

BEBIDA DE ESPECIALIDAD

CARLA COFFEE



INGREDIENTES

- Naranja - 5 gajos
- Clavo - 1ud
- Pimienta Negra - 10 bolitas
- Licor - 43-30ml
- Almíbar de frutos del bosque - 30ml
- Espressos - 2
- Esfera de hielo de leche de almendra
- Humo aromatizado con infusión de cedro (hielo seco)
- Botanic - 1 Flish

Elaboración

PASO 1:

Elaborar un almíbar de frutos del bosque. Para ello se utilizarán 70 gr de fruta, compuestos por 10 gr de fresa, 10 gr de grosella, 20 gr de frambuesa y 30 gr de mora.

Se añaden a la sartén con 30 ml de azúcar líquido aromatizado con frutas del bosque y 30 ml de agua.

PASO 2:

Colar el almíbar separando 30 ml en una probeta para enfriar.

PASO 3:

Elaborar una infusión de cedro.

PASO 4:

Para la preparación de la bebida se utilizará la parte inferior de una cafetera sifon, donde se le añade la naranja, el clavo, la pimienta y el licor 43. Se calienta todo y se flambea.



Una vez flambeado se enfría en una tetera y lo añadimos a un sifón donde previamente hemos añadido los espressos, el almíbar y un flich de botanic. Se agita y se deja reposar.

PASO 5:

Preparación de los vasos: se añade una esfera de hielo de leche de almendra.

PASO 6:

Decoración: Se añade a un decantador, hielo seco, infusión de cedro, provocando así una reacción química pasando de un estado líquido a un estado gaseoso y pasaremos a servir.

Degustación

PASO 1:

En nariz van a percibir un aroma a cedro y tabaco.

PASO 2:

Seguidamente oreen la copa y soplen.

PASO 3:

Beban con una ligera inclinación del vaso.

Encontrarán una bebida de temperatura templada, con cuerpo, un sabor cítrico, dulce y licoroso.

Una bebida táctil y con un postgusto a mi café.

