

DEGUSTACIÓN COCKTAILS | FÒRUM GASTRONÒMIC 2023

– lunes 6 y martes 7 de noviembre, de 17:00 a 19:00 h –



SPICY MANGO MARGARITA

Tequila, Cointreau, Limón verde **Adamance**, Ácido Cítrico, Ácido Tartárico, Proespuma Caliente **Sosa**, Mango **Adamance**, Jalapeño y Sirope de Arce.

PORNSTAR MARTINI

Vodka, Manzanilla pasada, Vainilla **Norohy**, Fruta de la Pasión **Adamance**, Cava, Agua de Azahar **Norohy**.

FRAMBUESA

Gin infusionado a baja temperatura con alga nori y Azúcar de Violeta **Sosa**, Frambuesa **Adamance**, Limón **Adamance**, acabado con una espuma de melocotón **Adamance**.

GALLETA DE GIN TONIC

Gin Mare infusionado con lemongrass, tónica, Proespuma Frío **Sosa** y nitrógeno líquido.

**Descarga las
Recetas**



SPICY MANGO MARGARITA

Preparación:

Tequila..... 60 ml
Cointreau..... 25 ml
Lima **Adamance**..... 40 ml
Mango **Adamance**..... 35 ml
Jalapeño 1,5 g
Siropo de arce30 ml
Espuma caliente (**Ver subreceta**)

Colocar todos los ingredientes en la Granizadora.

Espuma caliente:

Proespuma caliente **Sosa**..... 65 g
Tequila..... 140 ml
Cointreau..... 30 ml
Lima **Adamance** 350 ml
Mango **Adamance**..... 300 ml
Siropo de arce 200 ml

Colocar todos los ingredientes en una jarra medidora, triturar con túrmix hasta deshacer todos los grumos de la Proespuma Caliente Sosa, colar el resultado en un sifón de 1L, cerrar bien y añadir dos cargas de gas. Mantener al baño María a 80 °C de temperatura constante.



PORNSTAR MARTINI

Preparación:

Vodka 50 ml
Manzanilla pasada 20 ml
Fruta de la pasión **Adamance**..... 60 ml
Vainilla **Norohy**..... 5 ml
TPT 30 ml
Cava 100 ml
Aire de Azahar (**Ver subreceta**)

Añadimos todos los ingredientes en la coctelera excepto el cava y el aire de azahar. Hacemos un shake intenso de unos 10 segundos. Colamos todo el resultado en el vaso de cocktail y acabamos con los 100 ml de cava. Por último removemos un poco con una cuchara mezcladora y añadimos el aire previamente montado.

Aire de Azahar:

Agua mineral 850 ml
Agua de Azahar **Norohy**30 ml
TPT 150 ml
Sucro Emul **Sosa**.....3 g

Añadimos todos los ingredientes en una gastronom y con la ayuda del túrmix unificamos todos los ingredientes. Para subir el aire nos ayudaremos de un mini motor de pecera para añadir oxígeno.

FRAMBUESA

Preparación:

Gin Mare 30 ml
Alga nori 3 g
Lavanda deshidratada..... 0,5 g
Azúcar de Violeta **Sosa** 25 ml
Frambuesa **Adamance**..... 60 ml
Limon **Adamance** 25 ml
Espuma de melocotón (**Ver subreceta**)

Infusionar a baja temperatura a 60 °C durante 2 h el gin junto a la alga nori y la lavanda. Añadir todos los ingredientes a la coctelera y hacer shake de unos 10 segundos.
Acabar con la espuma de melocotón Adamance.

Espuma de melocotón:

Melocotón **Adamance**..... 400 ml
Lima **Adamance** 100 ml
Limón **Adamance** 100 ml
TPT 250 ml
Agua mineral 100 ml
Proespuma Frío **Sosa**..... 65 g

Mezclamos bien todos los ingredientes con la ayuda de un túrmix, colamos bien en sifón. Agregamos dos cargas de gas.



GALLETA DE GIN TONIC

Preparación:

Ginebra 150 ml
Tónica 840 ml
Lemongrass 100 g
Proespuma Frío **Sosa** 65 g
Petacrispy Neutro **Sosa** cubrir

Añadir todos los ingredientes excepto la Proespuma Frío Sosa en una bolsa de vacío e infusionar a baja temperatura durante 1:45h a 70 °C. Enfriar y mezclar bien la Proespuma Frío Sosa con el resultado de la infusión. Añadir a sifón y agregar dos cargas de gas. Colocar en una cubeta adecuada para nitrógeno líquido hasta cubrir los moldes y añadir la espuma en el molde chafando para crear la galleta.
Acabar con el Petacrispy Neutro Sosa.