

BEBIDA DE ESPECIALIDAD

# FLOR DE UN DÍA

## Ingredientes:

2 ESPRESSOS

### SIROPE DE HIBISCO:

5GR FLOR DE HIBISCO

50GR AZÚCAR MUSCOVADO

150ML DE AGUA

### ESPUMA DE CHOCOLATE:

250ML LECHE PASCUAL EXTRACREME

40GR CHOCOLATE REYBAR

1,5GR SUCRO



ANDREA  
JUAN



## Elaboración de la receta:

Para el sirope llevamos a ebullición el agua, con el azúcar muscovado y el hibisco, retiramos del fuego y dejamos atemperar.

Para la espuma introducimos en el sifón la leche, el chocolate y el suero. Utilizaremos dos cargas de gas.

En las botellas de los espressos pondremos 20ml de sirope de hibisco y en el vaso introducimos entre 8 y 9 gramos de la espuma de chocolate.

## Detalles de degustación:

Flor de un día es una bebida templada, sin alcohol. Para degustarla hay que introducir el contenido de las botellas en el vaso, remover enérgicamente y sorber.