

BEBIDA DE ESPECIALIDAD

SORBOS DE PAPARAJOTE



INGREDIENTES

-Infusión:

330ml de agua
14g de azúcar moscovado
40ml de esencia de azahar
2g de jengibre
2g de flor de azahar y ralladura de corteza de limón.

-Crema de whisky:

40ml de whisky irlandés
4g de azúcar moscovado
0.5g de cacao puro que dejaremos macerando
185g de leche condensada
10ml de jarabe de vainilla

-Cocktail:

80ml crema de whisky casera
Los dos espressos
20g crema de paparajote
Un hielo de infusión propia

Elaboración

Se realiza una infusión a la cual se le añaden 330ml de agua, 14g de azúcar moscovado, 40 ml de esencia de azahar, 2g de jengibre, 2g de flor de azahar y ralladura de corteza de limón. Luego realizamos la crema de whisky con 40ml de whisky irlandés, 4g de azúcar muscovado, 0.5g de cacao puro que dejamos macerando, 185g de leche condensada y 10 ml de jarabe de vainilla. Con la ayuda de la batidora mezclaremos todos los ingredientes hasta conseguir la textura deseada para mi crema de whisky.



Degustación

Les invito a que muevan suavemente el vaso en círculos para fusionar todos los sabores, e inclinen en nariz para apreciar su aroma y seguidamente dar un pequeño sorbo, que dejaremos en boca unos segundos antes de tragar para apreciar así esta combinación perfecta entre mi café y el sabor del whisky con ese toque frito a canela y azúcar.

Con el paparajote, un dulce típico murciano elaborado a partir de una simple hoja de limonero, cubriremos con una fina capa de masa, que freiremos en aceite y finalmente rebozaremos en canela y azúcar.

Agitamos enérgicamente hasta conseguir que todos los ingredientes se fusionen y alcancen la temperatura deseada para mi bebida.

En el vaso colocamos una esfera de hielo que nosotros mismos hacemos a partir de la propia infusión y rellenamos con el elixir.

