



# RAPID ORANGE BITTER





# RAPID ORANGE BITTER

## Ingredientes para un sifón de 1/2 lt

- 350 ml de vodka 40% vol.
- 25 g de cáscaras de naranja frescas (sin piel blanca)
- 25 g de cáscaras de naranja secas (preferiblemente de naranjas amargas)
- 25 g de cáscaras de limón secas
- 25 g de cáscaras de pomelo secas
- 0,2 g de clavos enteros (3 piezas)  
2,5 g de semilla de cardamomo verde sin cáscara
- 2 g de semillas de comino
- 2,5 g de corteza de cuasia (madera amarga)
- 5 g de raíz de genciana seca

## Preparación

- Triturar todos los ingredientes secos (todo menos la corteza de naranja fresca y el vodka) en un molinillo de especia, hasta desmenuzarlos al tamaño de granos enteros de pimienta.
- Poner la mezcla de especias, el vodka y la corteza de naranja fresca en [un sifón iSi de 0,5 L](#). Colocar los accesorios [Rapid Infusion en el sifón iSi](#) según las instrucciones. Enroscar [1 cápsula iSi para nata](#) y agitar enérgicamente.
- Poner el sifón iSi durante 20 minutos en agua caliente (máximo 75 °C).
- A continuación, ponerlo durante 5 minutos en agua helada y después, ventilar el sifón iSi rápidamente presionando la palanca.
- Desenrosque [el cabezal del sifón iSi](#) y extraiga el colador junto con su junta.
- Vaciar el líquido obtenido de la infusión a través del [iSi embudo & tamiz](#) en un vaso. Las cáscaras de las frutas han absorbido casi todo el líquido. Meter estas en una bolsa para colar y exprimirlas.

Rapid Orange Bitter obtenido: 52%

Si se intenta obtener más líquido, el producto será más amargo y tendrá menos aroma.