

Autor: Andreas Schoeler



Ingredientes

Bebida:

30 ml de ron al parmesano (infusión Sous Vide)
20 ml de ron a la piña (infusión Sous Vide)
20 ml de zumo de lima
20 ml de jarabe de goma
60 ml de agua de coco Fountain of Youth

Ron al parmesano (infusión Sous Vide):

934 g/1000 ml de Havana Club de 3 años
200 g de Parmigiano Reggiano (24 meses)

Ron a la piña (infusión Sous Vide):

934 g/1000 ml de Havana Club de 3 años
1870 g de piña, muy madura, incluyendo la corteza

Sirope de goma:

1230 g de agua fría
1230 g de azúcar blanquilla
110 g de goma arábiga
1,4 g de xantano
12,5 g de sal marina

Barquillo de parmesano y sencha (para adornar):

50 g de Parmigiano Reggiano (24 meses)
5 g de té verde Sencha First Flush

Preparación

Ron al parmesano (infusión Sous Vide):

Enfríe el ron en el congelador hasta que alcance una temperatura inferior a -5 °C. Ralle finamente el parmesano y mézclelo con el ron frío. Introduzca todos los ingredientes en una bolsa de vacío y enváselos al vacío hasta al menos 100 mbar. Cuézalos al baño maría Sous Vide en la fusionchef durante 60 minutos a 72 °C. Deje enfriar la infusión en un baño de hielo durante 15 minutos. Cueza nuevamente la infusión al baño maría Sous Vide en la fusionchef durante 30 minutos a 72 °C. Enfríela de nuevo en un baño de hielo durante 15 minutos. Pase la mezcla por un colador y a continuación por una SuperBag de 100 micras y envásela para su conservación.

Ron a la piña (infusión Sous Vide):

Enfríe el ron en el congelador hasta que alcance una temperatura inferior a -5 °C. Triture la piña con el ron e introdúzcalos en una bolsa de vacío. Realice un vacío de al menos 100 mbar. Cuézalos al baño maría Sous Vide en la fusionchef durante 120 minutos a 70 °C. Deje enfriar la infusión en un baño de hielo durante 15 minutos. Destile la mezcla cocida por completo en el evaporador rotatorio a 60 °C (giro en seco) y envásela herméticamente para su conservación.

Sirope de goma:

Tamice los ingredientes secos juntos. Introduzca todos los ingredientes en una bolsa de vacío y enváselos al vacío hasta al menos 100 mbar. Enfríe durante al menos 48 horas y, de vez en cuando, mueva el líquido en la bolsa de vacío. Pase la mezcla por un colador y a continuación por una SuperBag de 100 micras. Envásela herméticamente para su conservación.

Barquillo de parmesano y sencha (para adornar):

Moler el parmesano y el té sencha en el molinillo para obtener un polvo fino. Coloque el polvo en un molde de silicona y "hornéelo" en el microondas dos veces

durante 20 segundos a 100 vatios. A continuación, seque el aceite que sale. Doble las hojas y déjelas secar. Consérvelas herméticamente junto con perlas desecantes.

Bebida:

Introduzca todos los ingredientes en una coctelera, agite bien y viértalo en un vaso de tubo con hielo picado, utilizando un doble filtro. Adórnelo con un barquillo de parmesano y sencha.

Andreas Schöler/One Trick Pony han sido tan amables de compartir su receta con nosotros. (Fotografía: 2017 © Lennart Fritze)