

RECETA

3_TEXTURAS _DE_YOGUR



Ingredientes

Para el SS1

- 250 mL agua mineral
- 250 gr azúcar blanco

Para el aire de yogur

- 500 gr Agua mineral
- 28 gr Töufod Yödry
- 3 gr Töufod Citric
- 7 gr Töufod Sucrö
- 90 gr SS1

Para el suero de yogur

- 500 gr de Yogur natural

Procedimiento

1. En un cazo o olla medir y servir los ingredientes. Encender el fuego y con la ayuda de una varilla disolver hasta que quede un jarabe homogéneo.
 2. Una vez disuelto retirar del fuego y abatir temperatura.
 3. Conservar en recipiente hermético en la nevera
-
1. En un recipiente hermético medir y servir todos los ingredientes.
 2. Con la ayuda de una batidora eléctrica de mano mezclar los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
 3. Disponer en un recipiente de forma cilíndrica y aplicar el aire de una pompa aireadora de piscina.
-
1. En un recipiente hermético disponer el yogur natural sin edulcorar (evitar desnatados, soja y otras variaciones). Reservar en el congelador durante 24 horas para que quede un bloque completamente congelado. Transcurrido ese tiempo, desmoldar y con la ayuda de un cuchillo trocear el bloque de yogur congelado.

2. Disponer los trozos sobre un colador de malla con un papel de filtro sujeto encima de un recipiente hermético. Dejar descongelar en nevera durante 8 horas. Una vez transcurrido el tiempo obtener el suero de yogur del recipiente hermético y embotellar para servicio.

Nota: conservar en nevera durante el servicio y almacenamiento.

Para la solución cítrica

- 250 gr de Agua Mineral
- 2 gr Töufod Citric
- 1 gr Töufod Ascorbic

Para el SS1 de Albahaca

- 500 mL SS1
- 40 gr albahaca fresca

1. En un recipiente hermético medir y servir los ingredientes de la receta.
2. Con la ayuda de unas varillas manuales remover hasta conseguir disolver todos los ingredientes en una mezcla homogénea, transparente y sin grumos o precipitados.
3. Embotellar para servicio.

1. En una bolsa de vacío disponer los ingredientes de la receta, sellar con una máquina de vacío al 100% con programa de líquidos. Una vez cerrada la bolsa, conservar en la nevera durante 24h.
2. Una vez transcurrido el tiempo, abrir la bolsa de vacío y filtrar con colador fino para separar el sirope de la albahaca

COCKTAIL FINAL

Cocktail final 1 servicio

- **45 mL** Vodka
- **60 mL** Suero de yogur
- **15 ml** SS1 de albahaca
- **15 mL** Solución cítrica
- **1 Pinch** Pimienta Negra
- **4 hojas** baby de Albahaca

ELABORACION

- 1.** Medir y servir todos los ingredientes en una coctelera Boston, aplicar la técnica del rolling hasta enfriar y homogeneizar el producto.
- 2.** Decorar con aire de yogur encima de la superficie del cocktail.
- 3.** Disponer las hojas baby de Albahaca por el costado del aire de yogur.
- 4.** Moler pimienta negra en el otro costado del aire de yogur que no se encuentren las hojas anteriores.