

Madumakh en Ron con polen de flor Infusión Sous Vide

Autor: Kinly Boys / The Kinly Bar



Ingredientes

Bebida:

40 ml de ron con polen de flor
20 ml de café al curri
20 ml de sorbete de naranja
20 ml de zumo de lima

Ron con polen de flor (Infusión Sous Vide):

40 g de polen de flor
1 l de ron blanco

Café al curri:

10 g de café en polvo
10 g de curri en polvo

Sorbete de naranja:

50 g de tiras de cáscara de naranja
1100 g de azúcar guaraní
700 ml de zumo de naranja filtrado y homogeneizado

Barquillos (Decoració):

100 g de mantequilla
100 g de miel
100 g de harina
200 g de azúcar glas

Gelatina de plátano (Decoració, Sous Vide):

100 g de plátano con cáscara
175 g de agua
25 g de azúcar
2,2 g de harina de algarroba
0,55 g de xantano

Preparación

Ron con polen de flor (Infusión Sous Vide):

Enfríe el polen de flor junto con el ron en un baño de hielo, envase al vacío y cocine a 65 °C en un baño de agua Sous Vide de fusionchef durante 120 minutos. Enfríelo en el baño de hielo, fíltrelo y consérvelo de manera hermética.

Café al curri:

Mezcle el café y el curri con 1 litro de agua fría filtrada. Deje reposar el cold brew durante 32 horas.

Sorbete de naranja:

Envase al vacío las tiras de cáscara de naranja junto con el azúcar guaraní. Deje reposar durante 10 horas a temperatura ambiente. Añada el zumo de naranja y remueva a fuego bajo hasta que el azúcar se disuelva. Enfríe y vuelva a filtrar. Consérvelo en frío.

Vaso: bol

Barquillos (Decoració): mezcle todos los ingredientes a temperatura ambiente y enfríelos durante 1 hora en el frigorífico. Haga 4 bolas del tamaño de una nuez y póngalas encima de una bandeja de horno sobre papel de horno. Planche las bolas de manera uniforme hasta formar un disco. Hornee durante 8 minutos a 175 °C. Utilice la fuente que desee para darle forma a la masa caliente. Conserve la masa en un lugar fresco y hermético.

Gelatina de plátano (Decoració, Sous Vide):

Envase los plátanos al vacío y cocínelos a 88 °C en el baño de agua Sous Vide de fusionchef durante 12 minutos. Pele los plátanos y póngalos en una cazuela haciéndolos pasar por un colador. Añada el agua, azúcar, harina de algarroba, xantano, agar-agar y el colorante alimentario. Lleve todo a ebullición. Ponga la mezcla en los moldes para cubitos de hielo y deje enfriar en el baño de hielo.

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

Madumakh en Ron con polen de flor Infusión Sous Vide



2,5 g de agar-agar
30 ml de colorante alimentario amarillo