

WILLIAMS SONOMA

Mocktails con café

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
MOCKTAIL INOLVIDABLE ESPRESSO - 2 shot de espresso. - 5 cubitos de hielo. - 10 m sirope de vainilla. - 1 rodaja de limón eureka. - 100 ml zumo de Piña. - 1 cdta jengibre en polvo. - Garnitura de Piña - 2 pencas. - 1 cda de azúcar morena.	1. En una coctelera, verter el sirope de vainilla, la rodaja de limón, el zumo de piña y la pizca de jengibre en polvo. 2. Colar y verter la mezcla en la copa para cóctel. Enjuagar la coctelera. 3. Añadir 3 cubos de hielo a la coctelera y cerrarla bien. Agitar la coctelera vigorosamente durante 10 segundos. 4. Verter 2 shot espresso directamente en la coctelera, agregar 2 cubos de hielo, agitar vigorosamente durante 15 segundos y verter suavemente sobre la mezcla con ayuda de una cuchara. 5. Para decorar, espolvorear un trozo de piña con azúcar moreno, caramelizar con un soplete y fijar al borde de la copa. Por último, pegar 1 hoja de penca.
ESPRESSO GINGER ALE - 50 ml de espresso - Agua quina o ginger ale - Hielo el necesario - Rodajas de naranja cantidad al gusto - Barra de chocolate blanco	1. En una coctelera poner el hielo y el espresso agitar vigorosamente por 20 segundos 2. En un vaso poner de 4 a 5 hielos, verter el agitado previo colado.. 3. Terminar con agua quina o ginger ale, decorando con la rodaja de naranja y ralladura de chocolate.
COLDBREW MOJITO - 120 ml de cold brew - 20 ml de jugo de limón fresco - 15 ml de jarabe natural - Ramas de hierbabuena fresca - 60 ml de agua mineral - Hielo	1. Mezclar en una jarra 100 gr de café molido grueso en un litro de agua. 2. Revolver hasta hidratar bien el café, tapar y dejar reposar en refrigerador 16 hrs o un día completo. filtrar en un colador de malla fina o papel filtrador. 3. En un vaso highball colocar la hierbabuena, jarabe y jugo de limón. 4. Machacar para macerar con un mortero o pistilo. Ojo, no triturar para evitar sabor amargo. 5. Llenar el vaso con hielo y añadir el cold brew, completar con el agua mineral. 6. Mezclar suavemente y decorar.

