

DRINKS.

Ysabel Regina Flash Infuser



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	YRFI
Herkunftsland	Spanien
Abfüller	Global Premium Brands, Pol. Industrial, Av. Conde Romanones, 18, 19200 Miralcampo, Guadalajara, Spain
Marke	Ysabel Regina
Typ	Barwerkzeug
Anwendung	zur Herstellung aromatisierter Drinks
Details	mit Gestell, Kolben, Filter, Botanical-Behälter und Deckel



Beschreibung

Ysabel Regina ist eigentlich ein hochwertiger Brandy aus lange gereiften, spanischen Branntweinen und einem Hauch französischem Cognac, der in Pedro Ximénez Sherry-Fässern veredelt wurde. Der Flash Infuser von Ysabel Regina ist hingegen ein Barwerkzeug, mit dem sich exklusive Crafted Cocktails herstellen lassen. Flash Infusion ist eine spezielle Methode zum schnellen Aromatisieren eines alkoholischen Getränks. Doch wie funktioniert es? Das Team von Ysabel Regina gibt folgende Anweisung:

10cl Ysabel Regina Brandy in den Kolben füllen

Ausgewählte Botanicals in den Behälter darüber füllen (z.B. getrocknete Blutorangenscheiben, getrocknete Ananasscheiben, frische Minze) und zudecken

Brenner unter den Kolben schieben und für einige Minuten erhitzen (die Flüssigkeit steigt in den oberen Behälter und nimmt die Aromen der Botanicals auf)

Brenner ausmachen und warten, bis die gesamte Flüssigkeit wieder im Kolben ist

Den Brandy mit Eis (= kühler Drink für den Sommer) oder ohne Eis (= warmer Drink für den Winter) servieren.