Javier Caballero

Healthy Drinks

Cócteles para compartir

UMESHU TEA

Min 01:00 de la vídeo/clase

Receta (2 personas)

80 ml de Extra Sisho Umeshu Choya macerado*
150 ml de té de jazmín azucarado**
120 ml de zumo de arándanos
100 ml de agua Perrier
Pera
Lichi
Pensamientos
Jazmín

Preparación del cóctel

En una tetera con hielo, añadimos el umeshu macerado, el té de jazmín y el zumo de arándanos y removemos bien. Completamos con el agua Perrier.

En el filtro de la tetera, ponemos hielo picado y, sobre el hielo, colocamos parte de las frutas maceradas en el umeshu.

Estas cantidades están pensadas para una tetera doble, y para compartir.

Puesta en escena

Presentamos la tetera sobre una pizarra y con dos vasos metálicos bien fríos.

Preelaboraciones

***Extra Sisho Umeshu Choya macerado**

700 ml de Extra Sisho Umeshu Choya
165 g de pera Concordia (equivalente a una pera mediana), o la que en ese momento de la temporada esté mejor
25 g de lichis pelados y cortados por la mitad

Mezclamos todos los ingredientes y dejamos macerando un mínimo de 2 horas. Conservamos en frío.

****Té de jazmín azucarado**

9 g de té verde de jazmín (Jasmine Dragon Pearls)
500 ml de agua
30 ml de sirope de azúcar (1:1)

Infusionamos el té en el agua fría durante 12 horas (en nevera).
Colamos bien y añadimos el sirope de azúcar

DRIP OF COFFEE

Min 05:58 de la vídeo/clase

Receta (2 personas)

100ml de café **Cold Drip**, o si no disponemos de la cafetera un **Cold Brew*** también queda perfecto.
15 ml de óleo saccharum "azúcar moscabado, 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.

OLEO SACCHRARUM LX

Receta

100gr de azúcar moscabado
Cáscara de 4 limones
100 gr de jengibre pelado y en juliana

Preparación del cóctel

Mezclamos todos los ingredientes en una bolsa de vacío de ser posible, sino en un bote hermético.

Dejamos que se deshaga el azúcar y conservamos (entre 4 y 12 horas, dependerá de la frescura del limón y de si es al vacío o no).

COLD BREW

Receta

1000ml de agua mineral
100 gr de café recién molido

Preparación del cóctel

Mezclamos en un bote hermético el agua con el café y dejamos a una temperatura estable durante 12 horas.

*De no ser un barista experimentado, para encontrar el café perfecto para cada uno, recomendamos asesorarse en el molido y el tipo de café en una tienda especializada.