



CÚRCUMA GIN SOUR



Ingredientes Ginebra de cúrcuma

- 375 ml de ginebra de Tanqueray
- 75 g de cúrcuma fresca, cortada en rodajas de 1 a 2mm



CÚRCUMA GIN SOUR

Preparación

- Mezclar todos los ingredientes en [un sifón iSi de 0,5 L](#).
- Colocar los accesorios [Rapid Infusion](#) en el sifón iSi según las instrucciones.
- Enroscar [1 carga de iSi](#) para nata y agitar enérgicamente.
- Dejar reposar durante 2 minutos y 20 segundos y ventilar rápidamente presionando la palanca.
- Opcional: Enroscar 1 cápsula iSi para nata, agitar y ventilar rápidamente presionando la palanca. Enroscar 1 cápsula iSi para nata adicional, dejar reposar 2 minutos y ventilar rápidamente presionando la palanca.
- Con 2 cápsulas y 2 minutos se obtiene un producto más oscuro, un poco más equilibrado.
- Desenrosque el cabezal del sifón iSi y extraiga el colador junto con su junta.
- Vaciar el líquido mezclado a través del [iSi embudo & tamiz](#) en un vaso y dejar reposar nuevamente 10 minutos.
- Ginebra de cúrcuma obtenida: 94 %

Ingredientes Cúrcuma gin sour:

- 60 ml de ginebra de cúrcuma
- 20 ml de zumo de lima fresco
- 20 ml de jarabe de azúcar
- 3 gotas de solución de agua salada al 20 %
- 1ml de licor de naranja amarga

Preparación

- Mezclar los ingredientes en una coctelera, agregar hielo, agitar y servirlo en una copa de champán previamente congelada.