

Yo aprendí, yo enseño



Cóctel Purple Storm
por Saúl Calvelo



15 de junio



13:00 h



tv.masterd.es

#MasterDFormación
#FormaciónEnAbierto

MD

ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO

master.d^{TV}

MD

ESCUELA DE
HOSTELERÍA
Y TURISMO

CÓCTEL PURPLE STORM, SIN ALCOHOL

Autor: Saúl Calvelo Pérez; Curso de Coctelería (MasterD Vigo)

INGREDIENTES

7cl Zumo de maracuyá
10 cl de Té de Clitoria ternatea azul (Butterfly Pea).
2,5 cl de jarabe simple
Hielo pilé
Hielo pilé de limón
Lima y menta para decorar

Utensilios:

Coctelera clásica
Pinzas de precisión
Vaso Collins (12oz.)

ELABORACIÓN

- En el vaso, enfriado previamente, vertemos 7cl de zumo de maracuyá y a continuación hielo pilé hasta 1/3 del vaso. Añadimos hielo pilé de limón hasta los 2/3 y completamos con hielo pilé normal.
- En la coctelera añadimos 10cl de té y 2,5cl de jarabe simple y hacemos un agitado en seco breve.
- Vertemos a una velocidad razonable para observar el cambio de color del té al reaccionar con el hielo de limón. Puedes ver la reacción aquí: <https://youtu.be/huOz2Eney8Q>.
- Completamos con hielo seco y decoramos con una rodaja de lima y una punta de hierbabuena.



MD

ESCUELA DE
HOSTELERÍA
Y TURISMO

Observaciones:

Es importante que los ingredientes estén fríos de entrada para mantener el hielo congelado.

El té originalmente es azul oscuro, como se puede ver en el vídeo adjunto, por eso debe verterse rápidamente, si no apenas se aprecia el cambio de color.

Lo he llamado Purple Storm (tormenta púrpura) porque cuando el té empieza a descender crea una especie de “venas” o rayos en el zumo de maracuyá.

Creo que las proporciones han sido las acertadas, ya que el balance de sabores tropicales, herbáceos y cítricos era muy correcto, dándole un sabor bastante afrutado e intenso.

El té debe estar frío y el zumo ser casero, también frío. Pero lo principal es dejar congelar bien el zumo de limón para hacer el hielo pilé.



ESCUELA DE
HOSTELERÍA
Y TURISMO