

SATANS WHISKER



RICETTA

1/2 oz | 1,5 cl GIN
1/2 oz | 1,5 cl DRY VERMOUTH
1/2 oz | 1,5 cl SWEET VERMOUTH
1/2 oz | 1,5 cl SUCCO DI ARANCIA
1/4 oz | 1,5 cl GRAND MARNIER
1 dash ORANGE BITTERS

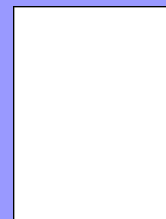
BICCHIERE



TECNICA DI PREPARAZIONE



GUARNIZIONE



PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, agitare e versare attraverso lo strainer nella coppetta precedentemente raffreddata con ghiaccio.

STORIA E CURIOSITA'

Il Satan's Whisker e' un cocktail storico, di cui si puo' trovare traccia nel famoso "Harry Craddock's Savoy cocktail book" del 1930, sul quale appare in due versioni, la "straight", e cioè quella definita classica, e la "curled", con la presenza di Curacao invece che di Grand Marnier.

E' possibile tutt'oggi trovare delle ricette leggermente differenti tra di loro: le principali divergenze si trovano nella quantità di Grand Marnier (in alcune ricette si trova la dose di 1/2 oncia) e nella presenza di una guarnizione con una buccia di arancia.

Esiste una versione elaborata dal celebre Dale DeGroff e presente sul proprio "The craft of the cocktail" in cui Gin e succo di arancia sono presenti nelle misure di una oncia cadauno ed il Grand Marnier in quantità di mezza oncia.

Secondo una fonte il Satan's Whisker venne creato come rivisitazione del cocktail Bronx presso l'Embassy Club di Hollywood, uno speakeasy creato in epoca proibizionista da Adolph Brandstatter

