

BEBIDA DE ESPECIALIDAD

COFFEE PROCESS EVOLUTION



INGREDIENTES

-25g de puré de Piña

-10ml de savia de arce

-2 espressos

-Una cucharada de chocolate floral y
por otro lado, una infusión de Proceso
Honey

Elaboración

En una batidora añadimos 25g de pure de piña, 10ml de savia de arce, 2 espressos fríos y 1 cucharada de chocolate floral.

El resultado lo colamos y lo servimos en una copa con una esfera de hielo elaborada con zumo de granada.

Por otro lado, en una cafetera de embolo, elaboramos una unfusione de pergamino y mucilago.



Degustación

Se bebe en dos fases, primero un sorbo de la infusion caliente y seguidamente un sorbo de la bebida de temperatura fria.

