

Coctelería sin alcohol

El Mundo Del Bar

LiquidExperience
Javier Caballero



www.dashworkshops.com
www.liquidexperience.es
#FormacionesLiquidExperience
#1dashmas



Vaso combinado



Cócteles directos

PERRIER SWITCHEL

30 Sirope de miel de eucalipto, jengibre y curcuma*
45ml de agua de tamarindo bien filtrado o clarificada
15ml de vinagre de manzana
15ml de zumo de lima
Top con Perrier
Chile encurtido "acompañamiento" **
Gel de jengibre, curcuma, miel y tamarindo "acompañamiento"***
Jengibre confitado "acompañamiento"

Preparación del cóctel

Añadimos directamente los 4 primeros ingredientes en el vaso con hielo roto, removemos bien y completamos con la Perrier

Añadimos con la decoración sobre una lamina de cera.

Elaboraciones necesarias para preparación del cóctel.

*Sirope de Miel de eucalipto, jengibre y curcuma

50gr de jengibre
10gr de curcuma
120ml de agua
170gr de miel de eucalipto cruda

Triturar todos los ingredientes con la ayuda de un túrmix y colar bien.

Mezclamos con la miel y conservamos en nevera hasta su utilización.

**Chili Thai encurtido

20gr chili thai
120ml vinagre de vermouth
120ml agua filtrada
120ml sirope simple
5gr sal

Cortar a la mitad y quitar las semillas y nervios

Cocinar 20min todos los ingredientes, dejar enfriar y dejar 5 días en un bote esterilizado.

***Gel fluido de miel, tamarindo y curcuma

70ml ml de la mezcla anterior de miel
50ml de zumo de tamarindo

1 gr de agar

Si no queremos un perfil tan acético podemos recurrir a un vinagre de manzana balsámico.



Coctelería Evolutiva

Green Chocolate

Creado para el tercer menú de Espai Sucre Essence basado en el chocolate (marzo 2019)



Doble old fashioned



Cócteles batidos



El cóctel fue creado para maridar un postre de Espai Sucre en su concepto Essence, para su tercer menú que se basaba en el chocolate. En esta ocasión os voy a dejar la propuesta sin alcohol del menú.

Me encanto la posibilidad de poner hacer toda una propuesta de menú basandome en el chocolate, pero con la idea clara que los cócteles no podían ser dulces para que encajaran con la propuesta de los platos.

En esta ocasión trabajo con un chocolate blanco de Valhrona con Yuzu que me encajaba perfectamente con las notas frescas que necesitaba el plato como jengibre, pimienta blanca, zumo de manzana y shiso.

Receta

- 60ml de zumo de manzana y chocolate*
- 10 zumo de lima
- 5 ml de agua de jengibre**
- Tintura de pimienta blanca***
- 3 hojas de shiso
- Sal
- Perrier

Preparación del cóctel

Batimos los seis primeros ingredientes suavemente en una coctelera con hielo, no queremos extraer demasiado del sabor de las dos hojas shiso que hemos añadido, si batimos demasiado fuerte puede dominar.

Colamos en un vaso on the rocks previamente enfriado y con una piedra grande de hielo .

Acabamos añadiendo la tercera hoja de shiso para tener más aroma en el el vaso.

Preelaboraciones

*Agua de jengibre

- 100gr de jengibre pelado
- 100gr de agua

Trituramos bien y colamos con la ayuda de un superback o un filtro fino.

Reservamos en nevera.



****Zum de manzana ácida y chocolate**

200gr de zumo de manzana ácida
5 onzas de chocolate blanco con Yuzu Valhrona

Disolvemos las onzas de chocolate en un baño maría o en el microondas con cuidado de no quemarlo.

Una vez disuelto lo añadimos al zumo de manzana también templado y removemos bien hasta que se mezcle.

***Tintura de pimienta blanca**

17gr de pimienta blanca molido
90 ml de vodka

Mezclamos el 10ml de vodka con pimienta blanca y dejamos que se hidrate en un bote tapado durante 3 horas. Metemos la pimienta blanca hidratada en el percolador, embudo de decantación de 100ml sino tenemos percolador, con 70ml de vodka y empezamos el goteo.

Una vez acabado el goteo, sacamos la pimienta blanca del percolador la metemos en un bote y añadimos los 10ml restantes, removemos bien y volvemos a colar (con este proceso limpiamos las especias).

**Para la variante con alcohol podéis añadirle 40ml de GinRaw que encaja perfectamente con el resto de los ingredientes del cóctel.*



YOGI COCKTAIL

Min 10:09 de la video/clase

Creado en marzo de 2014 con ocasión del salón Alimentaria de Barcelona



Esta es una de las propuestas que mejor transmite lo que me gusta destacar de los cócteles sin alcohol: bebida muy fresca, natural y ligera.

Para el acompañamiento hago un guiño a uno de mis descubrimientos del año que, aunque parezca raro, no es ni un ingrediente ni una nueva técnica: el yoga, una disciplina muy en sintonía con el carácter saludable del cóctel. Trituro y deshidrato distintos frutos rojos, los corto, los enrolllo y los ato con una cuerdecita, simulando la esterilla de yoga.

Receta

¾ de lima cortada en trozos
2 frambuesas
10 hojas de menta
14 g de azúcar
10 ml de agua de jengibre*
60 ml de zumo de manzana Granny Smith
Agua Perrier
1 ramita de menta
Tapete de frambuesa**

Preparación del cóctel

Ponemos en el vaso que vamos a utilizar para servir los cinco primeros ingredientes en el orden indicado. Machacamos con la ayuda de un mortero, lo justo para exprimir la lima y la frambuesa, pero con cuidado de no romper la menta.

Llenamos ¾ del vaso con hielo picado, añadimos el zumo de manzana y removemos bien.

Completamos con hielo picado y acabamos con Perrier. Decoramos con una ramita de menta y el tapete de frambuesa.



Agua de tamarindo

100gr de tamarindo pelado
100gr de agua mineral

Pelar el tamarindo

Mezclar con el agua y dejar reposar 12 horas moviendo periódicamente. Sacamos todas las pepitas, trituramos la pulpa, colamos y reservamos.

Té roiboss

18 gramos de te rooibos
750 ml de agua

Mezclamos los dos ingredientes en un recipiente, cerramos y guardamos en la nevera 12 horas.

Colamos bien y reservamos en la nevera hasta su utilización.

JAZMÍN COCKTAIL

Min 09:11 de la vídeo/clase

Receta

60 ml de té de jazmín*
15 ml de zumo de pera Conferencia
40 ml de zumo de lichis
30 ml de clara de huevo o aquafaba** como versión para veganos
Agua Perrier
Hojas de té de jazmín

Preparación del cóctel

Mezclamos todos los ingredientes, excepto el agua Perrier, y los batimos sin hielo (dry shake). A continuación añadimos el hielo a la coctelera y volvemos a batir.

Colamos en una copa de cava previamente enfriada.

Finalmente añadimos el agua Perrier y acabamos con unas hojitas de té de jazmín.

Preelaboraciones

*Té de jazmín

3 g. de té verde de jazmín (Jasmine Dragon Pearls)
0,5 g. de hojas de stevia
250 ml. de agua



Calentamos una tetera con 250 ml de agua e infusionamos el té y las hojas de stevia 5 minutos a unos 75 °C.

Dejamos enfriar.

****Aquafaba**

Es el líquido resultante tras la cocción de los garbanzos y se utiliza como sustituto del huevo en múltiples elaboraciones.

