

RECETA

MARGARITA_ CHILE_PASIÓN



Ingredientes

Para el SS1

- 250 mL agua mineral
- 250 gr azúcar blanco

Para la espuma de pasión

- 400 mL Pulpa de pasión
- 180 mL Clara de huevo
- 2 gr Tóufood Albumin
- 90 mL SS1

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 todos los ingredientes. Con la ayuda de una batidora eléctrica de mano mezclar los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
 2. Disponer esta mezcla en un sifón de espuma y cargar con una carga de No2

COCKTAIL FINAL

INGREDIENTES

Cocktail final 1 servicio

- 45 mL Tequila Silver
- 25 mL Zumo de lima
- 15 mL Licor Ancho Reyes
- 15 mL Agave Syrup
- 1,5 gr Cilantro Fresco
- 1 gr Chocolate Blanco

PASOS PREVIOS

1. Medir y servir todos los ingredientes en una coctelera Boston, batir y servir sobre copa coupette. Completar el resto de capacidad con la espuma de Fruta de la Pasión. Con la ayuda de un soplete caramelizar la superficie de la espuma.
2. Decorar con chocolate blanco rallado por encima de la espuma y una hoja de cilantro fresco.