

BEBIDA DE ESPECIALIDAD

CAFÉ MUKOMBERO

Ingredientes:

- 1 EXPRESO
- 10ML. WHISKY IRLANDÉS QUEMADO CON JENGIBRE
- 2,5GR. CHOCOLATE NEGRO
- CHANTILLY DE AVELLANA



OSCAR
SOLORZANO





Elaboración de la receta:

Introducir en una Chemex sumergida en agua caliente el chocolate, posteriormente el expreso y el whisky quemado con jengibre.

Remover hasta mezclar los ingrediente y servir en un vaso de madera. En una coctelera introducir 4 partes de nata líquida y 1 parte de sirope de avellana. Agitar hasta semi-montar la nata. Servir sobre la mezcla en el mismo vaso de madera.

Detalles de degustación:

Beber directamente del vaso, sin remover.

Sensación fría en el labio y tibia en la boca

Aroma a avellana

Gusto balanceado de Whisky, avellana y chocolate con predominio de café

Postgusto fresco picante de jengibre con ligeras notas de whisky