

CÓMO HACER CORDIALES PARA CÓCTELES DE GRIFO

COMIENZA CON UNA BASE

Una mezcla de azúcar, ácidos y sal hará que tu cordial base esté perfectamente equilibrado y listo para infusionar.

RECETA CORDIAL BASE



INGREDIENTES

750g de azúcar
750g de agua
10g de sal marina Maldón
15g de ácido cítrico
15g de ácido tartárico
15 g de ácido málico

MÉTODO

1. Agrega todos los ingredientes juntos
2. Revuelve hasta que se disuelva
3. Sella y refrigera

CAPAS

Para lograr complejidad y duración del sabor, prueba con una mezcla de cuatro ingredientes de cada categoría: fruta, especias, hierbas, ralladura de cítricos y té. Una vez añadidos estos ingredientes, sella en una bolsa al vacío y cocina al vacío a 60°C durante 30 a 60 min, antes de colar, embotellar y refrigerar.

RECETA CORDIAL DE MELOCOTÓN



INGREDIENTES

- 250g de rodajas de melocotón fresco
- 20g de canela en rama
- 2g de té negro
- 3g de tomillo (con tallos)
- 500g de cordial base

MARIDAJE: Esta receta combina perfectamente con un cóctel Johnnie Walker Highball de barril.

MÉTODO SOUS-VIDE

1. Envasa todos los ingredientes en una bolsa al vacío y cocina al vacío a 60°C durante 30 minutos.
2. Cuela el cordial a través de un filtro de café, una superbolsa o una muselina en una botella limpia y refrigéralo.

MÉTODO INFUSIÓN EN FRÍO

1. Coloca todos los ingredientes en un recipiente limpio con cierre y déjelos en infusión durante la noche en un lugar fresco y seco, revolviendo periódicamente para ayudar a la infusión de sabor.
2. Cuela el cordial a través de un filtro de café, una superbolsa o una muselina en una botella limpia y refrigera.

RECETA CORDIAL DE LIMÓN



INGREDIENTES

75g de piel de limón
25g de piel de pomelo rosado
2,5g de hierbaluisa
(fresca o seca)
2,5g de té Earl Grey
500g de cordial base

MARIDAJE: Esta receta combina perfectamente con Tanqueray London Dry Gin para darle un toque interesante a un cóctel de barril de Tom Collins.

MÉTODO SOUS-VIDE

1. Sella todos los ingredientes en una bolsa al vacío y cocina al vacío a 40°C durante 30 minutos.
2. Cuela el cordial a través de un filtro de café, una superbolsa o una muselina en una botella limpia y refrigéralo.

MÉTODO INFUSIÓN EN FRÍO

1. Coloca todos los ingredientes en un recipiente limpio con cierre y déjelos en infusión durante la noche en un lugar fresco y seco, revolviendo periódicamente para ayudar a la infusión de sabor.
2. Cuela el cordial a través de un filtro de café, una superbolsa o una muselina en una botella limpia y refrigera.

RECETA CORDIAL DE JENGIBRE



INGREDIENTES

- 75g de piel de limón
- 50g de jengibre pelado y rallado grueso
- 100g de manzana rosada rallada gruesa
- 3g de pimienta de Jamaica triturada
- 2,5g de té de rooibos
- 500g de cordial base

MARIDAJE: Una receta que combina perfectamente con el vodka Smirnoff No.21 para darle un toque interesante a un cóctel de barril Moscow Mule.

MÉTODO SOUS-VIDE

1. Sella todos los ingredientes en una bolsa al vacío y sous-vide a 50°C durante 30 minutos.
2. Cuela el cordial a través de un filtro de café, una superbolsa o una muselina en una botella limpia y refrigera.

MÉTODO INFUSIÓN EN FRÍO

1. Agrega todos los ingredientes a un recipiente limpio con cierre y déjalo en infusión durante la noche en un lugar fresco y seco, revolviendo periódicamente para ayudar a la infusión de sabor.
2. Cuela el cordial a través de un filtro de café, una superbolsa o una muselina en una botella limpia y refrigera.