

BEBIDA DE ESPECIALIDAD

CONCEPTO BARISTA



INGREDIENTES

- Infusión de piel de mandarina
- Flor de sauco
- Sirope de arce
- Hielo
- 2 Espressos

Elaboración

- 1º Realizamos una infusión con piel de mandarina y agua, separando el resultado en dos partes
- 2º Con una parte de la infusión de piel de mandarina realizamos una cavitación (en sifón) con flor de sauco
- 3º Vertemos en la coctelera con la ayuda de un colador el resultado de la cavitación separando el líquido de la flor de sauco
- 4º Añadimos en la coctelera la otra parte de la infusión de piel de mandarina para avivar las notas cítricas y el sirope de arce para potenciar la melosidad y dulzor
- 5º Añadimos la base de la bebida, los 2 espressos que han estado enfriando
- 6º Añadimos hielo, mezclamos y servimos



Degustación

Como si de una cata se tratara den sorbos cortos pero intensos, para poder apreciar todos los matices.

Se trata de una bebida fría, dulce y jugosa equilibrada con una rica acidez cítrica propia de la ralladura de limón y con notas a fruta madura muy marcadas.

