

PINK KISS

{GINRAW



Receta creada para la presentación oficial de Ginraw Junio 2014

El Pink Kiss fue una de las primeras recetas que realice para uno de los proyectos mas interesantes en los que he tenido la posibilidad de trabajar GINRAW.

En cuanto me propusieron a Javier Caballero participar en la creación de esta ginebra gastronómica y le explicaron el proyecto ni se lo pensó, un proyecto donde por una parte se buscaba la sinergia entre profesionales de distintos sectores como Xano Saguer (chef), Sergi Figueras (sommelier) y Rosendí Mateu (Maestro perfumista) y el propio Javier Caballero (Mixólogo). Y por otra, lo innovador de su método de elaboración que mezcla destilación clásica en alambique de cobre, con destilación a baja temperatura con la ayuda de rotavapor.

En esta receta lo que buscaba es jugar con la acidez de la piña, de la frambuesa y el cava, combinada con la estructura y complejidad aromática de la ginraw no aporta una bebida elegante y sofisticada.

Receta:

50ml de GinRaw
15ml de zumo de piña
20ml de sirope de frambuesa
top con cava
Pétalos de rosa

Preparación del cóctel:

Añadimos los tres primeros ingredientes en la coctelera y batimos enérgicamente, nosotros en Liquid Experience, nos preparamos nuestro sirope de frambuesa, pero se pueden encontrar en el mercado sirope de calidad.

Comamos en una copa previamente enfriada y completamos con el cava.

Acabamos con un pétalo de rosa

Javier Caballero
Liquid Experience

Pink Kiss 1/1