

Mixologia
de Sabores



MEC3
2022



EXTRA STOUT FUME

- 1 pacote de Extra Dark
- 1900g de Água
- 600g de Cerveja Stout
- 8g de Sal
- 8 burrifadas de Fumaça Líquida

Obs: Colocar a cerveja em uma panela, em fogo médio, quando ferver deixe por 6 minutos.



BLUFICO

- 960g de Calda Base
- 40g de Queijo Gorgonzola

Mescla: 60g de Fior di Figue



YOMIELEZETO

- 35g de Base mb 50
- 665g de Leite 3.5%
- 55g de Creme de Leite 35%
- 40g de LDP
- 40g de Azeite
- 100g de Sacarose
- 30g de Glucose
- 35g de Dextrose

Saborização

- ½ Zeste de Limão Siciliano (Infusão)
- 40g de Yoghin

Total: 1000g



MANPONE AL PISTACCHIO

- 500g de Manga
- 35g de Base super gel mix D
- 139g de Sacarose
- 32g de Glucose
- 33g de Dextrose
- 20g de Pasta Manga Aphoso
- 15g de Suco de Limão Taiti
- 226g de Água

Mescla: 70g de Lampone

"Cobertura": 100g de quella pistache



CRÊPE SUZETTE MEC3

- 1000g de Calda Base (Base Elena)
- Zeste de Laranja Bahia (Infusão)
- 15g de Pasta de Whisky
- 20g de Pasta Baunilha Bourbon
- 1 Gema

Mescla: 80g de Variegato Mama que Buena

"Cobertura": 100g de Quell'altra



MOSCOW MOULE AMORE

- 1000g de Calda Base (Base Elena)
- 10g de Pasta Whisky
- 80g de Pasta Nocciola Primo Amore

Mescla: 100g de Quello

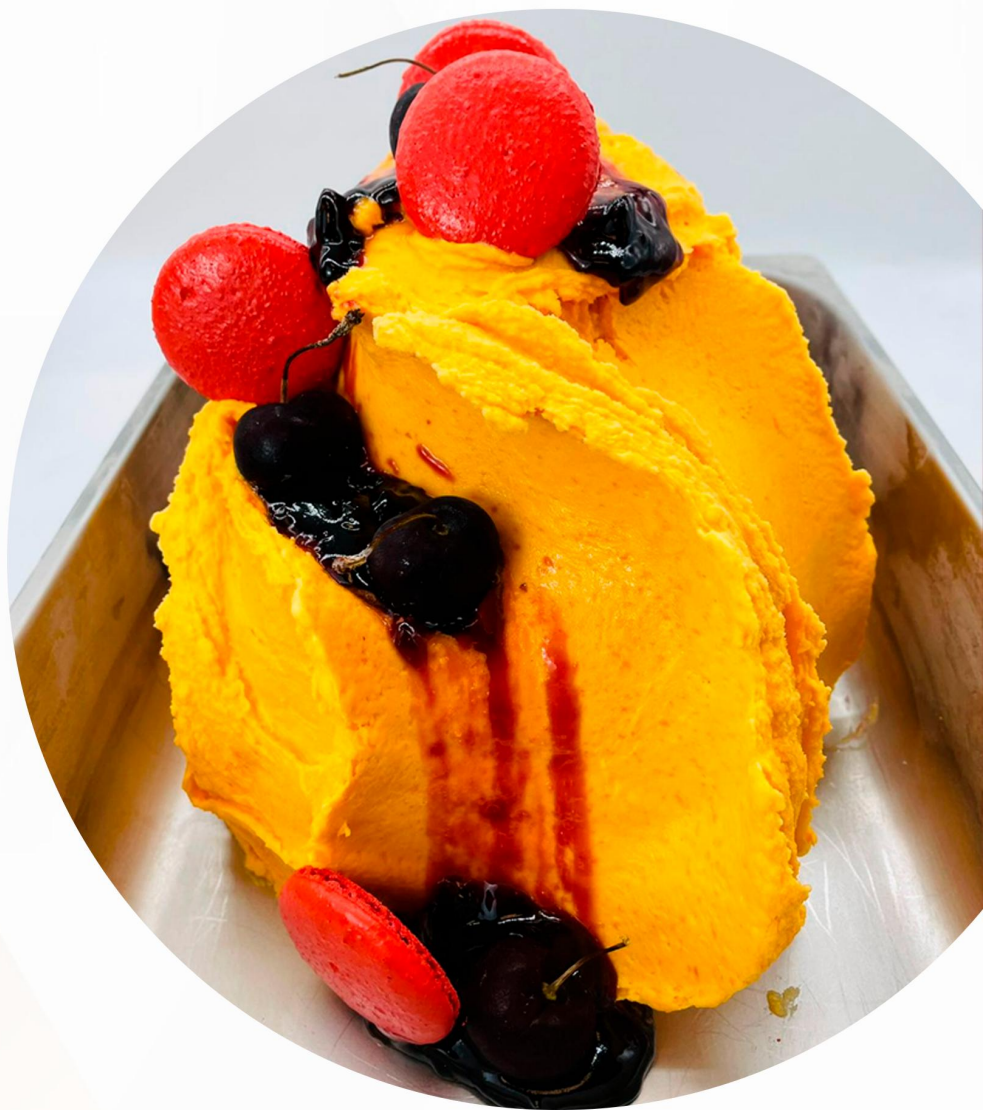
"Cobertura": Merengue italiano de burro salato e gengibre



MANDOROTA COM AMARENA

- 1 kit Mandarinetta
- 2100g de Água
- 400g de Cenoura cozida

Mescla: 50g de Fior di Amarena



SPICYNOFFE

- 1000g de Calda Base (Base Elena)
- 100g de Cookies Spicy

Mescla: 70g de Variegato Banoffe

"Cobertura": 100g de Beso Doble

