

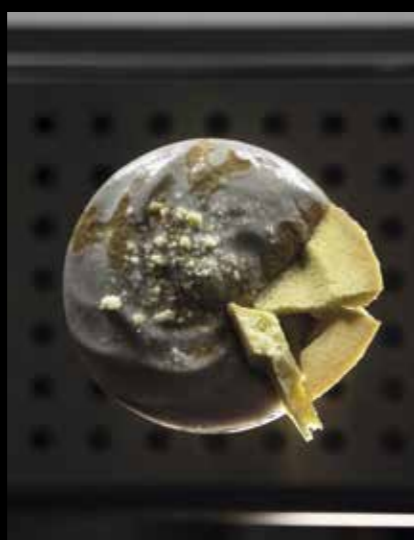
ESPRESSO MAMÌNI



INGREDIENTI	QUANTITÀ
MARMELLATA DI FICHI	2/3 tsp
CAFFÈ ESPRESSO (MONORIGINE BRASILE)	25 ml - 3/4 oz
LIQUORE ALLE NOCCIOLE	15 ml - 1/2 oz
VODKA	40 ml - 1 1/4 oz

TECNICA	BICCHIERE	GUARNIZIONE	TIPOLOGIA
Shake'n strain	Tazza acciaio e caffettiera piccola	Zucchero filato e dolcetto Majani	After dinner

FUMAMÌ

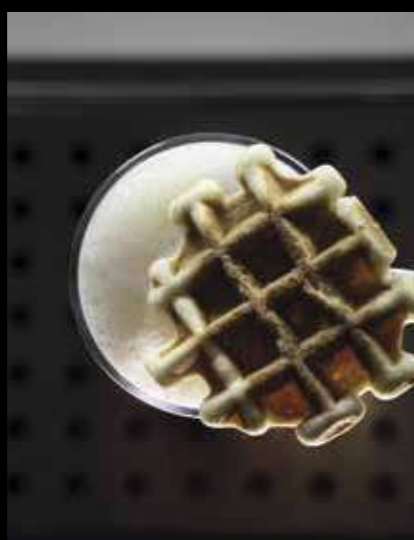


SPUMA ALLA CILIEGIA - In un sifone cream (per la panna montata), inserire 350 ml di albume d'uovo e 150 ml di CILIEGIA MAMÌ filtrata. Amalgamare bene il composto e preparare il sifone con una cartuccia di azoto. Alla fine lasciar riposare in frigo per 2 ore ed etichettare.

INGREDIENTI	QUANTITÀ
LIME MAMÌ	30 ml - 1 oz
MARMELLATA PESCHE E ZENZERO	2 tsp
MEZCAL AFFUMICATO	2 tsp
GIN	45 ml - 1 1/2 oz
SPUMA ALLE CILIEGIE MAMÌ	TOP

TECNICA	BICCHIERE	GUARNIZIONE	TIPOLOGIA
Shake'n strain - TOP texture	9 oz	Bitter al cioccolato, granella di noci e scaglie di cioccolato	After dinner

NEGRONI MAMÌ



VELLUTO DI GIN ALL'ALBICOCCA - Inserire in un contenitore alto e stretto 200 ml di gin e 50 ml di ALBICOCCA MAMÌ, dopodiché amalgamare bene il composto. Aggiungere 1,5 g di sucroestere (anche chiamato sucro, sucroestere) e mescolare finché non è sciolto completamente. Con un frullino ad immersione frullare e far montare a neve il composto fino al raggiungimento della densità desiderata. Se non monta sufficientemente aggiungere 0,5 g di sucroestere. Servire sulla superficie del drink con un cucchiaino forato o un julep strainer.

INGREDIENTI	QUANTITÀ
MARMELLATA AI FRUTTI ROSSI	2 tsp
BLEND DI BITTER	30 ml - 1 oz
BLEND DI VERMOUTH	30 ml - 1 oz
VELLUTO DI GIN ALL'ALBICOCCA MAMÌ	TOP

TECNICA	BICCHIERE	GUARNIZIONE	TIPOLOGIA
Build - TOP texture	9 oz	Striscia di polvere ai frutti rossi	Aperitivo

mami
LA SCIENZA DELLA BONTÀ

Cocktail



PREPARAZIONE DEI COCKTAIL

BLOODY FAKE SMOOTHIE



INGREDIENTI	QUANTITÀ
LAMPONE MAMÌ	100 ml - 3 1/2 oz
BERGAMOTTO MAMÌ	10 ml - 1/4 oz
WHORCHESTERSHIRE SOUCE, TABASCO, SALE, PEPE	Q.B.
VODKA	45 ml - 1 1/2 oz

TECNICA	BICCHIERE	GUARNIZIONE	TIPOLOGIA
Throwing - Build	12 oz	Basilico, limone essiccato, lamponi	Aperitivo

COLAMAMI



RUM AROMATIZZATO AL BABÀ - Per un litro di rum al babà utilizzare 20 babà mignon o ½ kg di babà classici. Lasciare in infusione il rum per 48 ore nei babà all'interno di un contenitore sigillato ermeticamente e a temperatura ambiente. Successivamente filtrare il preparato con un filtro a maglia fine (200 micron) ed etichettare in una bottiglia vuota.

INGREDIENTI	QUANTITÀ
ANANAS MAMÌ	90 ml - 3 oz
LIME MAMÌ	10 ml - 1/4 oz
CREMA DI COCCO	30 ml - 1 oz
RUM AL BABÀ	45 ml - 1 1/2 oz

TECNICA	BICCHIERE	GUARNIZIONE	TIPOLOGIA
Shake'n strain	12 oz	Babà al rum, ananas essiccato, menta	All day

MAMÌ MELTING POT



PROFUMO AL POMPELMO ROSA - Per 100 ml di profumo utilizzare 70 ml di POMPELMO MAMÌ filtrato e aggiungere 30 ml di acqua. Amalgamare bene il tutto ed inserire all'interno di una boccetta spray. Etichettare e utilizzare per terminare il cocktail.

INGREDIENTI	QUANTITÀ
BERGAMOTTO MAMÌ	30 ml - 1 oz
MARMELLATA MAMÌ ARANCIA E ZENZERO	2/3 tsp
STILLABUNT - BITTER FOAMER	5 gocce
BOURBON WHISKEY	45 ml - 1 1/2 oz
MELOGRANO MAMÌ	15 ml - 1/2 oz

TECNICA	BICCHIERE	GUARNIZIONE	TIPOLOGIA
Dry shake - Shake'n strain	Coppa cocktail	Macaron sul fondo della coppa - profumo al pompelmo rosa	All day - After dinner

A MAMÌ ESTREMI



INGREDIENTI	QUANTITÀ
BERGAMOTTO MAMÌ	15 ml - 1/2 oz
MANGO MAMÌ	15 ml - 1/2 oz
SCIROPPLO D'AGAVE	25 ml - 3/4 oz
TEQUILA BLANCO	45 ml - 1 1/2 oz

TECNICA	BICCHIERE	GUARNIZIONE	TIPOLOGIA
Shake'n strain	Coppetta cocktail	Stecca di mango essiccato	After dinner

MAMÌ FIZZ



INGREDIENTI	QUANTITÀ
LIME MAMÌ	30 ml - 1 oz
PASSION FRUIT MAMÌ	25 ml - 3/4 oz
SCIROPPLO DI ZUCCHERO	25 ml - 3/4 oz
LIQUORE ALLA VANIGLIA	10 ml - 1/4 oz
LONDON DRY GIN	40 ml - 1 1/4 oz
SODA	TOP

TECNICA	BICCHIERE	GUARNIZIONE	TIPOLOGIA
Shake'n strain	12 oz	Menta, lime essiccato, polvere di agrumi	All day

MAMÌ PUNCH



INFUSO CANNELLA E CHIODI DI GAROFANO - Per un litro di infuso utilizzare 1L di acqua, 2 stecche di cannella e 15 chiodi di garofano. Far bollire in un pentolino l'acqua insieme alle spezie per 3 minuti e lasciar raffreddare. Una volta che il liquido è tornato a temperatura ambiente filtrare bene in una bottiglia vuota ed etichettare.

INGREDIENTI	QUANTITÀ
LIME MAMÌ	15 ml - 1/2 oz
PERA MAMÌ	30 ml - 1 oz
INFUSO CANNELLA E CHIODI DI GAROFANO	30 ml - 1 oz
BRANDY	15 ml - 1/2 oz
RUM INVECCHIATO	40 ml - 1 1/4 oz

TECNICA	BICCHIERE	GUARNIZIONE	TIPOLOGIA
Shake'n strain	12 oz o teiera con tazzine	Foglia di salvia, pera essiccata, scaglie di cioccolato	All day