

DRINKS.

Hanky Panky



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- 4.5cl de gin
- 4.5cl de Red Vermouth
- 2 traits de liqueur aux herbes Fernet-Branca

Préparation

1. Verser des glaçons dans un verre à mélange et ajouter tous les ingrédients.
2. Remuer jusqu'à ce que le cocktail ait suffisamment refroidi.
3. Filtrer dans un verre à cocktail pré-refroidi.
4. Garnir avec un zeste d'orange.



Description

Le cocktail Hanky-Panky a été conçu sur mesure pour un client du bar il y a environ un siècle, dont il a rapidement pris le nom. À l'époque, l'acteur et comédien Charles Hawtrey demandait un Punch au bar du légendaire Savoy Hotel de Londres, qui lui donnerait du pep après une journée de travail. Ada Coleman, qui travaillait derrière le bar à l'époque et qui était l'une des barmen les plus célèbres de son temps, a mélangé sans chichi du gin, du vermouth et du Fernet Branca pour créer un cocktail inédit. Étant donné qu'Hawtrey s'est exclamé avec excitation "That is the real Hanky Panky! " (ce qu'il entendait exactement par là reste à ce jour incertain), le cocktail a été baptisé ainsi. Cela s'est passé au début du XXe siècle. Ada Coleman a raconté cette curieuse histoire pour une édition de journal en 1925 - cinq ans plus tard, la recette a été immortalisée dans le légendaire Savoy Cocktail Book de Harry Craddock. Le Hanky Panky est une boisson courte classique, qui s'inspire de la formule d'un Sweet Martini et la combine avec des nuances amères. Il est servi dans un verre à Martini ou une coupe à cocktail et garni d'un zeste d'orange.