

WILLIAMS SONOMA

Bebidas Frías

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
LATTE HORCHATA - ¼ de taza de arroz - ½ rama de canela - ½ taza de agua fría - 1 taza de leche - 1 taza de agua caliente - 2 cdas de café molido Majomut - c/s de canela en polvo - c/s hielo	1. En un bowl de vidrio, colocar el arroz, el agua fría y la rama de canela. Reposar toda la noche. 2. Transcurrido el tiempo de reposo, licuar los ingredientes del paso 1 junto con la leche. Colar y reservar. 3. Colocar el café molido Majomut en la prensa francesa ESPRO mientras que por otro lado, en la tetera SMEG de temperatura variable, calentar el agua a 90°C y verterla en la prensa francesa. Dejar reposar pero cuidado de no dejarla más de 5 minutos. 4. Servir la horchata en una taza y posteriormente el café previamente reposado. Si se desea frío, agregar hielo al gusto y terminar con canela espolvoreada.
FROSÉ HELADO - 1 botella de 750 ml de vino rosado seco o semiseco - 1 tazas de fresas en almíbar Fabbri + ½ taza del almíbar - 2 onzas de vodka	1. Verter el vino rosado en un molde para hielos y congelarlo toda la noche. 2. En la licuadora Vitamix X2 agregar las fresas en almíbar Fabbri , el almíbar, el vodka y los hielos de vino rosado e iniciar la función “granizado”. Apoyarse del tamper para tener una mezcla homogénea y suave. 3. Verter en copas de martini o margarita de la línea Dorset x Williams Sonoma. 4. Decorar con rebanadas de fresa fresca y menta.
YUZU MANDARIN SPRITZER - c/s de hielo - 1 mandarina sin piel - 6 onzas de Mix cocktail yuzu mandarin x Williams Sonoma - 1 onza de jugo de limón amarillo - 2 onzas de vodka o tequila - Agua mineral para rellenar	1. En un shaker de acero inoxidable agregar los gajos de mandarina y triturarlos con ayuda de un macerador, agregar hielo, el mix cocktail yuzu mandarin x Williams Sonoma y jugo de limón. 2. Cerrar el shaker y agitar vigorosamente por aproximadamente 30 segundos. 3. Con ayuda de un colador verter el líquido a la mitad en un vaso de la colección Fioré o Reserve Optic con un poco de hielo y rellenar con agua mineral. 4. Decorar con hojas de menta.

