

BEBIDA DE ESPECIALIDAD

GUINEA - IVETTE



INGREDIENTES

- Pimienta de Jamaica 10g
- Pedro Jimenez (Hechizo) 20 ml
- Zumo de limón natural 2 ml
- Espressos 2 tazas
- Hielo para enfriar 7 cubos
- Chocolate fundido 90% 1 pincelada en taza

Elaboración

1. Infusionar en frío la pimienta de Jamaica junto con Pedro Jiménez
2. Prensar la mezcla
3. Fundir chocolate para decoración
4. Exprimir zumo de limón
5. Añadir los ingredientes junto a los espressos en el vaso mezclador y enfriar
6. Utilizar la coctelera Boston para airear la bebida
7. Servir



Degustación

Se trata de una bebida fría, la manera correcta de degustarla es cogiendo el vaso disfrutar del aroma y dar un sorbo por la parte pintada de chocolate. Con esta bebida he querido representar los cuatro grandes rasgos que podemos encontrar en una taza de café. Amargor del cacao, acidez del zumo de limón, dulzor del Pedro Jimenez y un toque especiado de la Pimienta de Jamaica.

