

Espresso Martini Esther

Introduction

L'Espresso Martini est un classique moderne de la cocktaillerie, popularisé pour la première fois dans les années 1980, réputé pour son équilibre entre l'amertume du café, la douceur et le caractère velouté de l'alcool. Cette variation gastronomique incorpore un xérès Oloroso oxydatif accompagné de sirop de vanille pour créer un profil aromatique plus structuré et plus complexe. Dans cette recette, des techniques de mixologie telles que le shake vigoureux et la double filtration sont utilisées pour obtenir une crema stable et une texture raffinée.

Détails de la recette

Rendement/Portions : 10 portions (environ 195 g par portion)

Allergènes : Aucun

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Temps total : 15 minutes

Ingrédients

Ingrédient	Quantité (g)
SHO - Exhausteur Umami	0
Liqueur de café	30
Vodka	60
Xérès Oloroso	30
Café espresso	45
Sirop de vanille	30

Instructions

1. Remplir un shaker de glace et ajouter la liqueur de café, la vodka, le xérès Oloroso, le café espresso fraîchement infusé et le sirop de vanille.
2. Secouer vigoureusement pendant 15 à 20 secondes pour bien refroidir le cocktail et créer une mousse stable.
3. Filtrer deux fois (double strain) le cocktail dans une coupe préalablement réfrigérée.
4. Garnir de perles de chocolat ou de grains de café avant de servir.

5. S'assurer que l'espresso est fraîchement infusé et encore chaud au moment du shake afin de maximiser la formation de la crema.
6. Pour une meilleure stabilité de la mousse, utiliser des glaçons denses et secouer énergiquement.

Conseils et remarques

- Réfrigérer au préalable la coupe afin de préserver la température et la structure de la mousse.
- L'utilisation d'un espresso fraîchement torréfié et de haute qualité améliore sensiblement l'équilibre entre arôme et amertume.
- Le xérès Oloroso apporte des notes oxydatives et de fruits secs qui s'associent exceptionnellement bien aux saveurs de café.