

♦ TODO LO QUE NECESITAS PARA
APRENDER DE UN CLÁSICO ♦

CÓCTEL PALOMA



EQUIPO DE DIAGEO BAR ACADEMY COLOMBIA,
FUSIONANDO TALENTO, EXPERIENCIA Y PASIÓN
PARA BRINDARTE UNA EXPERIENCIA
EXCEPCIONALMENTE ENRIQUECEDORA.

CAMILO HURTADO
GERMÁN DÍAZ
ANGELO GONZÁLEZ

HISTORIA DRINK PALOMA



La Paloma es un cóctel de origen mexicano, popular en su país y en otros lugares del mundo. Se dice que este refrescante cóctel fue creado en México a mediados del siglo XX y desde entonces ha sido una bebida emblemática en la cultura mexicana.

Aunque la historia detrás del cóctel Paloma es algo difusa, se cree que fue inventada en la década de 1950 o 1960. Su popularidad creció rápidamente en México, convirtiéndose en una de las bebidas más solicitadas en bares y cantinas de todo el país.

La receta básica de la Paloma incluye tequila, usualmente tequila blanco o reposado, y refresco de toronja (conocido como "Squirt" en México). Se sirve en un vaso alto con hielo y se puede decorar con una rodaja de lima o limón. La combinación de tequila con el refresco de toronja y el toque cítrico crea un cóctel refrescante y equilibrado, perfecto para disfrutar en cualquier ocasión.

A lo largo de los años, la Paloma ha evolucionado y se han creado variaciones que incluyen ingredientes como la sal de gusano, jarabe de agave, soda, e incluso cerveza. Sin embargo, la receta original sigue siendo la favorita de muchos amantes de los cócteles en todo el mundo.

Hoy en día, la Paloma ha alcanzado un estatus icónico dentro de la cultura mexicana, extendiendo su popularidad más allá de sus fronteras. Se ha convertido en una elección refrescante y deliciosa para celebrar una amplia gama de ocasiones, tanto dentro como fuera del país, consolidándose como un símbolo de la vibrante escena de la coctelería nacional y su influencia global en todo el mundo.



**¿POR QUÉ ES
TENDENCIA
ACTUALMENTE?**





La Paloma ha experimentado un aumento en su popularidad y se ha vuelto una tendencia en la cultura de los cócteles por varias razones:

Sabor refrescante: La Paloma es una bebida refrescante y equilibrada que combina la frescura del jugo de toronja con la suavidad del tequila. Su sabor armonioso la hace atractiva para una amplia variedad de paladares, especialmente durante los meses más cálidos o en climas tropicales.

Cultura mexicana: Es un cóctel emblemático arraigado en la cultura mexicana, cuya popularidad ha trascendido las fronteras del país para ganar reconocimiento internacional. La creciente tendencia hacia la premiumización del tequila ha elevado aún más su estatus, convirtiéndola en una experiencia sensorial única que celebra la rica tradición y la calidad del destilado mexicano

Ingredientes simples: Se prepara con ingredientes fácilmente disponibles, lo que la convierte en una opción atractiva tanto para bartenders profesionales como para aficionados en casa. Su simplicidad y versatilidad la hacen ideal para cualquier ocasión, desde reuniones informales hasta eventos más sofisticados.

Variaciones creativas: Aunque la receta básica de la Paloma es simple, también es fácil de personalizar y adaptar según los gustos individuales. Creando variaciones únicas y creativas.

Presentación visual: La Paloma se sirve típicamente en un vaso alto con hielo y una rodaja de lima o limón, lo que la hace visualmente atractiva y apetitosa. Su aspecto fresco y colorido es perfecto para capturar la atención en redes sociales y generar interés en los amantes de los cócteles.



En resumen, la Paloma se ha convertido en una bebida en tendencia gracias a su exquisito sabor, su arraigo en la cultura mexicana, su simplicidad de preparación y su versatilidad para ser adaptada según las preferencias individuales.

**¿POR QUÉ EL CÓCTEL
PALOMA CON TEQUILA
DON JULIO ES DE
PREFERENCIA?**





Si quieres aprender de Tequila ingresa a nuestra Masterclass

HAZ CLICK AQUÍ



El cóctel Paloma con Tequila Don Julio ha ganado popularidad y se ha convertido en tendencia por varias razones:

Calidad del tequila: Tequila Don Julio es ampliamente reconocido por su excelencia y su sabor excepcional. Su refinado perfil, con notas ligeramente herbales y minerales, complementa a la perfección las características cítricas, salinas y de agave del clásico Paloma, elevándolo a una versión más expresiva y sofisticada de esta icónica receta.

Experiencia sensorial: La combinación del tequila Don Julio con el refresco de toronja, el jugo de limón y el toque de sirope de agave crea una experiencia sensorial única. Los aromas, sabores y texturas se equilibran de manera armoniosa, proporcionando una experiencia de sabor inigualable que atrae tanto a conocedores como a aficionados de los cócteles.

Elegancia y sofisticación: Tequila Don Julio es ampliamente reconocido por su refinamiento y distinción, capturando la admiración de los consumidores por su calidad excepcional y su arraigada tradición de maestría en la elaboración del tequila. La inclusión de este tequila premium en el cóctel Paloma eleva instantáneamente su estatus y lo convierte en una opción atractiva para aquellos que buscan una experiencia de cóctel más exquisita y exclusiva.

Tendencias de consumo: Tendencias de consumo: En los últimos años, se ha experimentado un aumento en la demanda de cócteles refrescantes, y la Paloma cumple perfectamente con esta tendencia. La combinación de tequila, refresco de toronja y limón resulta revitalizante y de fácil consumo, convirtiéndola en una opción popular para los consumidores que buscan experiencias de cócteles más frescas y ligeras.

En resumen, el cóctel Paloma con Tequila Don Julio se encuentra en tendencia gracias a la combinación de la calidad excepcional del tequila, la experiencia sensorial única que ofrece, la elegancia del producto, su versatilidad y su capacidad para satisfacer las tendencias actuales de consumo de cócteles frescos y vibrantes.



RECETA ORIGINAL

CÓCTEL PALOMA CON TEQUILA
DON JULIO



INGREDIENTES

45 ML de Tequila Don Julio Blanco o Reposado

Blanco: Notas cítricas, herbales y refrescantes

Reposado: Especiado, piña cocida y ligero ahumado caramelo

25ML de miel de agave

20ML de zumo de toronja

10ML de zumo de limón

40ML de agua tónica

6GM de toronja

2GM de tajín o sal



PREPARACIÓN



1. Si deseas, humedece el borde de un vaso alto con una rodaja de lima o limón y luego pásalo por sal para obtener un borde de sal o tajín.



2. Llena el vaso con cubitos de hielo.



3. Vierte el tequila Don Julio sobre el hielo en el vaso.



4. Agregar el zumo de limón y el zumo de toronja.



5. Remueve suavemente para mezclar todos los ingredientes.



6. Decora con una rodaja de toronja o limón en el borde del vaso.



7. Sirve y disfruta de tu cóctel Paloma.

PERFILES DE SABOR Y SUSTITUTOS



¿QUÉ ES EL SABOR?

Es la sensación que producen los alimentos u otras sustancias en el gusto. Dicha impresión a los componentes químicos de los alimentos está determinada en un 80% por el olfato y el 20% restante por el paladar y la lengua.

Con esto en mente, en cualquier preparación o ingrediente utilizado buscaremos mantener una gran percepción aromática para obtener una experiencia completa.

Actualmente conocemos cinco sabores: dulce, salado, amargo, ácido, y umami. Se considera que el sabor dulce y salado se detecta en la punta de la lengua, el amargo en la zona posterior, mientras que el sabor ácido y el sabor umami son captados en los laterales y en la zona intermedia de este órgano. Aunque estudios recientes indican que la distribución podría ser más uniforme en toda la lengua.



AMARGO

ÁCIDO

UMAMI

DULCE

SALADO

Conociendo esta información podemos manipular en que parte de la boca estará la experiencia o si evoluciona progresivamente dependiendo nuestro objetivo.





Una vez las papilas gustativas entran en contacto con los sabores hay aspectos que debemos tener en cuenta que intervienen en la manera en como percibimos esta experiencia. Estas propiedades tienen que ver con la parte física del objeto; es decir, su tamaño, textura, consistencia y temperatura.

SABOR DULCE

Es aceptado de manera global como uno de los sabores más placenteros. Se detecta principalmente en las papilas gustativas de la punta de la lengua. Los alimentos que poseen un alto contenido de carbohidratos son percibidos dulces y los saborizantes artificiales que proporcionan el sabor dulce se denominan edulcorantes.

Los edulcorantes naturales o nutritivos proporcionan energía, ejemplo de ellos son: sacarosa, glucosa, miel de abeja, jarabe de maíz, melaza, piloncillo, etc; mientras que edulcorantes artificiales o no nutritivos revolucionaron la industria de los alimentos promoviendo los productos de «dieta» o «light». Aunque existe controversia acerca de los supuestos riesgos sobre la salud; ejemplo de ellos son: sacarina (200-270 más dulce), acetosulfame potásico (130-200 más dulce), aspartame (100-200 más dulce).

SABOR AMARGO

Es interpretado como desagradable en muchas culturas debido a que la mayoría de los venenos son amargos en su sabor. Se detecta mediante las papilas gustativas ubicadas en la parte posterior de la lengua.



SABOR SALADO

Responde a la capacidad específica de las papilas gustativas ubicadas a ambos lados de la parte delantera de la lengua. La detección se hace mediante canales iónicos capaces de detectar los iones solubles de sodio, potasio y otros metales alcalinos. La sal añadida a un alimento tiene efectos potenciadores del sabor, los cuales contribuyen al gusto delicioso de los alimentos, aumentando el sabor de otras sustancias. ¿Has probado un guacamole sin sal?...

SABOR ÁCIDO

A menudo se identifica también con el sabor agrio, es detectado por las papilas gustativas de la lengua ubicadas a ambos lados de la parte posterior de la misma. Los sensores de las papilas gustativas detectan mediante canales iónicos los iones hidronio que se forman al haber ácidos en presencia de agua. Ejemplos de dicho sabor son: ácido tartárico (uvas), ácido cítrico (naranja, limón), ácido málico (manzana), ácido láctico (leche).

SABOR UMAMI

Proviene del idioma japonés y significa «sabor agradable, sabroso», está presente en salsas de la cocina oriental como la salsa de soja. Es un sabor sutil pero prolongado y difícil de describir, provoca la salivación y estimula la garganta, el paladar y la parte posterior de la boca. Por sí mismo, umami no es agradable, pero realza el sabor de una gran cantidad de alimentos, especialmente en presencia de aromas complementarios.

SENSACIONES RELACIONADAS CON EL GUSTO





SENSACIÓN DE ASTRIGENCIA

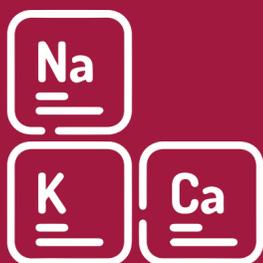
Es táctil de sequedad, rugosidad y aspereza en los tejidos de la boca al paso de algunos vinos provocada por los taninos. Esta sensación es debida a la interacción de los taninos con proteínas de la saliva en la boca.

SENSACIÓN REFRESCANTE

Se produce cuando ciertas sustancias químicas como el mentol, cuando entran en contacto con los tejidos nasal u oral y estimulan receptores específicos del gusto o del olor.

SENSACIÓN PICANTE

Es quemante y cortante, que inclusive produce irritación y efectos lacrimógenos, ejemplo de ello es la capsaicina (chile), la alicina (ajo) y el isotiocianato de alilo (mostaza).



Me pregunto, ¿cómo lograr sabores a la medida? A esto se me ocurre poder entender a nivel químico cada uno de los ingredientes agrupándolos por sus características y propiedades.

A tall, clear glass filled with a light orange-colored Paloma cocktail. The drink is garnished with several slices of grapefruit and several ice cubes. The glass is condensation-covered, suggesting it is cold. The background is a soft, light blue gradient.

RECETA CÓCTEL

PALOMA CLÁSICO

RECETA PALOMA

INGREDIENTES

50 ML de tequila Don Julio Blanco / Reposado

5 ML de zumo de limón

100 ML de soda de toronja

DECORACIÓN

Rodaja de pomelo o limón

Escarhar el borde con sal

CRISTALERÍA

Vaso alto

MÉTODO

En el vaso alto con hielo a tope, vertemos tequila don julio blanco/ reposado, zumo de limón y completamos con soda. Finalmente decoramos.



¡Ya estás listo para preparar esta espectacular receta!

Pruébala y etiquétanos en [@diageobarac_lac](https://www.instagram.com/diageobarac_lac)



Propongo la siguiente tabla para desarrollar algo que me gusta llamar la **química del sabor**, que tiene como objetivo diagramar cada ingrediente de una receta y de esta manera poder amplificar o amabilizar diferentes recetas. También podremos dominar su color, textura, cantidad de volumen, sabor, cristalería y su costo.

	PERFIL	SABORES CARACTERÍSTICAS	AMPLIFICADORES (NATURALES / ARTIFICIALES)	VARIACIONES	OPUESTO
		PIÑA MADURA	FRUTOS AMARILLOS	FRUTOS ROJOS	
DON JULIO REPOSADO	DULCE LIGERO	MIEL DE MAPLE	MIEL DE AGAVE	MIEL DE HUMO - MIEL ÁCIDA - AGUAMIEL DE FRUTOS ROJOS - PULPA Y ZUMOS DE FRUTAS MADURAS - SEMILLAS Y BAYAS DESHIDRATADAS	DON JULIO BLANCO - DON JULIO 70
		VAINILLA ACANELADA	ESPECIES (CANELA, VAINILLA, CLAVOS, NUEZ, CARDAMOMO, ETC.)		
LIMA FRESCA	ÁCIDO	ÁCIDO	DERIVADOS CÍTRICOS COMO MANDARINA, NARANJA, LIMÓN MANDARINO, LIMÓN AMARILLO ENTRE OTROS -VINAGRES- TAMBIÉN SE PUEDEN USAR ELEMENTOS QUÍMICOS COMO ÁCIDO CÍTRICO, MÁLICO, ASCÓRBICO Y TARTÁRICO.	SHURB'S - REDUCCIÓN DE VINO	ZUMO POMELO FRESCO
		AROMÁTICO	HERBAL PLANTAS AROMÁTICAS COMO MAZANILLA, PLANTAS DULCES COMO YERBABUENA, LIMONARIA Y MENTA, BUSCAMOS CARACTERÍSTICAS FRESCAS.	AHUMADOS - ACEÍTES CÍTRICOS	
SAL	SALADO	MINERAL	SOLUCION SALINA - EXTRACTO REMOLACHA VICHE - TAJIN		TAJÍN - AZÚCAR
		ESPECIADO			
		SALINO	VERMOUTHS-SOLUCION SALINA		
SODA TORONJA	AMARGO LIGERO	BURBUJEANTE	GASIFICADO		AGUA TÓNICA
		AMARGO LIGERO	BITTERS		

El objetivo de este cuadro es poder seleccionar las diferentes opciones que tenemos a los ingredientes de recetas clásicas y crear nuevas versiones que funcionen muy bien y vibren en perfiles diferentes o más agudos al original. Esto nos permitirá jugar no solo con el sabor, si no con la textura, el color, la cantidad de volumen, su cristalería y su costeo.

A close-up photograph of a person's hand resting on a light-colored, textured table. The person is wearing a brown jacket and a white shirt with a rolled-up cuff. Next to the hand is a tall, clear glass filled with a pinkish-orange beverage, topped with a slice of lime and a garnish. The background is dark and out of focus.

VARIACIONES PALOMA

DON JULIO FIZZ

Combine todos los ingredientes líquidos en un Highball sobre hielo. Cubra con Ginger beer y revuelva suavemente para combinar. Adorne con una rodaja de lima.

Contenido de alcohol: 10,5 gr por ración.

INGREDIENTE	UN. MEDIDA	CANTIDAD
TEQUILA DON JULIO BLANCO	ML	25
CREMA DE CASSIS	ML	15
ZUMO DE LIMÓN	ML	25
GINGER BEER NACIONAL	ML	100
LIMÓN TAHITI	GR	15

CHAKALA

Agite todos los ingredientes líquidos con hielo. Excepto la ginger beer Colar en un vaso alto lleno de hielo. Completar con ginger beer.

Contenido de alcohol: 12,5 gr por ración.

INGREDIENTE	UN. MEDIDA	CANTIDAD
TEQUILA DON JULIO BLANCO	ML	25
TRIPLE SEC	ML	15
ZUMO DE TORONJA	ML	25
GRANADINA	ML	100
GINGER BEER NACIONAL	ML	15

PALOMA DE UVA ISABELLA

Espolvoree una rodaja de toronja rosada con sal de chile y reserve. Agite los primeros cuatro ingredientes líquidos con hielo. Colar en un vaso alto lleno de hielo. Cubra con el refresco de San Pellegrino Melograno y Arancia. Adorne con la rueda de toronja rosada espolvoreada con sal de chile.

Contenido de alcohol: 15,2 gr por ración.

INGREDIENTE	UN. MEDIDA	CANTIDAD
TEQUILA DON JULIO BLANCO	ML	50
JUGO DE UVA ISABELLINA	ML	30
SIROPE DE AGAVE	ML	15
SAN PELLEGRINO <small>MELOGRANO Y ARANCIA</small>	ML	90
ZUMO DE LIMÓN	ML	15
TORONJA ROSADA	GR	10
SAL DE CHILE	GR	2



¡Y ESO ES TODO!

Esta receta te dará un delicioso cóctel Paloma con la calidad y el sabor excepcionales del Tequila Don Julio. Recuerda que puedes ajustar las proporciones de los ingredientes según tu preferencia personal de sabor y fortaleza.

¡SALUD!

