

RECETA

# CARIBBEAN\_ CLARIDGE



## Ingredientes

### Base Töufood Algïn

- 1000 gr agua mineral
- 5 gr Töufood Algïn

### Base esféricos albaricoque

- 150 gr Albaricoque
- 50 gr Agua
- 2 gr Töufood Glüco

### Esféricos albaricoque

- 200 gr Base esféricos albaricoque
- 1000 gr Base Töufood Algïn
- 1000 gr Agua mineral

## Procedimiento

1. Triturar con la ayuda de un túrmix el agua con el Algïn hasta que esté totalmente disuelto y colar.
  2. Dejar reposar en un recipiente durante 24 h en la nevera para que pierda el aire incorporado.
  3. Guardar en frío hasta el momento de su uso.
- 
1. Disolver el Töufood Glüco en el agua con la ayuda de un batidor manual intentando no incorporar aire en exceso.
  2. Añadir esta mezcla la pulpa de albaricoque evitando incorporar más aire.
  3. Dejar reposar 24 horas en cámara para que pierda el aire antes de hacer los esféricos.
- 
1. Disponer la base de Töufood Algïn en un recipiente hermético de 8 cm de fondo.
  2. Con la cuchara de 15ml coger la Base esféricos albaricoque, limpiar bien la zona externa de la cuchara con papel y verter la mezcla en la base de alginato consiguiendo forma redonda.
  3. Dejar durante 1 min el esférico en la base Töufood Algïn.
  4. Con la ayuda de una cuchara de agujeros invertir el esférico y dejarlo sumergido

durante 1 minuto mas.

### **Orejones Albaricoque**

- 25 Esféricos albaricoque.
- 2000 gr Azúcar blanco.

### **Gin Coco FW**

- 400 gr Gin London dry.
- 80 gr Aceite de coco.

### **Martini Dry Cilantro CC**

- 400 gr Martini Dry
- 90 gr Hojas de Cilantro

5. Con la cuchara de agujeros sacar del alginato y pasar a un recipiente de las mismas características con agua mineral para limpiarlo.
6. Finalmente traspasar a un recipiente hermético con un conservante o al siguiente paso no más tarde de 5 minutos.

1. Poner 2 kg de azúcar en el fondo de un recipiente gastronorm 1/2, colocar los esféricos escurridos de agua sobre el azúcar y cubrir con el resto del azúcar.
2. Dejar curar durante 2h 30 min.
3. Para retirar el azúcar introducir 400 mL de agua en el recipiente para poder retirar el azúcar y proceder a la extracción del orejón.
4. Limpiar ligeramente con agua para retirar el azúcar externo que se haya podido quedar adherido.
5. Reservar en un recipiente hermético hasta el momento del servicio.

1. En un recipiente medir y servir todos los ingredientes. Con la ayuda de una varilla los mezclamos bien.
2. Dejamos la mezcla 24 horas en un lugar donde la temperatura este sobre los 28° a 32° C.
3. Una vez transcurrido el tiempo lo disponemos en el congelador durante unas 4 horas.
4. Una vez transcurrido ese tiempo con la ayuda de una cuchara retirar las fracciones de aceite solidificado. Filtrar con la ayuda de una cafetera V60 para retirar posibles impurezas.
5. Embotellar para el 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 líquido resultante.
3. Embotellar para el servicio. Conservar en nevera.

# COCKTAIL FINAL

## INGREDIENTES

### Cocktail final 1 servicio

- 50 mL Gin Coco FW
- 50 mL Martini Dry Cilantro CC
- 35 mL Ceylon Arrack
- 35 mL Triple Sec
- 1 unidad Cristal de sal
- 0,5 gr Ralladura de naranja

## PASOS PREVIOS

1. Medir y servir todos los ingredientes en un vaso mezclador previamente enfriado. Remover hasta enfriar la mezcla.
2. Filtrar el resultado en una copa de cocktail previamente enfriada.
3. Aplicar un twist de naranja. Twist & drop out. *\*en temporada de mandarina se recomienda utilizar el twist de este cítrico en lugar de naranja.*
4. Finalmente disponer en el borde de la copa una lámina de acero en función de soporte y con la ayuda de una espátula disponer el Orejón de albaricoque. Sobre este y con la ayuda de un microplane, disponer la ralladura de naranja.
5. Con unas pinzas disponer un cristal de sal encima de la ralladura de naranja.