

PIANA I PLOTKA

kwiatowy – kremowy – intrygujący

Na bazie: **Volante London Botanical Spirit**



Autorski mocktail Volante

Nietypowy, zaskakujący i wyraźnie performatywny mocktail bez alkoholu, oparty na Volante London Botanical Spirit. Róża spotyka się tu z nostalgiczną słodyczą bubble gum, cytryna dodaje świeżości, a białko jajka buduje gęstą, aksamitną pianę. To drink, który nie tylko się pije — o nim się rozmawia.

Składniki:

- 60 ml Volante London Botanical Spirit 0,0%
- 20 ml syropu różanego
- 20 ml syropu bubble gum
- 20 ml soku z cytryny
- 1 białko jajka
- lód w kostkach

Sposób przygotowania:

1. Wlej wszystkie składniki do shakera bez lodu.
2. Wykonaj dry shake przez ok. 15–20 sekund, aby dobrze spenić białko.
3. Dodaj lód i wstrząsaj energicznie przez kolejne 10–15 sekund.
4. Przeceń do schłodzonej szklanki lub kieliszka typu highball / tumbler.
5. Podawaj od razu.

Dekoracja (garnish):

- jadalne kwiaty
- opcjonalnie: sproszkowane owoce leśne lub pył z hibiskusa na pianie

