



Caroline K., Hwang

nació en Minnesota, pero se crio en el soleado sur de California. Tras graduarse del Art Center College of Design, donde estudió Ilustración, se trasladó a Brooklyn, Nueva York. Su amor y pasión por la cocina y los alimentos ganaron la batalla a su carrera de ilustradora, por lo que, tras años de trabajar en el ámbito gastronómico, empezó a asesorar a estilistas culinarios. Es asimismo editora de gastronomía para la revista Tidal.

riverside
agency

Cócteles sin alcohol

Autor: Caroline K., Hwang

Blume

ISBN: 978-84-17254-69-8 / Tapa dura / 192pp | 195 x 245 cm

Precio: \$ 25.500,00

* Finalmente un libro de cócteles sin alcohol que no son smoothies ni batidos: bebidas auténticas para adultos, con sabores sutiles y adictivos. * Elaborar o crear un cóctel sin alcohol no es complicado; a veces basta con un poco de sirope aromatizado, zumo de limón y agua con gas. En este libro encontrará variaciones creativas a partir de esta sencilla base. Y seguro que enseguida se sorprenderá a sí mismo creando sus propios cócteles sin alcohol. * Refrescante, sorprendente y seductor: pruebe los cócteles sin alcohol. Cuando tenemos invitados, es importante prestar atención a las necesidades y restricciones de cada uno. Incluso si no podemos ofrecer opciones para las dietas sin azúcar, sin gluten o sin lactosa de forma individual, por lo general es fácil tener bebidas con alcohol y sin alcohol sin recurrir automáticamente al agua y a los refrescos. Las bebidas sin alcohol pueden ser originales, deliciosas, creativas y tan sofisticadas como el resto de bebidas. Muchas de las recetas de este libro se preparan en una coctelera porque se sigue el mismo concepto que en la elaboración de cócteles: cuando la bebida incluye cítricos, clara de huevo o crema, habrá que agitar la mezcla para homogeneizar el preparado, introducir burbujas de aire y obtener una bebida batida. Naturalmente, existen algunas excepciones a esta regla. Asimismo, vale la pena filtrar dos veces para retirar la pulpa de los cítricos. El objetivo es conseguir un producto tan placentero para la vista como para el paladar. Al fin y al cabo, primero se degusta con los ojos.

Cuando tenemos invitados, es importante prestar atención a las necesidades y restricciones de cada uno. Incluso si no podemos ofrecer opciones para las dietas sin azúcar, sin gluten o sin lactosa de forma individual, por lo general es fácil tener bebidas con alcohol y sin alcohol sin recurrir automáticamente al agua y a los refrescos.