

Drip of coffee

Cóctel creado para Perrier (mayo del 2015)

Con esta receta lo que buscaba es crear una bebida refrescante para las tardes de verano, o también como refresco revitalizante para después de una sesión de deporte o un día largo de trabajo.

Hemos usado la técnica de elaboración de café Cold Drip, para conseguir un café frío, pero respetando todo el carácter y aroma del café. Le aportamos un toque dulce con un Oleo-Saccharum elaborado con azúcar moscovado, jengibre y cascara de limón.

Para acabarlo y si queremos una bebida aun mas refrescante le podemos añadir unas gotas de agua de jengibre, que nos aportara unas notas picante y cítricas que cierran perfectamente el balance del coctel.



Receta:

100ml de café Cold Drip, o si no disponemos de la cafetera un Cold Brew también queda perfecto.

15 ml de oleo sacrorum "azúcar moscovado, limón y jengibre"

10 ml de agua de jengibre (opcional)

top de perrier

frutos rojos

Preparación del cóctel:

En una jarra con hielo servimos todos los ingredientes menos la Perrier

Servimos en un vaso previamente enfriado con hielo y acabamos con la Perrier y dos frambuesas.