

RECETA

BLK_RAMOS



Ingredientes

Para el SS1

- 250 mL agua mineral
- 250 gr azúcar blanco

Para la Nata_BLK

- 2 gr Töufod Bläck
- 250 gr Nata para cocinar

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. Una vez disuelto retirar del fuego y abatir temperatura.
 2. Conservar en recipiente hermético en la nevera
-
1. En un recipiente hermético medir y servir los ingredientes, con la ayuda de una varilla de mano mezclar los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.

COCKTAIL FINAL

INGREDIENTES

1 Vaso tipo collins

Cocktail final 1 servicio

- 60 mL Gin
- 15 mL Zumo de lima
- 15 mL Zumo de limón
- 25 ml Nata_BLK
- 25 mL Clara de Huevo UHT
- 25 mL SS1
- 1 Drop _ Orange blossom

PASOS PREVIOS

Previamente disponer el vaso en un congelador para enfriar el vaso.

1. Medir y servir los ingredientes en una coctelera boston, añadir hielo y batir enérgicamente la coctelera. Una vez completado la técnica del shake, retirar el hielo de la coctelera.
2. Volver a cerrar la coctelera y batir enérgicamente por 3 minutos. Alternativamente podemos utilizar un emulsionador o batidora para conseguir emulsionar adecuadamente.
3. Una vez completado el segundo shake verter en el vaso collins. Debe quedar un espacio de unos 5 cm hasta el borde del vaso.
4. Disponer el vaso en el congelador o nevera por 1 minuto.
5. Transcurrido el tiempo completar con la soda hasta generar un tapón de crema del cocktail.