

RECETA

# CHOCO\_OLI\_ SAL



## Ingredientes

### Para el SS1

- 250 mL agua mineral
- 250 gr azúcar blanco

### Para la espuma de aceite OVE

- 300 gr Aceite OVE
- 100 gr Clara de huevo
- 100 gr Leche entera
- 3 gr Töufod Glice
- 50 mL SS1

### Para el SS1 de Vainilla

- 500 mL SS1
- 40 gr esencia de vainilla Marivani

## 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 cazo medir y servir el aceite y el Töufod Glice. Poner a calentar al fuego y llevar a 50°. Mezclar los dos productos hasta que el Töufod Glice este disuelto.
2. Medir y servir el resto de ingredientes en un recipiente hermético, añadir el aceite con el Töufod Glice ya integrado. Con la ayuda de una batidora eléctrica de mano mezclar los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Disponer esta mezcla en un sifón de espuma y cargar con una carga de No2.
1. En un recipiente hermético medir y servir todos los ingredientes. Con la ayuda de unas varillas mezclar los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.

# COCKTAIL FINAL

## INGREDIENTES

1 Copa Compete

### Cocktail final 1 servicio

- 50 mL Ron Bacardi 8 años
- 45 mL KKO Mascaró
- 25 mL SS1 Vainilla
- 25 mL Lima

## PASOS PREVIOS

Escarchar una copa estilo coupette con lima y cacao en polvo.

## ELABORACIÓN

1. Medir y servir todos los ingredientes en la coctelera, batir enérgicamente y filtrar sobre una copa coupette escarchada.
2. Completar el espacio remanente de la copa con la espuma aceite.

## COMPLEMENTOS

1. Dispersar cristales de sal por la superficie de la espuma de aceite.
2. Con la ayuda de un rallador tipo microplane, rallar chocolate amargo del 70% por encima de la espuma de aceite.