

# Kinly House Punch en Ron con vainilla y cardamomo Infusión Sous Vide

**Autor:** Kinly Boys / The Kinly Bar



## Ingredientes

### Bebida (ponche):

250 ml de infusión de ron con vainilla y cardamomo  
150 ml de mezcla de zumo de manzana con vinagre  
100 ml de sorbete de limón  
150 ml de té negro de Assam  
60 ml de vino Pedro Ximénez  
10 g de ácido málico  
8 chorritos de amargo de angostura

### Ron con vainilla y cardamomo (Infusión Sous Vide):

500 ml de ron  
2,5 g de cápsulas de cardamomo verde  
1 vaina de vainilla

### Mezcla de zumo manzana con vinagre:

2 mitades de manzana Jazz (variedad de Nueva Zelanda)  
Exprima 1 mitad de manzana Granny Smith  
Vinagre de manzana

### Sorbete de limón:

500 g de azúcar de caña  
150 g de tiras recién raspadas de cáscara de limón  
400 ml de zumo de limón filtrado y homogeneizado

### Decoración:

2 manzanas Jazz  
100 ml de zumo de manzana recién exprimido  
4 g de rama blanda de canela

## Preparación

Enfríe previamente todos los ingredientes y póngalos en una ponchera con un bloque de hielo grande.

### Ron con vainilla y cardamomo (Infusión Sous Vide):

Raspe la vaina de vainilla y enfríela en un baño de hielo junto con el ron y las cápsulas de cardamomo verde. Envase los ingredientes al vacío y cocine a 72 °C durante 70 minutos en el baño de agua Sous Vide de fusionchef. Enfríe la mezcla en el baño de hielo, fíltrela y consérvela de manera hermética. Deje reposar la vaina raspada de vainilla 24 horas más en el lugar de conservación.

### Mezcla de zumo manzana con vinagre:

Exprima y filtre las manzanas Jazz y Granny Smith. Añada al zumo un tercio de vinagre de manzana y mezcle.

### Sorbete de limón:

Envase al vacío el azúcar de caña y las tiras de cáscara de limón, y deje reposar durante 10 horas a temperatura ambiente. Añada el zumo de limón y remueva a fuego bajo hasta que el azúcar se disuelva. Enfríe y vuelva a filtrar. Consérvelo en frío.

Vaso: copa

### Decoración:

Corte las manzanas Jazz en rodajas finas. Enfríelas en el baño de hielo junto con el zumo de manzana, la rama de canela, la vaina de vainilla y el azúcar moscabada. Envase los ingredientes al vacío y cocine a 72 °C durante 20 minutos en el baño de agua Sous Vide de **fusionchef**. Corte las rodajas de manzana por la mitad para enrollar cada una de ellas alrededor de un marshmallow, fíjelas con un palillo y espolvoree el oro en polvo comestible.

Kinly Boys / The Kinly Bar ha sido tan amable de compartir su receta con nosotros.

# Kinly House Punch en Ron con vainilla y cardamomo Infusión Sous Vide

---



1 vaina de vainilla  
15 g de azúcar moscabada  
Marshmallows  
Oro en polvo comestible