

# DECORACIONES CREATIVAS

## GUÍA PASO A PASO

.....

### DEL BAR DE CÓCTELES ARTESANALES IMPERIAL, TEL AVIV

#### **NARANJA DESHIDRATADA Y NUEZ MOSCADA EN POLVO**

##### **PARA HACER LA NARANJA DESHIDRATADA:**

1. Tomar una naranja y cortarla en discos finos.
2. Colocar los discos en un deshidratador a temperatura baja hasta eliminar la hidratación por completo. Alternativamente, colocar las rodajas en una lámina de silicona e introducirla en el horno a temperatura baja hasta eliminar la hidratación por completo.
3. Almacenar en un tarro o envase hermético.

##### **PARA SERVIR LA NARANJA DESHIDRATADA CON LA NUEZ MOSCADA EN POLVO:**

1. Colocar la nuez moscada en polvo en un salero o pimentero.
2. Colocar un trozo de cartulina arriba del cóctel, cubriendo solo una mitad de la superficie del vaso.
3. Espolvorear la nuez moscada en polvo en la superficie expuesta del cóctel y sostener con firmeza la cartulina para que no caiga en la otra mitad.
4. Retirar la cartulina con cuidado para asegurar que la nuez moscada que quedó arriba de ella no caiga en la superficie limpia.
5. Terminar con una rodaja de naranja deshidratada.



# DEL BAR EL COPITAS, SAN PETERSBURGO

## CRUSTOLOGY

1. Deshidratar la fruta utilizada en el cóctel colocándola en un deshidratador o en una lámina de silicona en un horno a temperatura baja, hasta eliminar por completo la hidratación de la fruta. Si la fruta es de tamaño grande, como por ejemplo un cítrico, deberás cortarla en rodajas finas antes de hacerlo. Las frutas pequeñas como las bayas se pueden deshidratar enteras.
2. Una vez que la fruta esté deshidratada, colocarla en una trituradora y triturar hasta obtener un polvo seco. Si no tienes acceso a una trituradora, podrás lograr el mismo resultado con un mortero tradicional.
3. Dependiendo del efecto que quieras lograr en el cóctel, puedes mezclar el polvo con azúcar, sal, o una combinación de ambos.
4. Mezclar polvo de frambuesas deshidratadas con sal y azúcar para utilizar en una margarita de frambuesa. Disponer partes iguales de sal, de azúcar y de polvo de frambuesas. Combinar hasta obtener una mezcla uniformemente roja y ajustar la proporción según tus preferencias.
5. Una vez que se ha determinado una proporción correcta de fruta, sal y azúcar para la costra, humedecer el borde o la superficie del vaso frotando una cuña de algún cítrico.
6. Sumergir la superficie humedecida del vaso en la mezcla para que la costra se adhiera a la parte externa del vaso.
7. En caso de que el cóctel lleve hielo, agregarlo con cuidado sin estropear la costra.



# DE THE GIBSON, LONDRES

## CINTAS, PLUMAS O ABANICOS

1. Tomar una cinta, una pluma o un abanico para usar como decoración en el cóctel.
2. Rociar la cinta, la pluma o el abanico con aceites esenciales u otros aromatizadores para añadirle fragancia a la decoración.
3. Atar la cinta alrededor del tallo del cóctel para que cuando el cliente lo levante y mueva la cinta, ella despidas su aroma.
4. Alternativamente, colocar la pluma o el abanico en la cima del cóctel para que se despidas su aroma apenas se levante.

