

RECETA

LANGUEDOC



Ingredientes

Para el SS1

- 250 mL agua mineral
- 250 gr azúcar blanco

Leche piñones

- 210 gr Agua mineral
- 74 gr piñones
- 0,4 gr Töufod Xantana

Pasas re_hidratadas

- 50 gr Uva Pasa sin rabito
- 100 gr Dartigalongue Dry Cellar

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. Medir y servir todos los ingredientes en un vaso medidor. Con la ayuda de una batidora de mano y triturar hasta conseguir un líquido homogéneo.
 2. Colar con colador fino para eliminar impurezas.
 3. Embotellar para servicio y conservar en frío.
-
1. En un recipiente hermético disponer las uvas pasas. Verter el Dartigalongue y cerrar el recipiente. Dejar macerar por 72 horas.
 2. Una vez transcurrido el tiempo, disponer dos uvas pasas re_hidratadas en un garnish picker y reservar para la elaboración final.

COCKTAIL FINAL

INGREDIENTES

- 2 gr Azúcar de espinaca
- 1 gr Zumo de lima

Cocktail final 1 servicio

- 60 mL Dartigalongue Dry Cellar
- 15 mL Zumo de lima
- 40 mL Leche de piñones
- 20 mL Triple Sec
- 15 mL SS1

PASOS PREVIOS

1. Con la ayuda de un pincel pintar el borde de una copa tipo coupette con el zumo de lima. Dejar gotear el excedente y espolvorear el azúcar de espinaca encima de un papel sulfurado para recuperar el resto de producto desprendido.
2. Reservar la copa boca abajo mientras se elabora el cocktail.

1. En una coctelera medir y servir todos los ingredientes. Añadir hielo y batir enérgicamente hasta escarchar las superficies metálicas de la misma.
2. Abrir coctelera y aplicar un doble colado (S.D.S) sobre la copa previamente escarchada.
3. Decorar con el stick de Pasas re_hidratadas.