo le combinazioni dei colori:**

**rosso + giallo = arancio**

**giallo + blu = verde**

**rosso + blu = violetto**

In presenza di prodotti limpidi il risultato finale sarà di colore brillante.

Se utilizziamo succhi di frutta, torbidi, avremo un prodotto finale che può variare da opalescente a torbido. Attenzione quindi alla combinazione dei colori, privilegiate sempre short drink con colori brillanti

### **PROFUMI DI UN COCKTAIL**

Il profumo del cocktail può essere dato da un componente della ricetta oppure dalla fragranza degli oli essenziali della scorza di agrumi che verrà spruzzata in superficie. Non esagerate con prodotti molto aromatici.

### **LA DECORAZIONE DI UN COCKTAIL**



La decorazione dovrà essere proporzionata al bicchiere utilizzato.

La decorazione potrà essere in sintonia o in contrasto di colore rispetto al cocktail . Le decorazioni devono essere semplici, ma di effetto. In teoria, la decorazione, per la realizzazione di cocktail, dovrebbe essere costituita dalla parte della frutta scartata (scorze di agrumi; una foglia del ciuffo dell' ananas), quindi a costo zero. Se il prezzo di vendita del cocktail lo permette si possono utilizzare anche altri tipi di decorazione : una ciliegina colorata o metà fragola grossa o un ciuffo di ribes.



Con tutta la gamma di colori disponibili tra sciroppi e liquori dolci, vi consigliamo di offrire ai vostri clienti indecisi, che vi chiedono genericamente un cocktail della casa, un elaborato su misura, seguendo le regole che stabiliscono la percezione del colore.

Ad esempio:

Long drink di color verde o blu (sono colori rinfrescanti, rilassanti)

Cocktail aperitivi per coppie di innamorati di color rosso intenso (il rosso è il colore della vita, dell'amore)

Short drink in genere per clienti un po' depressi di color arancione ( l'arancio è il colore del sole, della gioia).

#### REGOLE BASE

Chi inizia le tecniche di miscelazione dovrà ricordare alcune regole base:

- **utilizzare solo un distillato in tutti i cocktail** (anche in questo caso ci sono alcune eccezioni, ma non fanno testo su [questa regola fondamentale](#))
  - **per i cocktail aperitivi:** non utilizzare prodotti a base di latte o uova, non eccedere con i liquori dolci evitando quelli al caffè o alla menta, usare gli sciroppi solo in gocce,
  - **per i cocktail dopo pasto:** non utilizzare succo di limone in presenza di latte o panna, non impiegare vermouth o gin con il caffè,
  - **per i long drink:** fare attenzione al contenuto alcolico totale del drink; se già si usa un distillato di base non allungare con vino spumante, ma con un soft drink, il vino spumante preferibilmente si utilizza con succhi di frutta
  - **le prime volte** dosare gli ingredienti con il misurino per proporre miscele con le stesse proporzioni.
  - **per creare nuovi cocktail** o "il cocktail della casa" ispirarsi alle ricette dei cocktail internazionali e apportare piccole modifiche, così facendo potrete (anzi dovrete) rinominare il cocktail con un nome di fantasia.
  - **date sempre un nome** al cocktail che proponete di vostra invenzione.
  - **ATTENZIONE:**
    - non mettete mai nello shaker prodotti gasati, questi potrebbero fare saltare il tappo dello shaker con evidenti conseguenze dannose
    - utilizzando succhi di frutta freschi, questi possono anche essere filtrati per rendere più delicato il cocktail.
    - versando i prodotti nello shaker o nel mixing glass, iniziate con quelli meno costosi; nel caso di somministrazione eccessiva, dovendoli buttare, limitate il danno economico
    - in caso di ordinazioni multiple, prima preparate i cocktail nel mixing glass, che sono i più stabili, poi quelli nello shaker
    - versando il contenuto dello shaker o del mixing glass in più coppette, non riempite mai un bicchiere per volta, ma versatene solo la metà e continuate a versare in piccole dosi il contenuto in tutte per rendere uniforme la capacità nelle coppette.
- Se dovete preparare più di 4 dosi dello stesso cocktail colorato, con due shakerate o mixate, a maggior ragione, operate con la stessa tecnica per uniformare anche il colore del cocktail, perchè da una shakerata all'altra può avere delle sfumature diverse.
- shakerate lateralmente non di fronte al cliente

#### TECNICHE DI PREPARAZIONE

Varie sono le tecniche di preparazione di un cocktail, sia per il tipo di attrezzature utilizzate che per la metodologia da seguire.

In questa lezione vediamo la realizzazione di 5 cocktail con l' utilizzo delle varie attrezzature e con differenti tecniche di lavoro:

##### SHAKER A 3 PEZZI

##### WHISKEY SOUR

- *Bicchiere Goblet*
- 4,5 cl -Bourbon whisky.
- 3,0 cl-Succo di Limone
- 1,5 cl-Sciroppo di zucchero



Shakerare con ghiaccio cristallino, versare in un bicchiere goblet e decorare con mezza fetta di arancia, una ciliegina rossa al maraschino.

Questo cocktail fa parte della categoria dei "sour", cocktail realizzati con un distillato o un liquore e aggiunta di succo di limone



## BOSTON SHAKER

### PAREO

- Bicchiere: fantasia a stelo
- cl. 4 Gin
- cl. 2 Passoa (liquore al frutto della passione)
- cl. 2 Cherry Brandy
- cl. 2 Succo di limone
- cl.10 Succo tropicale

Shakerare con ghiaccio cristallino, versare in un ampio bicchiere fantasia.

Decorare con stringa di scorza di limone, mezza fetta di arancia, una ciliegina. Servire con cannuccia.

Questo è un cocktail fantasia creato da Umberto Caselli per illustrare la composizione di un drink composto da 5 ingredienti. Base alcolica (Gin), aromatizzante (Passoa), colorante e dolcificante (Cherry Brandy), succhi di frutta in misura preponderante per rendere l'elaborato dissetante.

L'utilizzo del Passoa fortifica l'impiego del succo di frutta tropicale e il succo di limone smorza il dolce degli altri componenti.

*N.B. Anche in questo caso si rende necessario lo shaker perché ci troviamo in presenza di due succhi di frutta. In alcuni bar di tendenza il barman lavora con il bicchiere di metallo e utilizza come bicchiere di vetro il tumbler grande, che servirà al cliente con il cocktail e il ghiaccio.*



## MIXING GLASS

### MANHATTAN

- Bicchiere: coppetta
- cocktail cl.5 Rye o Canadian Whiskey
- cl. 2 Vermouth Rosso
- 2 gocce di Angostura

Tutti gli ingredienti nel mixing glass e mescolare velocemente.

Versare in una coppetta cocktail precedentemente raffreddata con cubetti di ghiaccio all'interno. Decorare con una ciliegina rossa immersa nella coppetta.

Cocktail codificato I.B.A., fa parte dell'elenco dei cocktail conosciuti da tutti i barman del mondo.

Si tratta di un cocktail molto apprezzato che ha attraversato 3 secoli, è stato inventato alla fine dell'ottocento ed è ancora molto richiesto dagli intenditori.

*N.B. I componenti del Manhattan sono perfettamente miscibili tra di loro e il servizio del cocktail è previsto nella coppetta, pertanto si utilizza il mixing glass per raffreddare la miscela.*



## NEGRONI

- Bicchiere: tumbler
- cl. 3 Gin
- cl. 3 Bitter
- cl. 3 Vermouth Rosso

In un bicchiere tumbler pieno di ghiaccio si versano gli ingredienti, si mescola per raffreddare il cocktail e si decora con mezza fetta di arancia.

Cocktail codificato I.B.A., fa parte dell'elenco dei cocktail conosciuti da tutti i barman del mondo II Negroni è stato inventato a Firenze intorno al 1920, vedi storia in biblioteca

*N.B. I componenti del Negroni sono perfettamente miscibili tra di loro, il servizio del cocktail è previsto in un bicchiere tumbler, adatto a contenere ghiaccio, pertanto la preparazione si effettua direttamente nel bicchiere*



## NEL BLENDER

### DAIQUIRI FROZEN

Bicchiere: doppia coppa cocktail

- cl. 4,0 Rum Bianco
- cl. 2,0 Succo di limone
- cl. 0,5 Zucchero liquido
- Gocce di Maraschino

Versare prima gli ingredienti nel blender e per ultimo il ghiaccio spezzettato, occorre lavorare con estrema velocità perché il ghiaccio sotto l'azione delle lame si scioglie più in fretta. Si serve in doppia coppetta cocktail. Il Daiquiri Frozen non prevede decorazione

Cocktail codificato I.B.A., fa parte dell'elenco dei cocktail conosciuti da tutti barman del mondo. Il Daiquiri Frozen è una variante del Daiquiri ed entrambi sono cocktail molto famosi.

La categoria Frozen comprende tutti i cocktail realizzati nel blender (frullatore) con molto ghiaccio.

La velocità elevata delle lame del frullatore amalgama ingredienti liquidi e ghiaccio trasformandoli in un composto denso e cremoso.

N.B. Se le richieste di frozen sono numerose occorre munirsi di un blender professionale, alcuni blender riescono a tritare anche il ghiaccio in cubetti.

## COCTAIL APERITIVI

Parliamo in questa lezione dei cocktail aperitivi.

Come abbiamo già anticipato, questa categoria di cocktail proposti prima del pasto dovranno essere tendenzialmente secchi, leggermente aromatici e amaricanti.

I distillati più utilizzati per i cocktail pre dinner sono il London Dry Gin e la Vodka; raramente si utilizzano distillati invecchiati quali brandy, rum, whisky.

Come coloranti si utilizzano i succhi di frutta, che rendono meno alcolico il cocktail. Come abbiamo già detto i liquori dolci possono assolvere anche la funzione di coloranti mentre raramente si utilizzano gli sciroppi e solo in gocce.

I cocktail aperitivi classici di buona struttura si servono quasi tutti in coppetta cocktail, se si aggiunge succo di frutta (arancia o pompelmo, raramente il limone o l'ananas) si possono servire in doppia coppa cocktail, se il cocktail prevede il ghiaccio (Americano o Negroni) si serve in un old fashioned, i cocktail con lo Spumante o lo Champagne si servono in flute. Il più famoso, in assoluto, è il Dry Martini



#### MIXING GLASS

##### DRY MARTINI

- Bicchiere: coppetta
- cl. 5,5 Gin
- cl. 1,5 Vermouth Dry
- Sprizzo di scorza di limone in superficie

Due soli ingredienti miscibili, quindi si realizza nel mixing glass. Si aromatizza con uno sprizzo di scorza di limone o con una oliva verde all'interno.

Vi sono altre piccole varianti (come l'aggiunta di una cipollina: in questo caso si chiama Gibson). Un cocktail apparentemente semplice da realizzare, ma proprio perché è conosciuto dalla clientela e apprezzato da tanti estimatori, va realizzato in maniera impeccabile altrimenti si rischiano le critiche del cliente.

Il Dry Martini ha creato una categoria specifica, soprattutto in America, con moltissime varianti.

Se solo aggiungiamo un liquore dolce in dosi di cl. 0,5 (Liquore al mandarino o Triple Sec), abbassando il Gin a cl. 5,0, avremo una variante; se pensiamo a tutte le versioni che potremmo ottenere utilizzando un liquore alla fragola, al lampone, alla mela verde, potremo ottenere un ventaglio di Martini personalizzati per i nostri amici/clienti.

Vi presentiamo adesso un cocktail aperitivo a tre ingredienti, che fa parte della categoria dei cocktail IBA, il



#### BOSTON SHAKER

##### PARADISE

- Bicchiere: coppetta
- cl. 3,5 Gin
- cl. 2 Apricot Brandy
- cl. 1,5 Succo di arancia

La presenza di succo di arancia nella ricetta determina l'utilizzo dello shaker. La procedura: ghiaccio nel bicchiere di metallo, ingredienti nel bicchiere di vetro; prima di unire i due bicchieri, eliminare l'acqua che si è formata.

Shakerare e versare nella coppetta; questo cocktail non prevede decorazione. Il distillato entra nella ricetta al 50% pertanto si presenta di media alcolicità.

Il gusto è discretamente dolce per la presenza del liquore e fresco per la presenza del succo di arancia.

### I cocktail after dinner

I cocktail after dinner (cioè dopo pasto) sono drink con un gusto molto più morbido rispetto ai pre dinner. In questa categoria si utilizzano tendenzialmente distillati invecchiati quali brandy, cognac, rum, whisky, ma si possono utilizzare anche vodka, tequila e grappa.

Gli aromatizzanti sono costituiti da liquori dolci, amari, bitter, vermouth e i coloranti, ripetiamo, possono essere gli stessi liquori dolci colorati o anche gli sciroppi.

Vengono utilizzati anche succhi di frutta (arancia, limone, ananas, tropicale), caffè, crema di latte, uova. I cocktail after dinner classici di buona struttura si servono quasi tutti in coppetta cocktail, se si aggiunge succo di frutta,

crema di latte, caffè si possono servire in doppia coppa cocktail, se il cocktail prevede il ghiaccio si serve in un tumbler, i cocktail con lo Spumante o lo Champagne si servono in flute.



## **SHAKER**

### **STINGER**

- Bicchiere: coppetta
- cl. 4 Cognac
- cl. 2 Crema di Menta bianca

Questo cocktail è codificato IBA, la ricetta originale non prevede decorazione.

I due prodotti sono perfettamente miscibili, ma il cocktail è nato così, volutamente opalescente per effetto della shakerata, quindi occorrerà procedere velocemente al servizio altrimenti, dopo alcuni secondi, il cocktail torna limpido.

Lo Stinger, se richiesto, può essere servito anche nel bicchiere con ghiaccio, in questo caso dopo la shakerata si versa tutto il contenuto dello shaker in un tumbler basso. La perfetta bilanciatura di questo cocktail dimostra che si possono ottenere ottimi risultati anche con due soli ingredienti. L'importante è la qualità e il rapporto tra gli ingredienti.

**FINE**