

BEBIDA DE ESPECIALIDAD

CAVA SL28



INGREDIENTES

- 2 espressos
- 3cl. reducción de fresas maduras de temporada
- 5cl. Italicus de Bergamota
- 4 toques de perfume afrutado de esencia de la destilación del vino
- 4cl. de agua con gas

Elaboración

1. En una alquitara se destila un vino con notas afrutadas, el corazón de la destilación contiene la esencia de sus aromas, más tarde se usará como perfume afrutado en la bebida especialidad.
2. Una reducción de fresas maduras de temporada, consiguiendo un elixir que se añadirá en la coctelera con hielo aportando untuosidad a la bebida.
3. En la coctelera se añade: 3 cubos de hielo, 2 espressos, 3cl. de la reducción de fresas, 5cl. de Italicus de Bergamota aportando notas cítricas y 4 toques del perfume afrutado. Mezclamos.



4. Añadimos en partes iguales el resultado en dos copas.

5. Seguidamente, gasificamos agua en la maquina Soda Soda y así conseguimos gas en la bebida.

6. Por último, añadimos a las copas en partes iguales el agua con gas.

Degustación

Primero se huele la bebida para comprobar el perfume afrutado que es el resultado de la destilación, un primer sorbo para experimentar la sensación de la burbuja y en un segundo sorbo donde se puede disfrutar de la bebida de café de temperatura fría.

