

BEBIDA DE ESPECIALIDAD

Coffee Technology

Ingredientes:

10ml Licor de Mora

5ml infusión de té Chai

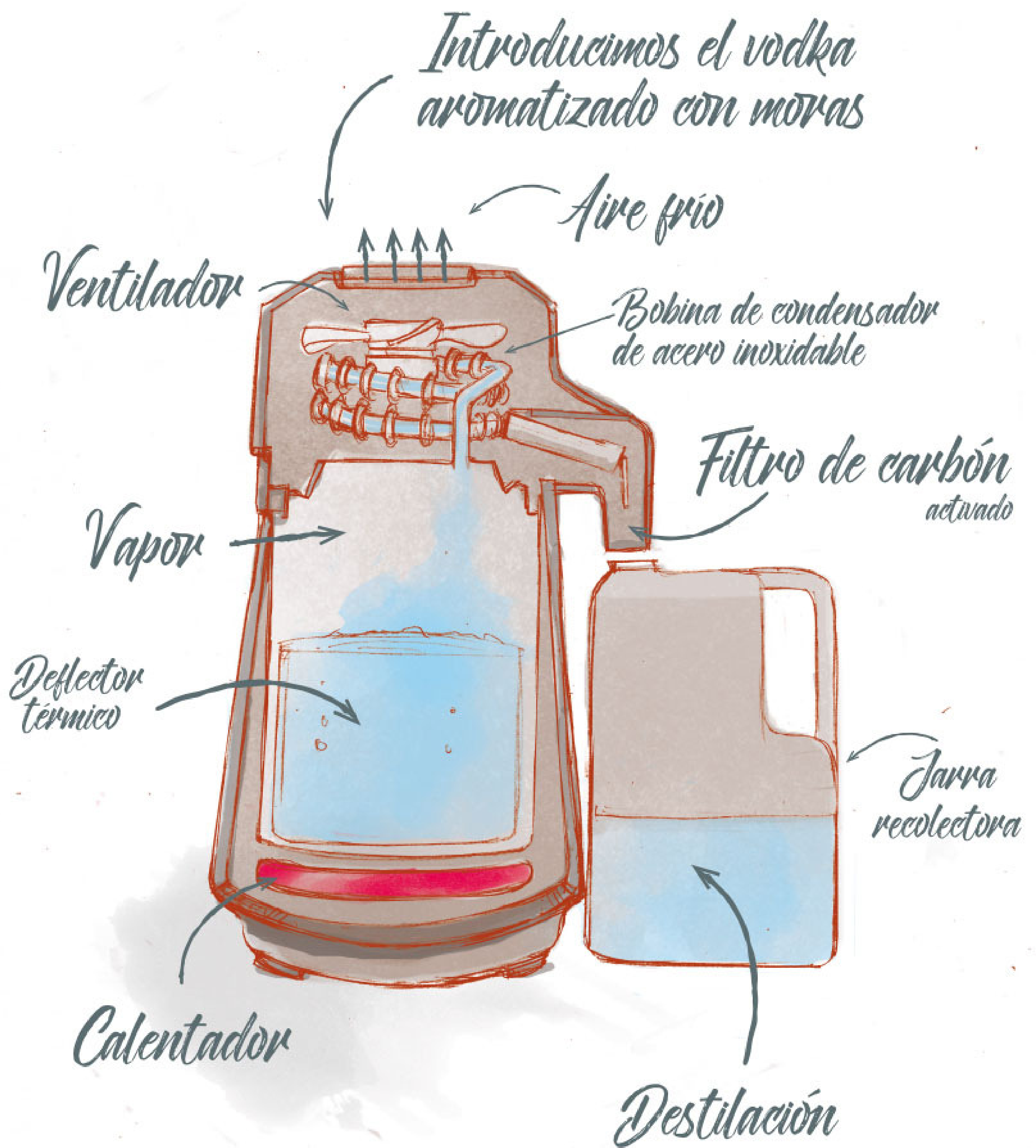
10ml infusión concentrada de flor de
café, cáscara y mucílago

15ml almíbar de arándanos

2 espressos



ANDREEA
DUTI



DESTILADOR

Infusión:

100 ml. de leche + 4 gr. de té chai



INFUSIÓN DE TÉ CHAI CON LECHE

Proceso carbónico (gaseoso)

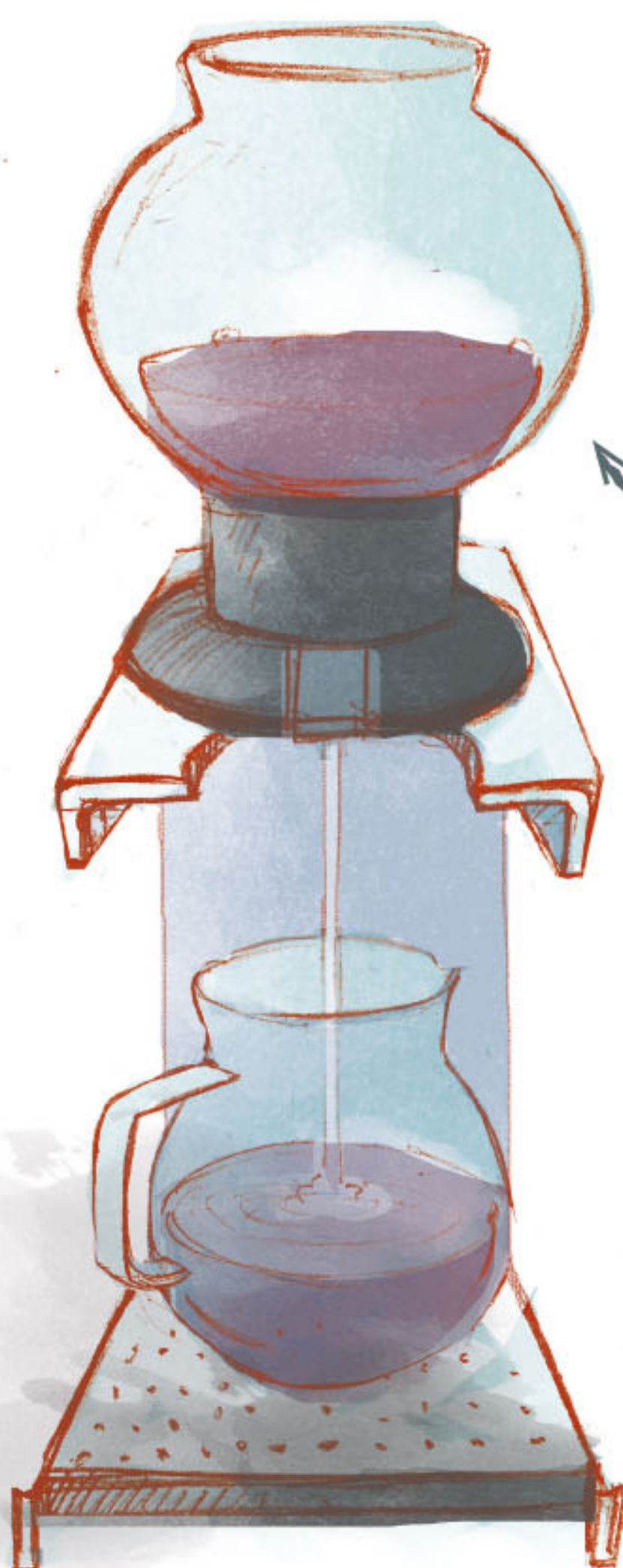
Hielo seco

Infusión concentrada

*a partes iguales de
flor de café, cáscara
y mucílago*



PROCESO CARBÓNICO



*Colar una infusión
de té chai con leche*

Extraemos la infusión

COLAR INFUSIÓN



Fusión de los ingredientes:

- *Licor de mora - 10 ml.*
- *Infusión de té chai - 5 ml.*
- *Infusión concentrada de flor de café, cascara y mucílago - 10 ml.*
- *Almibar de arándanos - 15 ml.*
- *2 espressos*

SIFÓN FUSIÓN DE INGREDIENTES