

Bebida Beeman's Hive en infusión Sous Vide

Autor: Jan Jehli



Ingredientes

Bebida:

30 ml de infusión de ginebra a la cera de abeja
20 ml de licor de frutos rojos PONYBLEND
30 ml de zumo de manzana ACID
20 ml de jarabe de brotes de abeto
50 ml de cava Kessler Hochgewächs

Ginebra a la cera de abeja (infusión Sous Vide):

935 g/1 l de ginebra Beefeater 47 % vol.
100 g de cera de abejas, pellets

Licor de frutas del bosque PONYBLEND:

300 ml de licor de frambuesa silvestre Schladerer
300 ml de licor de frambuesa cultivada Faude feine Brände
400 ml de licor de mora silvestre Hiebel

Zumo de manzana ACID:

950 g de zumo de manzana clarificado
30 g de ácido málico, cristalino
20 g de ácido cítrico, cristalino

Jarabe de brotes de abeto:

615 g de azúcar blanquilla
500 g/500 ml de agua filtrada
100 g de acedera limpia
3 g de ácido ascórbico
109 g/115 ml de licor de brotes de abeto

Para adornar:

Cera de abejas

Preparación

Ginebra a la cera de abeja (infusión Sous Vide):

Baje la temperatura de la ginebra en el congelador hasta -5 °C como mínimo. Introduzca todos los ingredientes en una bolsa de vacío y enváselos al vacío hasta al menos 100 mbar. Cuézalos al baño maría Sous Vide en la **fusionchef** durante 60 minutos a 67,5 °C. Deje enfriar la infusión en un baño de hielo durante 15 minutos. Filtrela utilizando un colador y a continuación un paño para filtrar y envásela para su conservación

Licor de frutas del bosque PONYBLEND:

Mezcle bien los licores de frutas y enváselos herméticamente para su conservación.

Zumo de manzana ACID:

Mezcle bien los ácidos cristalinos y añádalos al zumo de manzana. Enváselos herméticamente para su conservación.

Jarabe de brotes de abeto:

Mezcle el ácido ascórbico con el azúcar. Introduzca todos los ingredientes en una batidora de vaso y tritúrelos bien. Pase la mezcla por un colador y a continuación por una SuperBag de 100 micras y envásela herméticamente para su conservación.

Bebida:

Introduzca todos los ingredientes excepto el cava en una coctelera llena de hielo, agite bien y viértalo en una copa de cava previamente enfriada, utilizando un doble filtro. Vierta el cava por encima y adorne con la cera de abeja.

Jan Jehli/One Trick Pony han sido tan amables de compartir su receta con nosotros. Fotografía: 2017 © Lennart Fritze