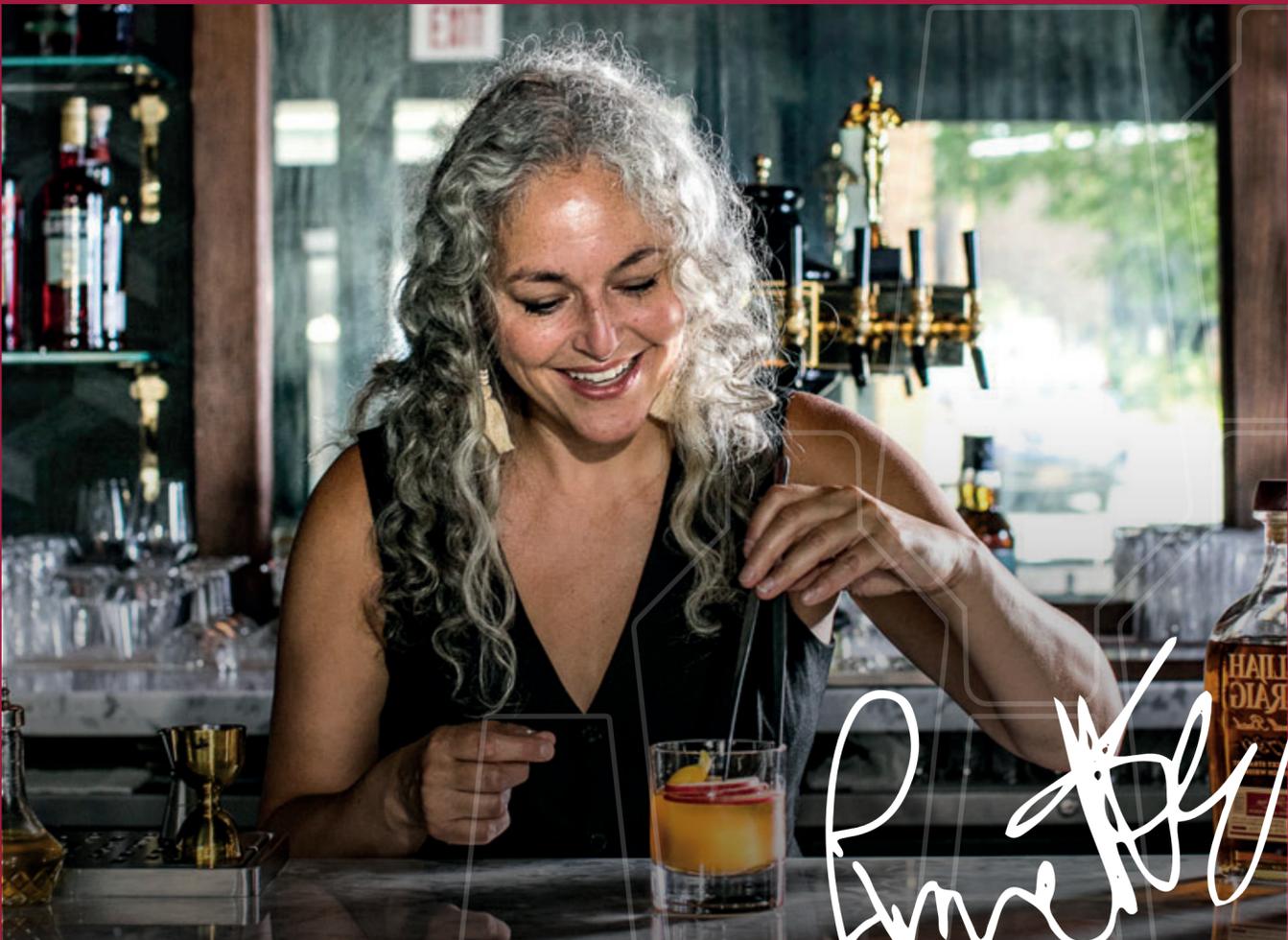




MEMBERS WEEK



Lynn Murrero

CÓCTELES CLÁSICOS CON UN TWIST

DE LYNNETTE MARRERO

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

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



Los servicios modernos muestran la innovación y la creatividad de los bartenders, pero a menudo encontrarás que los componentes básicos de estas recetas se encuentran en los cócteles clásicos.

Hay muchas razones por las que un cóctel se considera un clásico. A veces, es la historia detrás de la bebida, como el Manhattan. El mito popular es que la madre de Winston Churchill pidió un 'whisky martini' en el Manhattan Club de Nueva York. La verdadera historia es que fue inventado por un hombre en Broadway en la década de 1860, el Manhattan Club todavía cuenta la historia de la madre de Churchill en la actualidad.

También puede deberse a su apariencia como el Martini, un servicio icónico que se ha encontrado en el cine y el arte a lo largo del siglo XX.

O el hecho de que son inmediatamente reconocibles, como el Negroni, con su naranja sanguina, una estética moderna de mediados de siglo y supuestamente creado por el conde Negroni en Florencia.

Ahora puedes comenzar a divertirte con ellos incorporando tus propias versiones características.

A white, stylized cursive signature that reads "Amette".

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

JOHNNIE WALKER

ETERNAL FLAME

CONTENIDO DE ALCOHOL: 13.83 GRAMOS

El Eternal Flame es un servicio cálido que hará las delicias de todos los paladares. Este cóctel se puede hacer con Johnnie Walker Black Label o Jane Walker. El toque de vainilla en Johnnie Walker es la nota principal que inspiró este servicio. También hay una cremosidad con toffee y especias que quedan increíbles con los aromas del café.

RECETA

- 40 ml Jane Walker o Johnnie Walker Black Label
- 15ml cordial de café usado
- 20 ml vermú Belsazar dulce
- 2 dashes bitters Angostura
- 2 dashes bitters chocolate

MÉTODO

1. Agrega el vermú, el licor de café, los amargos y Johnnie Walker en una coctelera.
2. Llena las tres cuartas partes con hielo.
3. Revuelve durante aproximadamente 30 segundos.
4. Cuela en una copa cupé.
5. Decora con twist de naranja.



**¿Quieres hacer tu cordial de café desde cero?
Aquí tienes una receta infalible para darle un toque especial a tu cóctel.**

CORDIAL DE CAFÉ USADO

RECETA

- 1/2 taza de café molido fino, posos de café
 - 2 tazas de agua
- 1 taza de azúcar moreno
 - 1 vaina de vainilla
 - 2 palitos de canela

MÉTODO

1. Combina los posos y dos tazas de agua en una cacerola, lleva a ebullición y después baja a fuego lento.
2. Agrega el azúcar y revuelve hasta que se disuelva. Retira del fuego y deja que el sirope se enfríe a temperatura ambiente aproximadamente dos horas.
3. Una vez frío, cuela el café en una botella sellable. Refrigerera para su uso.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

TANQUERAY

BUDDING MARTINI

CONTENIDO DE ALCOHOL: 18.57 GRAMOS

No hay nada más refrescante que una ginebra fresca. Este 'Budding Martini' reinventa este cóctel clásico. Los cítricos predominantes (naranja y pomelo) en Tanqueray N° TEN son realmente maravillosos para mezclar en variaciones de martini. Además, las notas herbales de la manzanilla ofrecen otra oportunidad de maridaje para combinar con los otros botánicos del vermú y el shochu.

RECETA

- 1/2 cucharadita de licor de melón
- 21 ml de vermú seco infundido con verbena de limón
- 21ml de shochu con infusión de mango
- 43ml Tanqueray N° TEN

MÉTODO

1. Mezcla los ingredientes en un vaso Nick and Nora o en una copa coupe
2. Garnish con mango



¿Quieres saber cómo infundir los ingredientes? Echa un vistazo a nuestras dos recetas refrescantes que hacen que el servicio "Budding Martini" destaque.

SHOCHU INFUSIONADO CON MANGO

VERMÚ SECO INFUSIONADO CON VERBENA DE LIMÓN

MÉTODO

1. Pesa 60g de mango deshidratado por botella de 750ml de Shochu.
2. Precalienta el baño de agua para una bolsa sous vide a 145°F/63°C
3. Coloca la mezcla en la bolsa sous vide y luego en el baño de agua durante 1.5hrs.
4. Baño de hielo hasta que se enfríe.
5. Colar, transferir de nuevo a la botella, etiquetar y fechar.

MÉTODO

1. Pesa 30g de té de verbena de limón por botella de 750ml de vermú seco.
2. Precalienta el baño de agua a 145°F/63°C.
3. Coloca la mezcla en una bolsa sous vide durante 1,5 horas.
4. Baño de hielo hasta que la mezcla se enfríe.
5. Cuela, transfiere de nuevo a la botella, etiqueta y fecha.

DON JULIO

PORTSIDE PALOMA

CONTENIDO DE ALCOHOL: 21.88 GRAMOS

El Portside Paloma es una receta de tequila fantástica. Usamos Don Julio por su sabor fresco a agave y toques cítricos. Esto lo convierte en un componente imprescindible de una variedad de bebidas innovadoras. El Paloma es un cóctel de tequila muy querido y la rica nota de vainilla que obtienes de Don Julio Blanco combina con el pomelo. Los cítricos combinan con la sal en el Paloma.

RECETA

- 43 ml Don Julio Blanco
- 28 ml oporto blanco
- 21 ml zumo de pomelo rosa
 - 14 ml zumo de lima
- 21 ml oleo saccharum de pomelo
 - 2 dash bitters apio
- 1 dash solución salina o pizca de sal kosher
 - 85ml agua con gas

MÉTODO

1. Agrega los zumos de pomelo y lima, Don Julio, el oporto, los amargos y la solución salina a una coctelera.
2. Agita y cuela en un highball con hielo.
3. Completa con agua con gas
4. Decora con twist de pomelo y una rodaja de lima.



**¿Quieres convertir el 'Portside Paloma' en un ponche?
Aquí tienes una manera rápida de hacerlo.**

PONCHE PORTSIDE PALOMA

MÉTODO

1. 1 taza de azúcar extrafina
2. Agrega 6 cáscaras grandes de pomelo y 1/4 taza de agua y presiona para mezclar.
3. Sous vide durante 2 horas, o deja reposar toda la noche, agitando el recipiente para mezclar de vez en cuando.