

Auteur: Jan Jehli



Ingredients

Boisson :

30 ml d'infusion cire d'abeille-gin
20 ml de mélange d'eaux de vie de fruits des bois
30 ml de jus de pommes acide
20 ml de sirop de pousses d'épicéa
50 ml de vin mousseux Kessler
Hochgewächs

Gin à la cire d'abeille (infusion sous vide)

:
935 g / 1 000 l de gin Beefeater 47%vol.
100 g de cire d'abeille, pastilles

Mélange d'eaux de vie de fruits des bois :

300 ml d'eau de vie de framboises des bois
Schladerer
300 ml d'eau de vie de framboises du jardin
Faude feine Brände
400 ml d'eau de vie de mûres sauvages
Hiebel

Jus de pomme ACID :

950 g de jus de pomme, filtré
30 g d'acide malique, cristallin
20 g d'acide citrique, cristallin

Sirop de pousses d'épicéa :

615 g de sucre raffiné
500 g / 500 ml d'eau filtrée
100 g d'oseille, lavé
3 g d'acide ascorbique
109 g / 115 ml d'eau de vie de pousses
d'épicéa

Préparation

Gin à la cire d'abeille (infusion sous vide) :

Congeler le gin au réfrigérateur à une température d'au moins -5° C. Mettre tous les ingrédients dans un sachet et mettre sous vide jusqu'au moins 100 mbars. Faire mijoter à 67,5° C dans le bain marie sous vide du **fusionchef** pendant 60 minutes. Faire refroidir l'infusion dans un bain de glace pendant 15 minutes. Filtrer au chinois et filtrer ensuite avec une étamine. Réserver.

Mélange d'eaux de vie de fruits de bois :

Bien mélanger les eaux de vie et les mettre dans un récipient hermétique.

Jus de pomme ACID :

Bien mélanger les acides cristallins et les mélanger au jus de pomme. Stocker dans un récipient hermétique.

Sirop de pousses d'épicéa :

Mélanger l'acide ascorbique avec le sucre. Mettre tous les ingrédients dans un blender et mixer. Filtrer au chinois et filtrer ensuite avec un filtre SuperBag 100 microns. Réserver.

Boisson : Mettre tous les ingrédients, sauf le mousseux, dans un shaker rempli de glaçons bien mélanger et verser dans une coupe de champagne fraîche. Ajouter le mousseux et garnir avec la cire à cacheter.

Cette recette nous a été aimablement proposée par Jan Jehli / One Trick Pony.
Photo : 2017 © Lennart Fritze

Drink Beeman's Hive avec infusion sous vide



Garniture :

Cire à cacheter à la cire d'abeille