



Mandarinated de

Coco



INDUMENTARIA:



Vaso 16 oz



Licuadaora

INGREDIENTES

- 50 g de hielo
- 8 oz de jugo de mandarina
- 4 oz de agua filtrada
- 3 oz de Mestre[®] Coco
- 1 oz de jugo de limón
- Espiral de caramelo
- Media rodaja de mandarina
- Ramita de lavanda o flor “pensamiento”
(flor comestible cultivada en Colombia)

PREPARACIÓN

1. En una licuadora, integra el jugo de mandarina, el jugo de limón, Mestre[®] Coco y el agua.
2. Sirve la mandarinada en un vaso lleno de hielo.
3. Decora con media rodaja de mandarina deshidratada, una espiral de caramelo y una flor comestible.
4. Para hacer la espiral, corta una mandarina a la mitad, agrega y extiende dos cucharaditas de azúcar sobre una de las mitades (por el costado de la pulpa), flamea hasta caramelizar, deja reposar 2 minutos y retira con pinza.



INSTITUCIONAL



Maracunada de

Coco



INDUMENTARIA:



Vaso 16 oz



Licuadaora

INGREDIENTES

- 50 g de hielo
- 9 oz de agua filtrada
- 3 oz de Mestre[®] Coco
- 3 oz de pulpa de maracuyá
- 1 oz de jugo de limón
- Rulo de cascara de limón

PREPARACIÓN

1. En una licuadora, integra la pulpa de maracuyá, el jugo de limón, Mestre[®] Coco y el agua.
2. Sirve la maracunada en un vaso lleno de hielo.
3. Decora con un rulo de cascara de limón.

¡Disfruta de un sabor colombiano en cada sorbo!



INSTITUCIONAL