

LOVE IN THE MORNING
Electric Blossom liqueur



MANUAL POTENCIADOR DE SABORES



Electric Blossom liqueur

LA FLOR ELÉCTRICA

El secreto de nuestra bebida es la infusión de flor eléctrica en alcohol de caña de azúcar. Esta planta tropical, originaria de Brasil y de Perú es también conocida como la flor eléctrica por el increíble efecto que produce en el paladar: a la sensación picante inicial le sigue el estimulante hormigueo que da nombre a esta exótica flor.

La flor botánicamente conocida como Achmella Oloracea contiene un alcaloide llamado Spilanthol, el cual es el causante de activar nuestras papilas gustativas consiguiendo llegar a unos picos de sabores muy intensos según se use.

*Electric
Caipirinha*



Cocktails

Diferenciaremos 4 tipos de intensidad, según el grado que busquemos.

INTENSIDAD MÁXIMA

La mayor intensidad la conseguiremos usando el licor como producto de acompañamiento a un cocktail.

Para esta propuesta, elaboramos una Caipirinha con Capucana Cachaca y la acompañamos sirviendo 30 ml de **Love in the Morning** en una copa mini coupe.

Para sentir toda la fuerza de la flor recomendamos en primer lugar beber el licor manteniéndolo unos instantes en boca hasta que los matices de sabor nos invadan por completo. De esta manera nuestras papilas gustativas serán activadas por el licor consiguiendo llegar a unos sabores del cocktail más intensos y complejos.



INTENSIDAD ALTA EN MEZCLAS

Para conseguir esta intensidad en mezclas con mas ingredientes hay que tener en cuenta varios factores:

- . El licor ha de estar presente en un 50% del volumen del cocktail.
- . La graduación alcohólica del cocktail ha de estar entre 30 y 20% vol.

¿Por qué ocurre esto?

El alcaloide de la flor presente en el licor va disminuyendo a medida que su porcentaje en la mezcla baja. Tomemos como ejemplo esta propuesta:

*“Morning
Martini”*

60 ml Love in the Morning Liqueur

30 ml Picaflor Mezcal

30 ml Cordial de lima

Garnish: Cereza Marrasquino

Dilución vaso mezclador* y servir vaso coupe



Calculemos la graduación de la mezcla:

60 ml Love in the Morning x 30% vol: 1800 ml

30 ml Picaflor Mezcal x 49% vol: 1477,8 ml

Volumen total alcohol: 1800 + 1477,8/100: 32,77 ml

Lo dividiremos por el contenido total x100

32,77 ml /120 ml x100: 27,30% vol de la mezcla

En este tipo de intensidad resaltamos de una manera muy marcada todos los ingredientes con una presencia alta de la sensación de la flor.

**Al usar vaso mezclador cuanto más diluyamos las mezcla, menor va ser el % alcohólico disminuyendo la sensación de la flor.*



INTENSIDAD MEDIA EN MEZCLAS

Para conseguir esta intensidad el licor ha de estar presente en un 50% del volumen del cocktail y tener una graduación alcohólica entre un 20 y 15% vol. Pongamos como ejemplo esta propuesta de estilo Tiki.

"House's Punch"

60 ml Love in the Morning
5 ml Plantation Overproof
50 ml Premix de Piña Asada, naranja, agave y clavo
Dash de Angostura bitters
Garnish: Hoja de Piña
Shaking coctelera, doble colado y servir vaso long drink.



Calculemos la graduación de la mezcla:
60 ml Love in the Morning Liqueur x 30% vol: 1800 ml
5 ml Plantation overproof x 70% vol: 350 ml
Volumen total alcohol: 1800 ml + 350 ml / 100: 21,5 ml
Lo dividiremos por el contenido total x 100
21,5 ml / 115 ml x 100: 18,69% vol de la mezcla

En este tipo de intensidad conseguimos potenciar los sabores de los ingredientes que acompañan al licor teniendo presente la sensación de la flor en boca de una manera sutil y elegante.

INTENSIDAD BAJA EN MEZCLAS

Con esta intensidad lo que buscamos es potenciar el resto de ingredientes sin tener que usar un 50% de volumen en la mezcla de **Love in the Morning**.

Nos servirá como punto de unión para resaltar las notas de todos los ingredientes de la mezcla sin tener una intensidad notable de la flor. Tomemos como ejemplo esta propuesta :

"Aperitivo Aloha"

*60 ml Isabel Regina
20 ml Love in the Morning
20 ml Punt e Mes
2 dash de Bitter de cacao
Espuma de Falernum
Garnish: flor de temporada
Shake en Boston, doble colado y servir en
vaso Old Fashioned.*

En este tipo de intensidad notaremos el licor en el retrogusto de una manera muy sutil, ayudándonos a resaltar los matices de todos los ingredientes de la mezcla.

*Propuesta de Hugo Boscovich para
Gira Tiki Tour de Global Premium Brands*



Gastronomía

La mayor intensidad para potenciar sabores al igual que en coctelería es usar el licor como producto de acompañamiento, de esta manera podemos llegar a tener una gran variedad de maridajes.

Tomemos como ejemplo esta propuesta:

*Mochis de mango y maracuyá
Piña osmotizada en Champagne
Manzana osmotizada en Armagnac*

Servir de 30 a 50 ml en un vaso acompañando al plato. Para sentir toda la fuerza de la flor, en primer lugar recomendamos beber el licor manteniéndolo unos instantes en boca hasta que los matices de sabor nos invadan por completo. De esta manera nuestras papilas gustativas serán activadas por el licor consiguiendo llegar a unos sabores del plato más intensos y complejos.

**Técnicas como osmotizar alimentos o esferificaciones con el licor son una gran herramienta para potenciar sabores.*



LOVE IN THE MORNING

Electric Blossom liqueur

Javier Candás Aparicio

+34 695 III 134

www.loveinthemorningliqueur.com

info@loveinthemorningliqueur.com