Woodruff Wilson con sous vide infusión de ginebra y sirope de galio oloroso

Autor: Kinly Boys / The Kinly Bar

Ingredientes

Cóctel:
4 cl de infusión de ginebra (cocción al vacío)
2 cl de sirope de galio oloroso (cocción al vacío)
2 cl de Lillet blanc
2 cl de zumo de limón recién exprimido

Infusión de ginebra (sous vide):
1 l de ginebra
250 g de frambuesas cortadas por la mitad
4 g de pimienta de Sichuan

Sirope de galio oloroso (sous vide):
1 l de sirope de azúcar
60 g de galio oloroso fresco y deshojado

Preparación

Infusión de ginebra (sous vide):
Envase la ginebra al vacío junto con las frambuesas y la pimienta de Sichuan. Cueza al sous vide en el baño de agua de ***fusionchef*** a 72 °C durante 90 minutos; a continuación, escalde en un baño de hielo, filtre y llene.

Sirope de galio oloroso (sous vide):
Envase el sirope de azúcar (1:1) al vacío junto con el galio oloroso y deje que se sous vide a 52 °C en el baño de agua de fusionchef durante 90 minutos; a continuación, escalde en un baño de hielo, filtre y llene.

Kinly Boys/The Kinly Bar han sido tan amables de compartir su receta con nosotros.