

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....
R A I S E T H E B A R

200 AÑOS DE CELEBRACIÓN EN CÓCTELES JOHNNIE WALKER HIGHBALL COLLECTION

JOHNNIE WALKER durante **200 años** ha avanzado siempre viendo hacia el futuro, esta vez con ampliando los límites con el Hihgball, una bebida que data de finales de 1800 y que a la fecha nos permite explorar la riqueza de sabores y experimentar a **JOHNNIE WALKER** de una manera única.

MAINSTREAM

Pensados para ocasiones de alta rotación, donde la velocidad de servicio no priven de una experiencia de sabores planeada desde el mezclador hasta la decoración. Perfectamente balanceados y fáciles de replicar.

PEACH HIGHBALL

50 ml Johnnie Walker Red Label
150 ml Té de Durazno Gasificado
Decoración: Octavo de limón

LEMON HIGHBALL

50 ml Johnnie Walker Red Label
150 ml Limonada Blanca
Decoración: Octavo de naranja

ELDERFLOWER HIGHBALL

50 ml Johnnie Walker Red Label
30 ml Cordial de Sauco
100 ml Soda Water
Decoración: Ramita de Hierba Buena

GINGER HIGHBALL

50 ml Johnnie Walker Red Label
150 ml Ginger Ale
Decoración: Rueda de limón

GREEN TEA HIGHBALL

50 ml Johnnie Walker Red Label
150 ml Té Verde endulzado
Decoración: pepino

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....
R A I S E T H E B A R

PACEMAKER

Para esos momentos donde el cliente quiere experimentar nuevos sabores, les ofrecemos una mejora a su trago de siempre con estas mezclas que se convierten en momentos aspiracionales, tanto para el consumidor, como para el Bartender que no solo llevará la coctelería a otro nivel, si no que puede inspirarse a través de estos para crear sus propios Highballs con Johnnie Walker.

PEACH HIGHBALL

50 ml Johnnie Walker Black Label
125 ml Té de Durazno hecho en casa
10 ml zumo de limón
10 ml licor de Durazno
Decoración: Abanico de durazno
y ramita de tomillo

LEMON HIGHBALL

50 ml Johnnie Walker Black Label
150 ml Limonada casera (25ml de limón
25ml 1:1 jarabe de azúcar
• 100ml soda water)
Decoración piel de limón
y hoja de verbena

ELDERFLOWER HIGHBALL

50 ml Johnnie Walker Black Label
20 ml Cordial de Sauco
20 ml zumo de limón
10 ml licor de Bergamota
100 ml Soda fría
Decoración: Ramita de Sauco y lavanda

GINGER HIGHBALL

50 ml Johnnie Walker Black Label
10 ml Jugo fresco de Jengibre
10 ml zumo de limón
10 ml Jarabe de Pimienta de Jamaica
50 ml Jugo de Manzana Prensada
75 ml Soda fría
Decoración: slice de jengibre
y estrella de anís

GREEN TEA HIGHBALL

50 ml Johnnie Walker Black Label
15 ml Jarabe de Té Verde
30 ml Kombucha de té verde
50 ml jugo de piña
50 ml soda fría
Decoración: hoja de piña y tallo de lemongrass

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....
R A I S E T H E B A R

TLA

Siguiendo la tendencia de los mejores Bares del Mundo, estos servicios fueron diseñados para tener una complejidad de sabores, que generan un balance con los sabores **Johnnie Walker**, los cuales no se consiguen con métodos tradicionales, pero que a la vez se puedan hacer tan rápido como un Highball tradicional.

PEACH HIGHBALL

50 ml Johnnie Walker Black Label
50 ml Cordial de Durazno (Durazno
• Canela • Tomillo • Té Negro)
100 ml Soda water
Decoración: Cachetes de Durazno
con Canela en polvo

LEMON HIGHBALL

50 ml Johnnie Walker Black Label
50 ml Cordial de limón (limón
• toronja rosada • cedrón
• té Earl Grey)
100 ml Soda water
Decoración: Piel de limón
y Ramita de Cedrón

ELDERFLOWER HIGHBALL

50 ml Johnnie Walker Black Label
50 ml Cordial de Sauco (Sauco
• Bergamota • hinojo • tomillo limón)
100 ml Soda water
Decoración: Ramita de tomillo limón
y Twist de limón

GINGER HIGHBALL

50 ml Johnnie Walker Black Label
50 ml Cordial de Jengibre (Jengibre
• Manzana • Pimienta Jamaica
• Té Rooibos)
100 ml Soda water
Decoración: Brocheta de cubos
de Jengibre acaramelado

GREEN TEA HIGHBALL

50 ml Johnnie Walker Black Label
50 ml Cordial de Té Verde (Té verde
• Lemongrass • Piña • hoja de Lima Kaffir
100 ml Soda water
Decoración: Tallo de Lemongrass y hoja de Piña

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....
R A I S E T H E B A R

CORDIALES PARA TLA

BASE CORDIAL

Receta para 1.555 g

RECETA

750g Azúcar

750g Agua filtrada

10g Sal Maldon

15g Ácido Cítrico

15g Ácido Tartárico

15g Ácido Máfico

PREPARACIÓN

1. Agrega todos los ingredientes

2. Remueve hasta disolver

3. Sella y refrigera

CORDIAL DE TÉ DE DURAZNO

Receta para 400 ml

250g Durazno rebanado (fresco)

20g Rama de canela

2g Té negro

3g Tomillo (con el tallo)

500g Base Cordial

1. Sella todos los ingredientes en una bolsa al vacío cocínalo en sous-vide a 60°C por 30 minutos
2. Cuela a través de tela en una botella limpia sella y refrigera
3. Almacénalo por un mes

CORDIAL DE LIMÓN

Receta para 400 ml

75g Piel de limón

25g Piel de toronja rosada

2.5g Hojas frescas de Cedrón

2.5g Té Earl Grey

500g Base Cordial

1. Sella todos los ingredientes en una bolsa al vacío cocínalo en sous-vide a 40°C por 30 minutos
2. Cuela a través de tela en una botella limpia sella y refrigera
3. Almacénalo por un mes

CORDIAL DE SAUCO

Receta para 400 ml

20g Saucó Seco

50g Piel de bergamota

40g Bulbo de hinojo cortado en trozos

3g tomillo limón (con el tallo)

500g Base Cordial

1. Sella todos los ingredientes en una bolsa al vacío cocínalo en sous-vide a 50°C por 30 minutos
2. Cuela a través de tela en una botella limpia sella y refrigera
3. Almacénalo por un mes

CORDIAL DE JENGIBRE

Receta para 400 ml

50g Jengibre pelado y rallado grueso

100g Manzana Pink lady Rallada gruesa

3g Pimienta Jamaica triturada

2.5g Té Rooibos

500g Base Cordial

1. Sella todos los ingredientes en una bolsa al vacío cocínalo en sous-vide a 50°C por 30 minutos
2. Cuela a través de tela en una botella limpia sella y refrigera
3. Almacénalo por un mes

CORDIAL DE TÉ VERDE

Receta para 400 ml

5g Té verde

20g Lemongrass en trozos

5g Hoja fresca de lima Kaffir

150g Piña en pedazos

500g Base Cordial

1. Sella todos los ingredientes en una bolsa al vacío cocínalo en sous-vide a 50°C por 30 minutos
2. Cuela a través de tela en una botella limpia sella y refrigera
3. Almacénalo por un mes