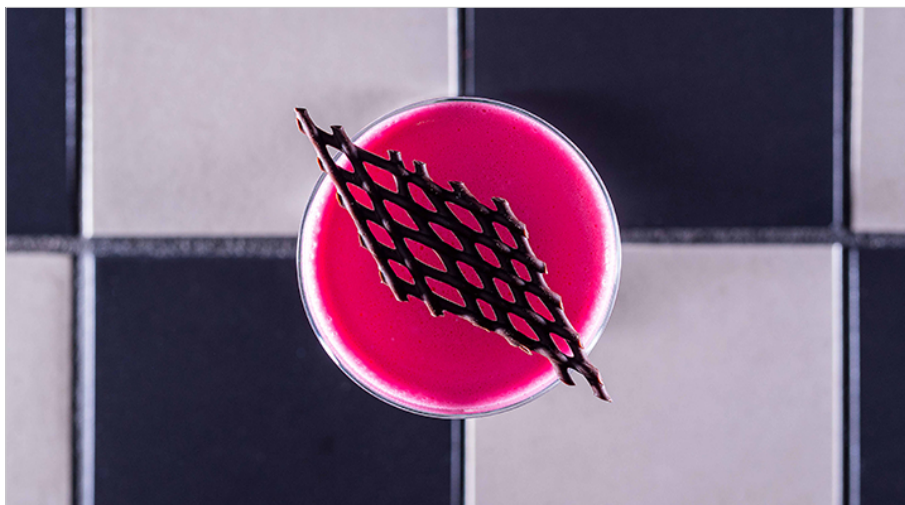


Autor: Boris Gröner



Ingredientes

Zumo de remolacha con chocolate (sous vide):

1000 g de agua
200 g de semillas de cacao tostado
1000 g de zumo de remolacha con fermentación láctica
333 g de azúcar
10 g de sal

Cóctel:

55 ml de zumo de remolacha con chocolate
30 ml de zumo de manzana
15 ml de zumo de limón

Preparación

Zumo de remolacha con chocolate (sous vide):

Vierta agua en el baño maría de **fusionchef** limpio y cocine sous vide las semillas de cacao tostado a 65 °C durante 120 minutos. Deje enfriar la mezcla y fíltrela. Mezcle el agua de cacao con zumo de remolacha, azúcar y sal.

Cóctel:

Mezcle el zumo de remolacha, el zumo de manzana y el zumo de limón.

Boris Gröner ha tenido la amabilidad de compartir esta receta con nosotros.