

BEBIDA DE ESPECIALIDAD

Irish Nitro Coffee - Adrián Rodríguez



INGREDIENTES

PREPARACIÓN WHISKY

- 30ml whisky Jameson macerado en melocotón
- 40ml agua
- 15 ml sirope fruta de la pasión
- 6 semillas de cerezas tostadas

CAVITACIÓN

- 70gr de leche + los aromas que aporte la taza de espresso. Pueden ser: ciruela y mora; azúcar moscovado; nuez moscada; infusión de 1001 noches.

NITROCAFÉ

- Infusión con 90ml de agua, 8gr de ciruela y 4 gr de manzana.
- Arándano rojo.

Elaboración

Preparamos una infusión con **90ml de agua, 8gr de ciruela y 4gr de manzana.**

Más tarde, la haremos enfriar en una cafetera de **goteo con hielos** en la parte del grifo y **arándanos rojos en el filtro** (los que hemos utilizado en la explicación del café).

Por otra parte, aromatizamos **70 gr de leche** con los aromas que nos aporte la taza de espresso al realizar la cata. En el caso de este Costa Rica, pueden ser ciruela y mora; azúcar moscovado; nuez moscada; infusión de 1001 noches. **Introducimos la leche y los aromas** elegidos en un sifón y añadimos una carga de nitrógeno.

La tercera elaboración es un cócktel con **30ml de whisky irlandés, 30ml de agua, 15ml de sirope de fruta de la pasión** y las semillas de cereza con las que explicamos el tueste del café.



"La bebida es una reinvencción de un café irlandés, en tres partes que enlazan los ingredientes principales con el método, proceso y tueste del café"

Degustación

La bebida se degusta en un espectacular vaso fabricado especialmente para este campeonato que refleja muy bien esta bebida histórica. Se presenta en **tres vasos individuales** en los que va cada elaboración.

Uno representa el whisky del irlandés y lo enlaza con el tueste de nuestro café. El segundo representa la nata y lo enlaza con los aromas de nuestra taza. Y el tercer vaso contiene el nitrocafé que se enlaza con la recolección y despulpado del café.

Se bebe de una única boquilla que hace que los tres sabores se mezclen en la boca, dejando una sensación dulce, afrutada, cremosa y agradable, con el nitrocafé como sabor estrella, para después encontrar la cavitación que representa los aromas y el whisky que le dará cuerpo y un toque alcohólico.

