

MINIGUIDA
CHIC E
FESTOSA
DEL
**GIN
TONIC**

Stanislas Fouenne
Fotografie di Rebecca Genet

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999



STANISLAS JOUENNE

GIN TONIC

FOTOGRAFIE DI REBECCA GENET

DESIGN DI CHRISTINE LEGERET



Guido Tommasi Editore
dal 1999

SOMMARIO

GIN & TONIC

Gin tonic l'originale.....	6
Gin tonic limone e coriandolo	8
Gin tonic limone e uva.....	10
Gin tonic limone e cannella	12
Gin tonic limone e rosmarino	14
Gin tonic limone e noce moscata	16
Gin tonic citronella e limone verde.....	18
Gin tonic arancia e ginepro	20
Gin tonic arancia e camomilla	22
Gin tonic arancia e cannella	24
Gin tonic arancia e cardamomo	26
Gin tonic pompelmo	28
Gin tonic rosmarino.....	30
Gin tonic cetriolo e rosa	32

COCKTAIL A BASE DI GIN

Dry Martini	34
Negrone	36
French Negroni	38
Fig Fizz.....	40

Bee Knee's	42
Parisian Sling.....	44
John Collin's	46
Elderflower Collin's.....	48
French 75	50
White Lady	52
Breakfast Martini	54
Red Snapper	56
Last Word.....	58
Alaska Cocktail.....	60
Basil Smash	62

PUNCH AL GIN

Winter punch	64
Mediterranean punch.....	66

ABBINAMENTI CIBO/GIN

Carpaccio di capesante	68
"Lacrime di tigre"	70

GIN TONIC L'ORIGINALE

per un bicchiere ballon

50 ml di gin

tonica

1 scorza grande

di limone

2-3 bacche di ginepro

cubetti di ghiaccio

Raffreddate il bicchiere facendo girare al suo interno con un cucchiaino i cubetti di ghiaccio ed eliminate l'acqua in eccesso. Riempite il bicchiere di ghiaccio.

Con il pelapatate sbucciate il limone dall'alto in basso senza prelevare la parte bianca. Spremete la scorza tra pollice e indice, tenendo la parte esterna a contatto con le dita, e strofinatela sul bordo del bicchiere.

Frantumate leggermente due bacche di ginepro nel mortaio. Mettete nel bicchiere la scorza e il ginepro. Versate il gin e completate con la tonica. Mescolate bene con un cucchiaino.

La scelta dell'esperto

Gin: *Original Bombay Dry Gin* — note di ginepro e di agrumi (arancia), note terrose. 40% vol.

Tonica: *Fever-Tree* — leggermente amara, aroma di agrumi, bolla fine. È l'abbinamento classico di Gin & Tonic.



GIN TONIC CITRONELLA E LIMONE VERDE

per un bicchiere ballon

50 ml di gin

tonica

1 scorza grande

di limone verde

3 cm di citronella

cubetti di ghiaccio

Raffreddate il bicchiere facendo girare al suo interno con un cucchiaino i cubetti di ghiaccio ed eliminate l'acqua in eccesso. Riempite il bicchiere di ghiaccio.

Con il pelapatate sbucciate il limone verde dall'alto in basso senza prelevare la parte bianca, molto amara. Spremete la scorza tra pollice e indice, tenendo la parte esterna a contatto con le dita, e strofinatela sul bordo del bicchiere.

Tagliate a metà la citronella per il lungo. Mettetela nel bicchiere insieme alla scorza. Versate il gin e completate con la tonica. Mescolate bene con un cucchiaino.

La scelta dell'esperto

Gin: *Bombay Sapphire East* — dominante di pepe, note di agrumi e di ginepro. 42% vol.

Tonica: *Schweppes* — piuttosto dolce, bolla grande, molto gassata.



GIN TONIC ARANCIA E GINEPRO

47% VOL

700 ML

per un bicchiere ballon

50 ml di gin

tonica

1 scorza grande di arancia

5-6 bacche di ginepro

cubetti di ghiaccio

Raffreddate il bicchiere facendo girare al suo interno con un cucchiaino i cubetti di ghiaccio ed eliminate l'acqua in eccesso. Riempite il bicchiere di ghiaccio.

Con il pelapatate sbucciate l'arancia dall'alto in basso senza prelevare la parte bianca, molto amara. Spremete la scorza tra pollice e indice, tenendo la parte esterna verso il bicchiere. Strofinare il bicchiere con la scorza.

Con un mortaio frantumate leggermente le bacche di ginepro.

Mettete nel bicchiere la scorza e le bacche. Versate il gin e completate con la tonica. Mescolate bene con un cucchiaino.

La scelta dell'esperto

Gin: *Beefeater* — note di pino, pepato, acidulo. 47% vol.

Tonica: *Erasmus Bond* — bolla delicata, aroma di agrumi.

Gin & Tonic

20



GIN TONIC POMPELMO

per un bicchiere ballon

50 ml di gin

tonica

1 scorza grande

di pompelmo

cubetti di ghiaccio

Raffreddate il bicchiere facendo girare al suo interno con un cucchiaino i cubetti di ghiaccio ed eliminate l'acqua in eccesso. Riempite il bicchiere di ghiaccio.

Con il pelapatate sbucciate il pompelmo dall'alto in basso senza prelevare la parte bianca, molto amara. Spremete la scorza tra pollice e indice, tenendo la parte esterna a contatto con le dita, e strofinatela sul bordo del bicchiere.

Mettete nel bicchiere la scorza. Versate il gin e completate con la tonica. Mescolate bene con un cucchiaino.

La scelta dell'esperto

Gin: *Monkey 47* — note canforate, note di agrumi. 47% vol.

Tonica: *Fever-Tree* — leggermente amara, aroma di agrumi, bolla fine.





Stanislas Jouenne,
barman ed esperto di liquori,
è uno dei fondatori del Tiger,
il primo gin bar di Parigi.

12,50 €
IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 162 2



www.guidotommasi.it

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

