

CÓMO CARBONATAR UN CÓCTEL

Convierte tus cócteles en sensaciones chispeantes con esta guía para carbonatar cócteles. Domina el arte de la carbonatar en 5 sencillos pasos.

1. PREPARACIÓN DE LÍQUIDOS



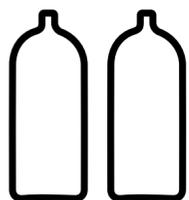
Para comenzar, querrás empezar a enfriar el líquido con antelación. Cuanto más fría esté el agua, sin hielo, mejor se carbonará la bebida. Esto se debe a que el CO₂ reacciona mejor cuando se combina con temperaturas de agua más frías.

2. PREPARA TU SIFÓN



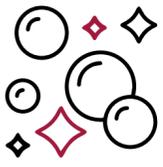
El siguiente paso de su preparación será preparar el carbonatador en el recipiente con chorro de soda. Tu carbonatador es el recipiente de metal que dice "SodaStream CO₂". Si bien siempre querrás consultar el manual de usuario de tu máquina específica antes de configurarla, son bastante sencillos de usar.

3. INSERTE TU CÁPSULA DE CARBONATAR



Vierte el líquido frío en el recipiente, asegúrate de que la mitad superior del sifón esté bien enroscada y carga los recipientes de CO₂ en el recipiente (se recomiendan dos recipientes para lograr un efecto completo).

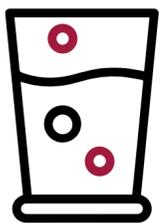
4. CARBONATA



¡Carbonata tu bebida para que sea más refrescante! Dado que el agua se enfrió antes de carbonatarla, es posible que no sea necesario refrigerarla antes de beberla.

Asegúrate de que una vez abierto el refresco, se guarde en el frigorífico con la tapa puesta. Puedes conservarlo así hasta dos semanas, sin que pierda nada de carbonatación, si la botella ha sido cerrada correctamente.

5. DISFRUTA



¡Tu bebida ya está lista para que la disfrutes! Dado que el agua se enfrió antes de carbonatarla, es posible que no sea necesario refrigerarla antes de beberla.

Asegúrate de que una vez abierto el refresco, se guarde en el frigorífico con la tapa puesta. Puedes conservarlo así hasta dos semanas, sin que pierda nada de carbonatación, si la botella ha sido cerrada correctamente.





RECETA SUMMER SBAGLIATO

(LOTE DE 1L PARA CARBONACIÓN –
10 PORCIONES INDIVIDUALES)

CRISTALERÍA

Flauta o cupé para servir

INGREDIENTES

125ml Tanqueray London Dry
125ml Belsazar Rose
125ml Licor Italian Aperitif
625ml Zumo de arándanos

GARNISH

Twist de naranja

CONTENIDO DE ALCOHOL

Servicio individual – 8.8g
Lote – 88g

MÉTODO

1. Agrega todos los ingredientes a un sifón de soda ISI y déjalos enfriar a 0°C (32°F) en el refrigerador o congelador.
2. Sella el sifón, cárgalo con dos cartuchos de CO2 y agita para maximizar la superficie del líquido expuesta al gas para su absorción.
3. Colócalo en el refrigerador durante dos horas para permitir que el CO2 se disuelva en el líquido.
4. Despresuriza el sifón gradualmente liberando el gas mediante la manija dispensadora.
5. Una vez despresurizado abre el sifón y vierte en vasos para servir o en una botella con cierre para servir más tarde.