

BEBIDA DE ESPECIALIDAD

AMATISTA

Ingredientes:

- INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS
- PANELA PULVERIZADA
- ANÍS ESTRELLADO
- LICOR DE HIERBAS
- CAFÉ MOLIDO



GIORGIO
CORNACCHIA





Elaboración de la receta:

Partiendo de una infusión de frutos rojos, dispensamos a sifón 75 ml del contenido a un hervidor en forma de "cuello de cisne".

Posteriormente se sirve el líquido en una cafetera “Chemex” cuyo filtro hemos previamente humedecido en una solución de panela y anís estrellado.

Seguidamente añadimos una medida de licor de hierbas, pasamos el contenido en una máquina "Hario V60" y vertemos la mezcla en en una máquina “French Press”.

Por otra parte, hacemos una extracción de café pasando por el mismo filtro de la “Hario V60”, para terminar mezclando el contenido en la “French Press”.

Detalles de degustación:

Servimos en copa directamente de la “French Press”, para el disfrute de una degustación en tibio de la bebida.