



NITRO COFFEE GIN & TONIC





NITRO COFFEE GIN & TONIC

Ingredientes

- 500 ml de agua
- 40 g de café molido
- 40 ml de ginebra
- 100 ml de limón amargo
- 5g de Pro Espuma
- 80 ml de tónica

Preparación

COLD BREW COFFEE

Deja el agua y el café molido juntos en el frigorífico durante 24 horas.

Colar a través de un filtro de café o una [superbag](#).

Vierta el café preparado en frío junto con la ginebra en el [iSi Nitro Whip](#), cargue con [1 iSi Nitro Charger](#) y agite enérgicamente.

ESPUMA DE LIMÓN AMARGO

Mezcle el limón amargo y Pro Espuma y vierta a través de un [colador y embudo iSi](#) directamente en un [iSi Whipper de 0,5 L](#)

Enrosque un [iSi Cream Charger](#) y agite enérgicamente.

NITRO CAFÉ GIN & TONIC

Vierta la tónica en un vaso alto con cubitos de hielo, agregue la ginebra de café nitro y cubra con espuma de limón amargo.