

RECETA

OLD_WAFFLËD



Ingredientes

Para el SS1

- 250 mL agua mineral
- 250 gr azúcar blanco

Para la falsa mantequilla

- 150 mL Bourbon
- 50 gr Agua
- 50 gr Sirope de Arce
- 60 gr Tõufõod Inülin
- 50 gr Tõufõod Inülin Waxy

Para el SS1 V&A

- 100 gr sirope de Arce comercial
- 50 gr SS1
- 3 gr esencia de vainilla

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 disponer todos los ingredientes líquidos de la receta todos a temperatura ambiente.
 2. Con la ayuda de una báscula de precisión pesar la Tõufõod Inülin y Tõufõod Inülin Waxy y seguidamente verterla en el recipiente hermético que contiene el Whiskey bourbon.
 3. Con la ayuda de una batidora de mano eléctrica trabajar la mezcla hasta que quede una pasta compacta semi sólida.
 4. Con la ayuda de un colador fino, tamizar el resultado para que quede homogéneo y sin grumos. Una vez terminado este proceso, disponer el resultado en un molde y dejar enfriar en la nevera durante 2 horas.
-
1. En un recipiente hermético o bowl medir y servir los ingredientes de la receta. Mezclar con la ayuda de una varilla hasta obtener una mezcla homogénea.
 2. Embotellar para servicio

Waffle Bourbon

- 125 gr Waffles
- 500 mL Whiskey Bourbon

1. En un bowl medir y servir los ingredientes. Con la ayuda de una batidora eléctrica de mano batir los ingredientes.
2. Dejar infusionar durante 24 horas. Pasado el tiempo con la ayuda de una V60 colar la mezcla.
3. Disponer en un recipiente hermético y reservar en el congelador por 24 horas. Una vez transcurrido ese tiempo con la ayuda de una cuchara retirar las fracciones de aceite solidificado. Filtrar nuevamente con la ayuda de la V60 para retirar posibles impurezas.
4. Finalmente embotellar el producto resultante para el servicio.

COCKTAIL FINAL

INGREDIENTES

Cocktail final 1 servicio

- **60 mL** Waffle Bourbon
- **2 dash** Bitter choco azteca
- **15 mL** SS1 V&A

ELABORACIÓN

1. En un vaso mezclador añadimos el Sirope de Arce-Vainilla y el bitter azteca. Con la ayuda de la barspoon disolver para integrar los dos productos. Añadir hielos y 25 mL del Waffle bourbon, disolver con la cuchara, seguidamente añadir 2 hielos más junto con 25 mL más y seguir disolviendo. Finalmente añadir 1 hielo y 10 mL de l Waffle bourbon pero esta vez remover sólo 5 segundos para integrar.
2. Inmediatamente servir el contenido del mixing glass en un vaso con hielo roca, como decoración utilizaremos una cuchara con la falsa mantequilla de bourbon y ralladura de naranja.