

# FOOD&WINE

DRINKS > COCKTAILS > WHISKEY & BOURBON COCKTAILS

## Paper Plane Pops

Inspired by a Paper Plane cocktail, these refreshing pops are equal parts bright, boozy, and summer-ready.

By [Lucy Simon](#) | Published on June 5, 2026

SAVE 

RATE 

PRINT 

SHARE 



Credit: Food & Wine / Photo by Brie Goldman / Food Styling by Holly Dreesman / Props Styling by Dera Burreson

**Prep Time:**

5 mins

**Freeze Time:**

12 hrs

**Total Time:**

12 hrs 5 mins

**Yield:**

6 pops

[JUMP TO RECIPE](#) 

Paper Plane Pops are ice pops inspired by the [Paper Plane](#) cocktail, a modern classic made with equal parts bourbon, Aperol, Amaro Nonino Quintessentia, and fresh lemon juice.

The Paper Plane was created in 2008 by bartender Sam Ross for The Violet Hour in Chicago, and the drink is considered a bourbon-based riff on the equal-parts [Last Word](#) cocktail. This [boozy frozen treat](#) offers the same bright, balanced flavor the cocktail is known for with pleasing bitter notes, bright citrus, and just enough sweetness. The bourbon adds a warming backbone to the pops.

These Paper Plane Pops keep the cocktail's equal-parts structure intact, with water added to increase the volume and make the mixture freezer-friendly. Despite the extra dilution, the flavor of the cocktail really shines through in the pops. The unsung hero of the Paper Plane is Amaro Nonino, a bittersweet Italian liqueur with notes of orange, herbs, caramel, and baking spice that gives the Paper Plane its rounded sweetness and aromatic depth.

## Why Paper Plane Pops work

Bourbon gives these pops warmth and structure, while Aperol contributes citrusy, orange-leaning bitterness, and Amaro Nonino adds sweetness. Freshly squeezed lemon juice is key, since bottled juice can taste flat once frozen.

Due to the alcohol, these [pops](#) will freeze to an icy consistency that is easy to bite through rather than a rock-hard texture. For the best results, freeze for at least 12 hours before enjoying.

## Ingredients

1/2X

✓ 1X

2X

- 2 ounces bourbon
- 2 ounces Aperol
- 2 ounces Amaro Nonino Quintessentia
- 2 ounces lemon juice
- 12 ounces water

## Directions

### Step 1

Combine ingredients in a measuring cup with a pour spout.

### Step 2

Stir to combine and divide equally between 6 ice pop molds. Freeze for 12 hours.

## Ghiaccioli Paper Plane

*Inspirati al cocktail Paper Plane, questi ghiaccioli racchiudono il perfetto equilibrio tra freschezza, carattere e spirito estivo.*

Di Lucy Simon

**Tempo di preparazione:** 5 minuti

**Tempo di congelamento:** 12 ore

**Tempo totale:** 12 ore e 5 minuti

**Resa:** 6 ghiaccioli

I Ghiaccioli Paper Plane sono una versione ghiacciata dell'omonimo cocktail, un classico moderno preparato con parti uguali di bourbon, Aperol, Amaro Nonino Quintessentia e succo di limone fresco.

Il Paper Plane è stato creato nel 2008 dal bartender Sam Ross per il locale The Violet Hour di Chicago ed è considerato una reinterpretazione a base di bourbon del celebre cocktail Last Word, anch'esso costruito sulla regola delle parti uguali. Questi ghiaccioli alcolici ripropongono tutto l'equilibrio che ha reso famoso il cocktail: piacevoli note amare, una vivace freschezza agrumata e una dolcezza perfettamente dosata. Il bourbon conferisce struttura e una piacevole sensazione di calore.

La ricetta mantiene invariata la caratteristica struttura del Paper Plane, basata su ingredienti in parti uguali, aggiungendo semplicemente acqua per aumentare il volume del composto e renderlo adatto al congelamento. Nonostante questa diluizione, il profilo aromatico del cocktail rimane sorprendentemente fedele all'originale. Il vero protagonista, spesso poco celebrato, è l'Amaro Nonino Quintessentia: un liquore italiano dal gusto dolce-amaro, con sentori di arancia, erbe, caramello e spezie da forno, che dona al Paper Plane la sua caratteristica rotondità e una notevole profondità aromatica.

### Perché questi Ghiaccioli Paper Plane funzionano

Il bourbon dona corpo e carattere; l'Aperol apporta la sua tipica nota amaricante dagli accenti agrumati e d'arancia; l'Amaro Nonino aggiunge dolcezza. Il succo di limone deve essere rigorosamente spremuto al momento: quello confezionato tende infatti a perdere freschezza e vivacità una volta congelato.

Grazie alla presenza dell'alcol, i ghiaccioli non diventeranno completamente duri, ma manterranno una consistenza piacevolmente ghiacciata e facile da mordere. Per un risultato ottimale, lasciateli congelare per almeno 12 ore prima di servirli.

### Ingredienti

- 60 ml di bourbon
- 60 ml di Aperol
- 60 ml di Amaro Nonino Quintessentia

- 60 ml di succo di limone fresco
- 360 ml di acqua

### **Procedimento**

1. Riunite tutti gli ingredienti in una brocca graduata dotata di beccuccio.
2. Mescolate accuratamente fino a ottenere un composto omogeneo, quindi distribuitelo in modo uniforme in 6 stampi per ghiaccioli. Lasciate congelare per almeno 12 ore prima di gustare.