

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

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

UNA GUÍA PASO A PASO: CONSEJOS Y TRUCOS PARA BEBIDAS SOSTENIBLES

Reducir los residuos puede conducir a una lista de bebidas más creativas, una conciencia más tranquila y mejores ganancias
¿No te gustaría?



¡Es momento de desbloquear el potencial de tu negocio!
Selecciona una opción:



SIROPE DE
PLÁTANO CON
PIELAS
SOBRANTES



DESHIDRATA TU
PROPIO GARNISH
PARA TU
COCTEL



X10 ZUMO DE
LIMÓN USANDO
SOLO 4 LIMONES



CÓMO PREPARAR
TEPACHE DE
PIÑA



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

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

CÓMO PREPARAR:

SIROPE DE PLÁTANO CON PIELES SOBRRANTES

Infusiona ingredientes perecederos - como fresas y plátanos - en siropes o destilados

INGREDIENTES

- Pieles de plátano
- Azúcar de caña pura

MÉTODO

1. Corta las pieles de plátano en cuadrados pequeños.
2. Mezcla las cáscaras con el azúcar en un frasco de cristal reutilizable. Sella el frasco y déjalo reposar a temperatura ambiente durante la noche.
3. Una vez que veas que no hay azúcar cristalizado en el frasco, ¡ya se ha formado el sirope!
4. Pasa la mezcla por la batidora hasta que forme una pulpa.
5. Una vez batido, cuela el líquido a través de una casa y ¡embotella!



El plátano funciona muy bien en los cócteles con base de ron y whisky donde hay notas de sabor a caramelo y vainilla. Intenta experimentar con una variación de un clásico como el daiquiri o el old fashioned.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

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

CÓMO PREPARAR:

DESHIDRATA TU PROPIO GARNISH PARA CÓCTEL

Deshidrata la fruta sobrante en el horno a baja temperatura para crear garnishes de larga duración

INGREDIENTES

- Tu fruta favorita - naranja, pomelo, mango etc.
- Zumo de limón

MÉTODO

1. Precalienta el horno a temperatura muy baja - alrededor de 140 grados Fahrenheit / 60 grados Celsius.
2. Corta la fruta en finas rodajas - puedes usar una mandolina si tienes.
3. Cubre ligeramente la fruta con el zumo de limón para evitar que se dore.
4. Coloca la fruta en la rejilla o en la bandeja para hornear.
5. Hornea durante dos horas, dale la vuelta a la fruta y hornea por otras dos horas.
6. Retíralas del horno sólo cuando no haya más humedad y la fruta esté completamente seca.



Cuando se almacenan adecuadamente, la fruta deshidratada dura de entre 4 a 12 meses. Siéntete libre de experimentar con diferentes frutas deshidratadas. Las frambuesas, por ejemplo, combinan maravillosamente con la ginebra. Las frutas más pequeñas se pueden deshidratar enteras, en vez de cortadas en rodajas.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

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

CÓMO PREPARAR:

X10 DE ZUMO DE LIMÓN

USANDO SOLO 4 LIMONES

Macera la piel de los cítricos en polvos ácidos, mezcla con agua y añade al zumo de los cítricos para maximizar las limas y los limones

INGREDIENTES

- x4 limones
- 22g / 0.75 oz ácido cítrico
- 4g / 0.15 oz ácido málico
- 500 ml / 17 fl. oz agua

Volumen: 650 ml / 22 fl. oz zumo de limón

MÉTODO

1. Pela las pieles de los limones en un recipiente grande. Reserva los limones a un lado.
2. Mezcla el ácido cítrico y málico en el recipiente junto con las pieles de limón.
3. Cubre el recipiente y déjalo durante una hora hasta que las pieles empiecen a perder su color y a curvar en los bordes.
4. Añade agua y mezcla con una batidora.
5. Exprime los limones en la mezcla y cuela a través de una gasa en un recipiente sellable.
6. ¡Embotella!



Este zumo de limón dura de entre dos semanas hasta un mes refrigerado. ¡También puedes utilizar la pulpa que no has usado en el proceso para hacer agua infusionada!

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

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

CÓMO PREPARAR:

TEPACHE DE PIÑA

UNA SODA FERMENTADA MEXICANA

Fermentar los ingredientes que no usas para hacer soda.
Sólo necesitas azúcar, agua y levadura

INGREDIENTES

- x1 piña (piel y corazón)
 - 1 litro / 34 fl. oz agua
 - 65g / 2.5 oz azúcar moreno
 - 1 rama de canela

Volumen: 1 litro / 34 fl. oz tepache

MÉTODO

1. Combina el agua y el azúcar en una olla y remueve hasta disolver.
2. Pela y descorazona la piña. Añadelos a la olla.
3. Corta la piña y déjala a un lado para usarla en cócteles.
4. Añade la rama de canela a la olla.
5. Cubre la olla con un paño limpio y seco y déjalo a temperatura ambiente durante la noche.
6. Si no se ve espuma blanca, vuelve a tapar la olla y revísala después de otras 24 horas; el tiempo de fermentación variará según la temperatura ambiente, la madurez de la piña y otros factores.
7. Cuando esté listo, cuela el tepache a través de un colador o gasa en una botella sellable.
8. Antes de servir, añade agua o azúcar al gusto, diluye con más agua si es necesario.



¡Añade rodajas de jengibre fresco que hayan sobrado (muy recomendado), clavos, o chiles durante la fermentación para darle a tu soda más sabor!