

Autor: Zachary Smith



Ingredientes

950 ml de sirope de miel y limón:

500 ml de zumo de limón recién exprimido
550 g de miel

1 litro de base de ponche de vino

Riesling (Sous Vide):

150 g de arándanos lavados
30 g de hojas de albahaca
2 g de té de flores de saúco
50 g de cáscara de limón

White Punch:

2 oz. de base de ponche con vino Riesling
1 oz. de Calvados
0,5 oz. de sirope de miel y limón

Preparación

Sirope de miel y limón:

Mezcle el zumo de limón recién exprimido con la miel. Cocine la mezcla en una olla a fuego lento hasta que la miel se disuelva por completo. A continuación, cuele la mezcla y viértala en una botella.

Base de ponche con vino Riesling (1 litro):

Ponga las hojas de albahaca en agua hirviendo durante 10 segundos para escaldarlas; a continuación, póngalas en agua helada. Envase al vacío los arándanos, las hojas de albahaca escaldadas, el té de flores de saúco y la cáscara de limón. Cueza los ingredientes al vacío en el baño maría de **fusionchef** durante 80 minutos y a 62 °C. A continuación, enfríe la mezcla en un baño con hielo; por último, cuélela y viértala en una botella.

White Punch:

Ponga los ingredientes en una coctelera y añada hielo. Agite la coctelera hasta que se ponga muy fría. Cuele todos los ingredientes dos veces y sirva la mezcla en una copa coupé.

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