

DRINKS.

Ysabel Regina Flash Infuser



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	YRFI
Pays	Espagne
Embouteilleur	Global Premium Brands, Pol. Industrial, Av. Conde Romanones, 18, 19200 Miralcampo, Guadalajara, Spain
Marque	Ysabel Regina
Type	Outils de bar
L'usage	pour la préparation de boissons aromatisées
Détails	avec Support, Ballon, Filtre, Récipient pour les botaniques et Couvercle



Description

Ysabel Regina est en fait une eau-de-vie de qualité supérieure composée d'eaux-de-vie espagnoles longuement vieilles et d'un soupçon de cognac français, le tout affiné dans des fûts de xérès Pedro Ximénez. Le Flash Infuser d'Ysabel Regina est en revanche un outil de bar qui permet de réaliser des Crafted Cocktails exclusifs. Le Flash Inflation est une méthode spéciale permettant d'aromatiser rapidement une boisson alcoolisée. Mais comment fonctionne-t-elle ? L'équipe d'Ysabel Regina donne les instructions suivantes :

Verser 10cl d'eau-de-vie Ysabel Regina dans le ballon.

Verser les botaniques sélectionnés dans le récipient au-dessus (par ex. des tranches d'orange sanguine séchées, des tranches d'ananas séchées, de la menthe fraîche) et couvrir.

Placer le brûleur sous le ballon et chauffer pendant quelques minutes (le liquide monte dans le récipient supérieur et absorbe les arômes des botaniques).

Eteindre le brûleur et attendre que tout le liquide soit revenu dans le ballon.

Servir l'eau-de-vie avec de la glace (= boisson fraîche pour l'été) ou sans glace (= boisson chaude pour l'hiver).