

CÓCTELES PREMEZCLADOS, DRAFT Y ENLATADOS

CÓMO PREMEZCLAR UN CÓCTEL

- 1 Elige el cóctel que quieres hacer y determina los ingredientes que necesitarás.
- 2 Combina los ingredientes en una proporción que genere un equilibrio perfecto – Por ejemplo, la proporción ideal para premezclar un highball es 1 parte de bebida espirituosa, 1 parte de cordial y 3 partes de agua.



- 3 Auméntalo. Recuerda que 1 ml de agua = 1 g. Sin embargo, los cordiales y las bebidas espirituosas no se ajustan a eso, por lo que deberás calcular sus pesos antes de aumentarlos.

PARA CÓCTELES CARBONATADOS

- 4 Enfríalo. Una vez combinado, tendrás que enfriar el líquido hasta que esté listo para ser carbonatado. Cuanto más frío esté el líquido, más intensa será la carbonatación.
- 5 Carbonátalo. Al premezclar, un equipo de carbonatación funciona a la perfección y te permite utilizar un sistema de barriles para elaborar grandes lotes.
- 6 Déjalo reposar. Luego de carbonatar mediante el método elegido, debes dejarlo reposar. El descanso debería ser de al menos 30 minutos, pero lo puedes dejar mucho más tiempo.
- 7 Listo para servir. Luego del reposo, el cóctel premezclado puede ser servido directamente o transferido a otros recipientes.



RECETA DE PREMEZCLA

HIGHBALL DE FRAMBUESA Y LIMÓN

200 ml de Johnnie Walker Red Label
200 ml de Cordial de frambuesa y limón Belvoir
600 ml de agua (de ser posible, desionizada)

PREPARACIÓN

Combinar todos los ingredientes y almacenar en un recipiente a elección.
Conservar en el refrigerador.

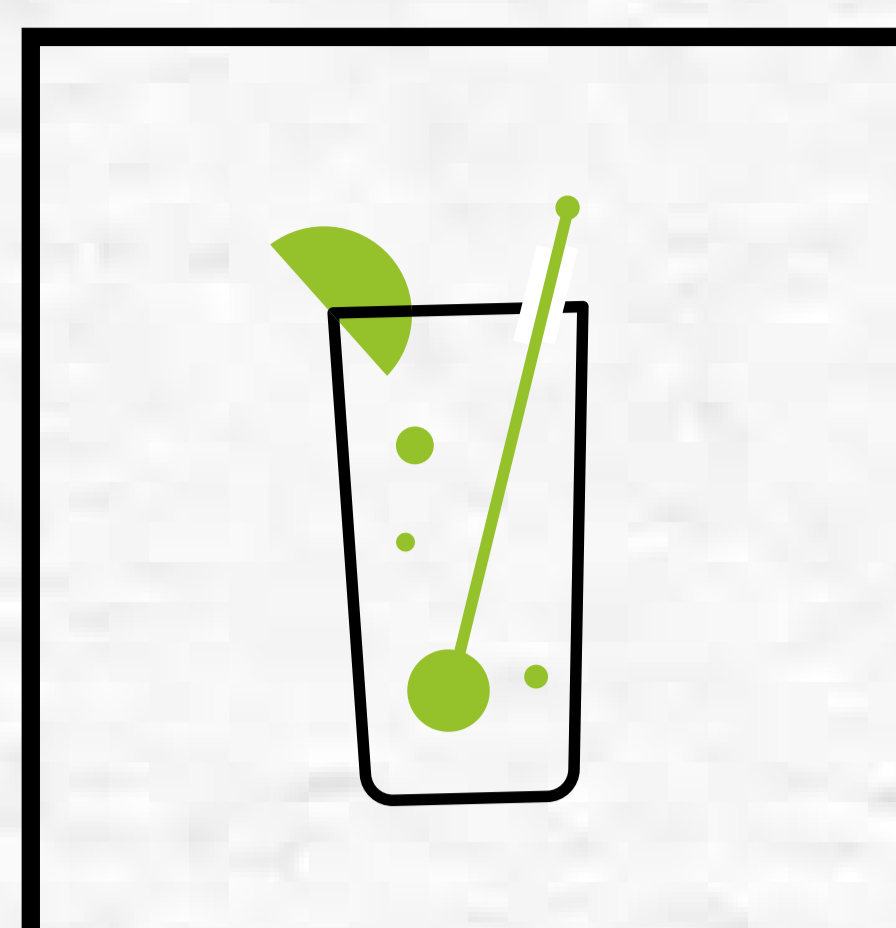
* Produce un litro. El rendimiento dependerá de cómo utilices la premezcla: vía draft, rendirá cinco porciones, y mediante enlatado rendirá 4 latas de 250 ml o 5 latas de 200 ml.

Contenido de alcohol: 15,8 g por 4 porciones o 12,64 g por 5 porciones.

** Receta de Laura Brady.

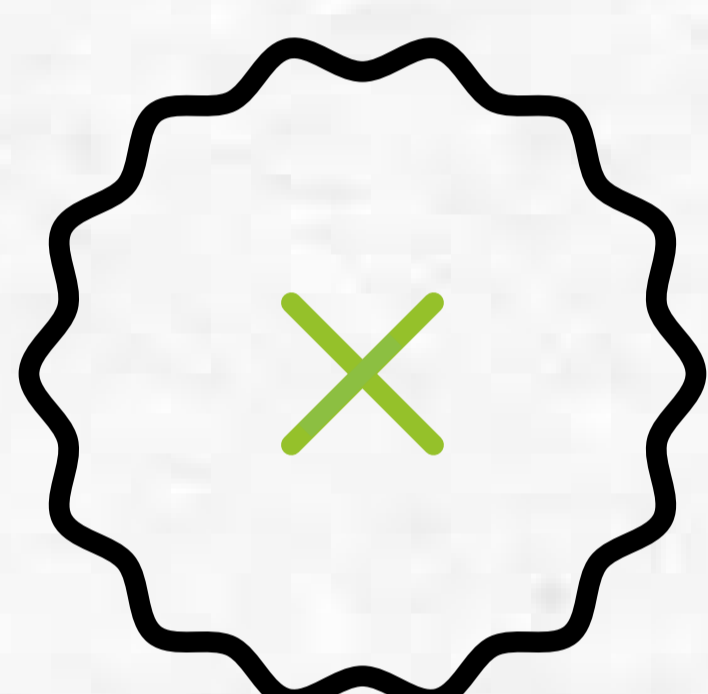
CÓCTELES DRAFT

El procedimiento para crear estupendos cócteles draft es muy similar al de los cócteles premezclados, pero hay algunas otras cosas que debes tener en cuenta:



QUÉ HACER

- Prepara versiones individuales de los cócteles antes de premezclar grandes cantidades.
- Recuerda que no siempre es necesario carbonatar. Prepara la bebida y termínala con soda o con agua tónica. Luego, pruébala junto con el cóctel carbonatado y decide si es necesario o no.
- Asegúrate de que los líquidos que vayas a colocar en barriles o a carbonatar estén lo más cristalinos posible antes de carbonatarlos. En líquidos nebulosos, es más difícil lograr la carbonatación deseada.



QUÉ NO HACER

- No utilices sustancias espesas o aceitosas en cócteles en barriles, ya que no burbujearán.
- No almacenes cócteles en barriles salvo que sea necesario. Solo vale la pena hacerlo si el cóctel es consumido a menudo.



RECETA DRAFT

ROB ROY AÑEJADO EN BARRIL

636 ml de Johnnie Walker Red Label
318 ml de vermut dulce
42 ml de licor de marrasquino
3 ml de bíter de Angostura

PREPARACIÓN:

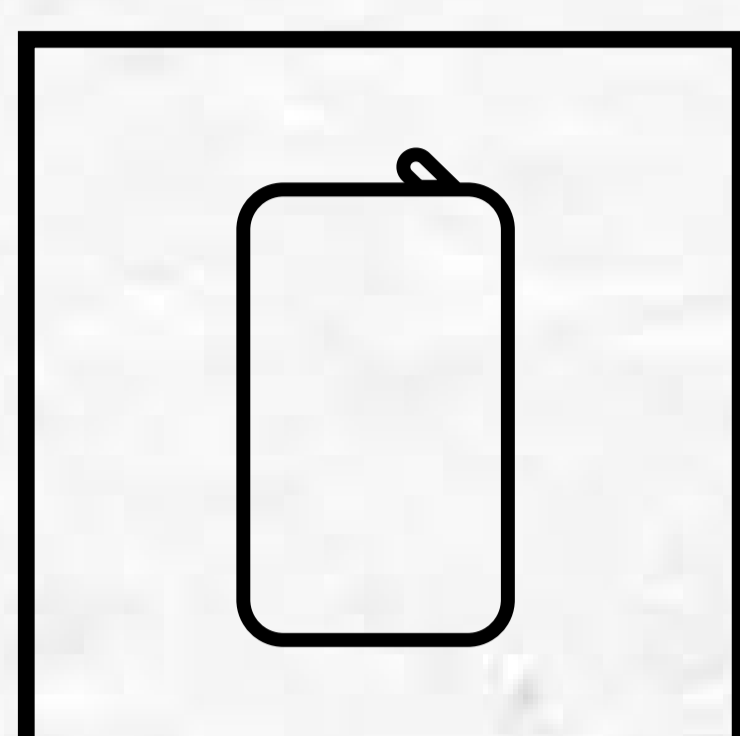
Coloca todos los ingredientes en un recipiente grande de plástico y mezcla bien.
Llena el barril de un litro con el cóctel y vuelve a colocar el tapón.
Monitorea el líquido con regularidad para asegurar que no añeje en exceso.
Cuando esté listo, filtralo y embotéllalo.

* Produce un litro, el cual rinde 12 porciones individuales.
Contenido de alcohol: 16,78 g por porción.

** Receta de Thomas Aske.

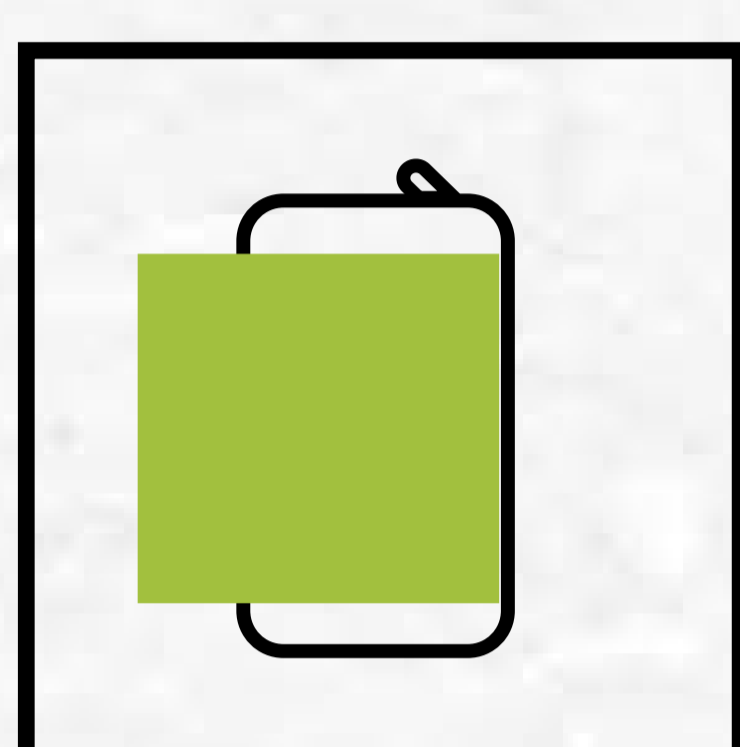
CONSEJOS PARA PREMEZCLAR CÓCTELES ENLATADOS

Ya sea enlatados internamente o lo hagas a través de un tercero, estas son algunas cosas que debes tener en cuenta:



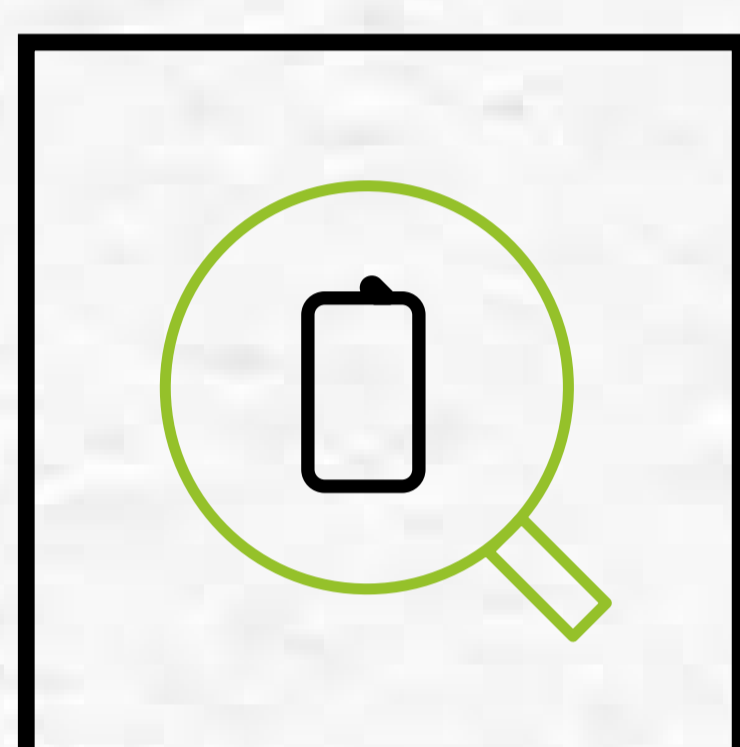
1 CÓMO ENLATAR

Determina el volumen que quieres producir. Si quieres producir a gran escala, tendrás que subcontratar a un tercero. De lo contrario, puedes hacerlo internamente utilizando una máquina de enlatado como la Gorilla Can Seamer. Para completar el proceso de enlatado, tendrás que conseguir latas, tapas y etiquetas.



2 ETIQUETADO

Investiga las opciones de etiquetado y las cantidades mínimas de compra. Es también muy útil consultar las normas locales sobre qué información deben incluir.



3 HAZ PRUEBAS DE CADUCIDAD

Toma nota de los ingredientes que utilizas y examina las latas durante el transcurso de algunos meses para asegurar que el líquido se mantenga estable.



RECETA DE CÓCTEL ENLATADO

COSMO 20/20

INGREDIENTES

625 ml de Tanqueray Gin
750 ml de vino de naranja
375 ml de triple sec
125 ml de eau de vie de frambuesa
125 ml de mezcla de ácidos Cosmo
31,25 ml de granadina
1250 ml de agua

Mezcla de ácidos Cosmo

700 ml de agua
30 g de ácido cítrico
15 g de ácido málico

Combinar y revolver hasta disolver.

PREPARACIÓN

Combinar todos los ingredientes.

* Rinde 25 porciones individuales de 150 ml.
Contenido de alcohol: 13,63 g por porción.

** Receta de Liam Davy.

MÁS RECETAS

Ya sea busques ofrecer cócteles premezclados, draft o enlatados, prueba estas recetas para perfeccionar tu técnica de elaboración en lote.



HIGHBALL DE PERA Y BREZO

PRODUCE UNA PREMEZCLA DE 1 LITRO

INGREDIENTES

200 ml de Johnnie Walker Black Label
200 ml de cordial de pera y brezo hecho en casa
600 ml de agua desionizada

CORDIAL DE PERA Y BREZO

500 g de pera
500 g de agua
250 g de azúcar extrafino
6 g de ácido málico
2 g de ácido cítrico

PREPARACIÓN:

Cortar las peras en rodajas finas a lo largo, quitándoles el hueso.

Colocar en una placa para horno con papel manteca y congelar durante toda la noche. Incorporar 500 g de peras congeladas a 500 g de agua desionizada y cocinar a sous-vide a 60 grados durante una hora. Quitar del agua y dejar enfriar.

Filtrar cuidadosamente con una superbag masajeando el agua y luego pasar por un filtro de café de 100 micrones. Agregar 250 g de azúcar, los ácidos y revolver a baño maría.

Añadir la tintura de brezo al 10 % de la cantidad producida.

TINTURA DE BREZO

Ketel One Vodka: 500 ml
Flores de brezo secas: 50 g

PREPARACIÓN:

Combinar el Ketel One y las flores de brezo en una bolsa de vacío y cocinar a sous-vide a 65 grados durante 30 minutos.

Quitar del agua y dejar enfriar. Pasar por un filtro de café. Almacenar en el refrigerador.

* Produce un litro. El rendimiento dependerá de cómo utilices la premezcla: vía draft, rendirá cinco porciones, y mediante enlatado rendirá 4 latas de 250 ml o 5 latas de 200 ml.

Contenido de alcohol: 15,8 g por 4 porciones o 12,64 g por 5 porciones.

** Receta de Laura Brady.

MÁS RECETAS



CÓCTEL DE GIN

PARA EMBOTELLAR

INGREDIENTES

500 ml de Tanqueray London Dry Gin
200 ml de agua
60 ml de triple sec
200 ml de vermut dulce
40 ml de jarabe de goma
7,5 ml de bíter de cardamomo
2,5 ml de bíter

PREPARACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes previo a embotellar.
Antes de servir: refrigerar para enfriar.
Verter sobre hielo en un vaso de cóctel helado y decorar con una delgada cáscara de naranja.

* Rinde 12 porciones individuales.
Contenido de alcohol: 14,15 g por porción.

** Receta de Thomas Aske (adaptada de la receta del Profesor Jerry Thomas).



HIGHBALL GINZA

PARA ENLATAR

INGREDIENTES

875 ml de Johnnie Walker Black Label
250 ml de mezcla Fallen Pony de Empirical Spirits
2000 ml de jugo de manzana
375 ml de mezcla de ácidos Ginza
2250 ml de té de verbena limón
375 ml de Verjus

PREPARACIÓN:

Combinar todos los ingredientes previo a enlatar.
Antes de servir: refrigerar para enfriar.

MEZCLA DE ÁCIDOS GINZA

5 g de ácido málico
5 g de ácido tartárico
200 g de azúcar
200 ml de agua

PREPARACIÓN:

Combinar todos los ingredientes y revolver hasta disolver.

* Rinde 25 porciones individuales de 250 ml.
Contenido de alcohol: 12,84 g por porción.

** Receta de Liam Davy.