

Autor: Zachary Smith



Ingredientes

Tequila Beans:

1,5 oz. de tequila blanco

1 oz. de tepache

0,75 oz. de sorbete de lima

0,5 oz. de Campari con extracto de guindilla, café y cáscaras de cacao

3 chorritos de amargo de naranja

3 chorritos de solución salina

Tepache:

1 piña

2 vainas de tamarindo

12 clavos

1 rama de canela

200 ml de agua filtrada

450 g de azúcar moreno

1,4 litros de sorbete de lima:

120 g de cáscara de lima

640 g de azúcar

1 litro de zumo de lima recién exprimido

500 ml de Campari con extracto de guindilla, café y cáscaras de cacao (Sous Vide):

40 g de granos de café triturados

5 g de vainas de guindillas picadas

5 g de cáscaras de cacao

500 ml de Campari

Preparación

Tequila Beans:

Ponga todos los ingredientes en una coctelera y mézclelos con hielo. En cuanto la bebida esté suficientemente fría, cuélela dos veces y sírvala en un vaso Tumbler con un cubito de hielo grande.

Tepache:

Lave la piña ligeramente; a continuación, retire la cáscara y las hojas. Corte la piña en porciones grandes y exprímala utilizando un exprimidor. Ponga la cáscara junto con el puré de piña, las vainas de tamarindo (retire la cáscara), el clavo y la rama de canela en un cubo de fermentación. Vierta agua filtrada por encima de la mezcla, que deberá fermentar durante cuatro días; a continuación, añada el azúcar moreno y mantenga la mezcla refrigerada durante dos días. Por último, cuele la mezcla utilizando un tamiz con paño de colado y viértala en una botella.

Sorbete de lima:

Al pelar la cáscara de la lima, evite la piel blanca en la medida de lo posible. Añada azúcar. Mezcle bien y mantenga la mezcla tapada durante toda la noche. A continuación, mezcle el zumo de lima recién exprimido con el azúcar y la cáscara. Caliente la mezcla a fuego lento hasta que el azúcar se disuelva por completo. A continuación, cuele la mezcla y viértala en una botella.

Campari con extracto de guindilla, café y cáscaras de cacao (Sous Vide):

En una bolsa, mezcle los granos de café triturados, las vainas de guindilla picadas y las cáscaras de cacao con el Campari. Envase utilizando una bolsa y aplicando un vacío del 90 por ciento. Cueza al vacío en el baño maría de **fusionchef** a 62 °C durante 80 minutos; a continuación, enfríe la mezcla de inmediato en un baño con hielo. Después de enfriar, cuélela y viértala en una botella.

Zachary Smith ha sido tan amable de compartir esta receta con nosotros.