

BEBIDA DE ESPECIALIDAD

JABENA GUJI

Ingredientes:

- 40 ML BRANDY
- 40 ML LICOR 43
- 40 ML GINEBRA PREMIUM MONKEY 47
- 14GR AZÚCAR MUSCOVADO
- 2GR JENGIBRE FRESCO
- 2 RAMAS DE CANELA
- 2 CORTEZAS DE LIMÓN
- 12GR DE CAFÉ TOSTADO
- 10ML DE LECHE PASCUAL EXTRA CREAM
- 10ML DE SIROPE DE AZÚCAR
- 60ML DE MI CAFÉ



ENRIQUE
DOMENECH



Elaboración de la receta:

En la placa, hago una reducción alcohólica a partir de 40ml de Brandy, 40ml de licor 43, 40ml de Ginebra Monkey 47, 14gr de azúcar muscovado, 2gr de jengibre fresco, 2 cortezas de limón y 12gr de café tostado.

Lo llevamos a ebullición y flameamos para que pierda parte de su graduación alcohólica. Apartamos del fuego y vertemos en hielo artificial que enfría pero no diluye.

Realizamos los dos Espressos.

En la coctelera, coloco unas rocas de hielo, 80ml de mi reducción alcohólica, mis dos espressos, 10ml de leche, 10ml de sirope de azúcar y agito energicamente hasta conseguir la temperatura y textura deseada para mi bebida.

En los vasos escogidos para mi combinado pongo una esfera de hielo que yo mismo he elaborado a partir de leche y sirope de azúcar, relleno con mi elixir y decoro con canela, cortezas de limón y granos de café.

Detalles de degustación:

Les presento mi combinado con alcohol, al que he llamado Jabena Guji. Se debe tomar a una temperatura fría. Les invito a que muevan suavemente el vaso para fusionar todos sus sabores. En nariz, encontraremos como primera nota la canela y el cítrico del limón acompañado de matices dulces. Inclinen para dar un pequeño sorbo que dejaremos en boca unos segundos antes de tragar para apreciar así esta combinación perfecta entre mi café y mi reducción alcohólica, dejándonos un post gusto dulce, con matices a jengibre, perdurando el sabor de mi café. Espero lo disfruten.