

**Autor:** Boris Gröner



## Ingredientes

### **Brandy de frambuesa-limoncillo (sous vide):**

150 g de limoncillo  
2000 ml de brandy de frambuesa

### **Concentrado de ginebra:**

25 g de pimienta de Sichuan  
5 g de pimienta de Java  
13 g de enebro  
5 g de regaliz  
1000 ml de alcohol neutro, 62 % de alcohol por volumen  
0,05 g de antiespumante

### **Sirope de mandarina:**

1000 g de puré de mandarina  
1500 g de azúcar  
500 g de agua

### **Cóctel:**

40 ml de brandy de frambuesa-limoncillo  
5 ml de concentrado de ginebra  
30 ml de sirope de mandarina  
20 ml de limón  
55 ml de vino espumoso

## Preparación

### **Brandy de frambuesa-limoncillo (sous vide):**

Golpee enérgicamente el limoncillo con un martillo de madera y enváselo al vacío con el brandy de frambuesa. Cocínelos sous vide en el baño maría de **fusionchef** a 72 °C durante 120 minutos. Enfríelos en un baño de hielo y fíltrelos.

### **Concentrado de ginebra:**

Tueste brevemente la pimienta de Sichuan y la pimienta de Java en la sartén. Mézclelas con el enebro y el regaliz y muele la mezcla en el molinillo. Mezcle todos los ingredientes con alcohol neutro y antiespumante y destílelos en un evaporador rotatorio a 50 °C.

### **Sirope de mandarina:**

Mezcle el puré de mandarina, el azúcar y el agua hasta que se disuelva el azúcar. Fíltrelo y enváselo.

### **Cóctel:**

Mezcle el brandy de frambuesa-limoncillo, el concentrado de ginebra, el sirope de mandarina, el limón y el vino espumoso.

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