Javier Caballero

Healthy Drinks

Cócteles sin alcohol

FRESCOR CÁLIDO

Min 04:56 de la video/clase

Creado para Perrier (septiembre de 2010)

Con este cóctel buscaba una bebida con un marcado carácter otoñal, y por eso elegí como ingrediente principal una fruta tan característica de esta época como la granada. Para acompañar el zumo de granada y acentuar ese toque otoñal, añado especias como el clavo, el anís estrellado, la canela y el haba tonka (o vainilla, según disponibilidad), y lo completo con las notas picantes y ligeramente cítricas de la pimienta de Sichuan.

Receta

90 ml de zumo de granada fresco
15 ml de sirope de cinco especias*
7 ml de zumo de limón o naranja al gusto (opcional)
Agua Perrier
Semillas de granada
Canela en polvo
1 rama de canela

Preparación del cóctel

Ponemos los tres primeros ingredientes directamente en el vaso con hielo picado, mezclamos bien y completamos con el agua Perrier. Para acabar caramelizamos las semillas de granada con unas gotas de sirope especiado encima de un trozo de cáscara del mismo fruto, espolvoreamos con canela en polvo y lo acompañamos de una rama de canela que quemamos con el soplete para que nos aporte aroma.

Preelaboraciones

***Sirope de cinco especias**

4 g de pimienta de Sichuan (2 cucharaditas)
6,5 g de anís estrellado (unas 8 unidades)
3 g de clavo molido
8 g de canela en rama
1 haba tonka molida

Javier Caballero

500 ml de agua
480 g de azúcar

Ponemos el azúcar y el agua en un cazo y llevamos a ebullición. En cuanto empiece a hervir, nos aseguramos de que se haya disuelto todo el azúcar y apagamos el fuego.

Añadimos las especias y dejamos infusionar 10 minutos. Colamos y reservamos.