

DOMINAR EL ARTE DE LA FERMENTACIÓN

Los sabores fermentados están siendo adoptados por bares de todo el mundo y los locales experimentan cada vez más con ingredientes fermentados. Prueba estas recetas para explorar esta técnica milenaria y ampliar aún más los límites de su oficio.



TEPACHE

24 servicios de botellas de 180ml

- 3 piñas medianas
- Sirope de canela (800g de agua + 600g de azúcar de caña sin refinar + 180g de corteza de canela)
- 3 x jalapeño al gusto (opcional)
- 4 litros de agua sin cloro

INSTRUCCIONES

1. Prepara 4 litros de agua sin cloro (hervir durante 15-20 minutos y dejar enfriar a temperatura ambiente).
2. Haz un sirope de canela (hierva agua, azúcar y canela y luego cocina a fuego lento hasta que se extraiga un rico sabor a canela. Reserva y deja enfriar).
3. Retira la hoja de piña, coloca la piña en posición vertical y córtala de arriba a abajo alrededor del corazón con la piel de la piña intacta. Debes tener dos rebanadas grandes y dos más pequeñas. Corta la rebanada grande por la mitad. * ¡No cortes más la piña y sueltes demasiado zumo de piña en el producto final, o terminará sabiendo a zumo de piña gaseoso! Reserva toda la piña en rodajas.
4. Mezcla 4 litros de agua sin cloro con sirope de canela y transfiere a un recipiente de vidrio limpio, de boca ancha y con tapa.

5. Agrega la piña en rodajas con la piel intacta y el corazón de la piña a la mezcla de agua y sirope de canela.
6. Mezcla vigorosamente la tanda con una cuchara larga para que la piel de la piña entre en contacto con el líquido azucarado.
7. Coloca un plato pesado encima de la mezcla para que la piña quede sumergida en el líquido dentro del recipiente de vidrio. *Esto evita la formación de moho y maximiza el contacto entre la piel y el líquido.
8. Coloca la tapa encima y déjalo fermentar a temperatura ambiente durante unos 3-4 días.
9. Monitorea diariamente. Una vez que las burbujas comiencen a formarse sobre la superficie del tepache, prueba.
10. Embotella cuando alcance el sabor deseado. *Debe tener un sabor un poco avinagrado y aportar suficiente acidez para equilibrarse con todo el azúcar.
11. Embotella y sella con una tapa de botella adecuada. Déjalo fermentar a temperatura ambiente durante 1-2 días más.
12. Mételo en el refrigerador y sírvelo con una lima cuando esté frío.





KOMBUCHA

La kombucha es un buen punto de partida si intentas fermentar por primera vez.

1. Obtén SCOBY (Cultivo simbiótico de bacterias y levaduras).
2. Prepara té sin químicos con agua sin cloro y agrega aproximadamente entre un 10 y un 12 % de contenido de azúcar Brix.
3. Agrega aproximadamente entre un 20 y un 25% de la kombucha terminada para reducir el nivel de ph que impide que cualquier organismo patógeno prospere y previene la formación de moho.
4. Agrega el SCOBY encima de tu Kombucha (primero asegúrate de que se haya enfriado a temperatura ambiente). *La mayor parte del tiempo flotará en la parte superior, pero a veces se hundirá hasta el fondo. No te preocupes si se hunde, volverá a subir en unos días.
5. Cada kombucha completa te dará un nuevo SCOBY que literalmente crece encima del SCOBY anterior.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

La kombucha normalmente tarda entre 7 y 14 días, dependiendo de la temperatura..

Pruébalo todos los días hasta alcanzar el nivel de acidez deseado. Cuanto más fermentas, más amargo se vuelve. La bacteria del ácido acético que está presente en el SCOBY hará que la kombucha sepa a vinagre si se fermenta demasiado.

No te preocupes si fermenta demasiado, puedes usar la kombucha como aderezo para una ensalada o agregando unas gotas a cócteles que necesiten un toque extra.

TÉCNICA DEL RETROCESO

Una vez que el sabor del cóctel fermentado esté listo, la mayoría de las bacterias flotarán en la parte superior y la levadura se hundirá hasta el fondo.

Puedes ver la levadura blanquecina en el fondo de tu recipiente de fermentación. Si tienes que hacer un lote nuevo, se recomienda sacar un poco de la parte superior para su nuevo lote. Esto también se llama "retroceso", como se menciona en la guía de fermentación NOMA, un recurso útil para la fermentación.

