

CAPITULO 7:

Cocteleria con café



Bases de Cocteleria

Herramientas de Cocteleria

Dependiendo el método de preparación del trago seleccionado utilizaremos diferentes herramientas:



Coctelera o Shaker: Podemos encontrar tres tipos de coctelera básica, la Cobbler, la Boston o la Parisian. Esta herramienta la utilizaremos en *Tragos Batidos*



Jigger: Herramienta de medición de onzas para realizar los tragos

Posavasos: Para la presentación de nuestro trago al cliente

Destapador: Herramienta para el servicio

Muddler o Mortero: Herramienta para pisar o machacar frutas

Stirrer o Cucharilla: Cuchara de formato largo, se utilizara para los *Tragos Refrescados*

Colador: Hay dos modelos comunes, por un lado el Colador Hawthorne u Oruga, y luego el colador Julep o Clásico, se utilizan para filtrar la bebida al servirla, se pueden utilizar tanto en *Tragos Batidos* como en *Tragos Refrescados*



Vaso de Composición: Recipiente que se utiliza en los *Tragos Refrescados*

A parte de las herramientas específicas de Cocteleria, también utilizaremos -dependiendo el método de preparación del trago- **licuadora**, **cremera**, **especieros** (canela, cacao u otros), **pinzas de precisión**, **pinza para hielo**, servilletas y otros. Debemos tener en cuenta que tipo de cristalería utilizaremos para presentar cada Coctel.

Tipos de Cocteles

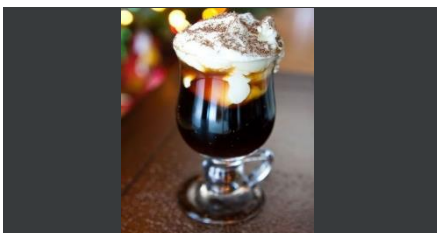
A continuación analizaremos 5 diferentes métodos de realización de tragos:

Tenga en cuenta que las medidas son proporcionales, dependiendo el tipo de cristalería que utilicemos para preparar el trago adaptaremos las medidas.

1. Tragos Directos

Irlandés o Irish Coffee

- ✓ 2 oz de whisky
- ✓ 5 oz de café
- ✓ 2 cda azúcar
- ✓ 20% de crema batida
- ✓ Canela



Strange Brew

- ✓ 2 oz de bourbon
- ✓ 1 oz leche de almendras
- ✓ 1 shot de espresso
- ✓ 20 % crema saborizada almendra



Mrs Brown

- ✓ 1 shot de espresso
- ✓ 1½ triple sec
- ✓ 1 oz jarabe
- ✓ ½ oz jugo limón
- ✓ ½ oz te negro

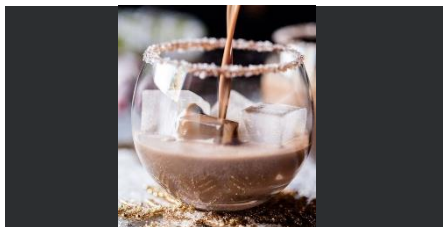


TODAS LAS HERRAMIENTAS DE COCTELERIA PROFESIONAL PUEDEN CONSEGUIRSE EN LA TIENDA DEL CENTRO INTERNACIONAL DE COCTELERIA

2. Tragos Batidos

Iced Coffee

- ✓ 1 oz Ron
- ✓ 1 oz Licor Vainilla
- ✓ 1 oz jarabe vainilla
- ✓ 2 oz leche
- ✓ ½ oz crema de leche



Boston

- ✓ 1 oz Whisky
- ✓ 1 oz licor chocolate blanco
- ✓ ½ oz licor menta
- ✓ 1 oz café



Italian Job

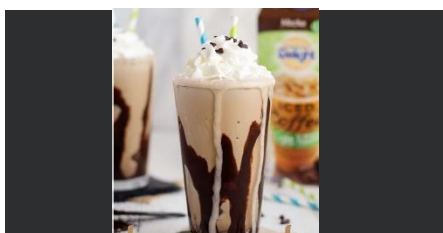
- ✓ 1½ oz café
- ✓ 1 oz Baileys
- ✓ ½ oz licor de amaretto
- ✓ ½ oz crema de leche



3. Tragos Frozen

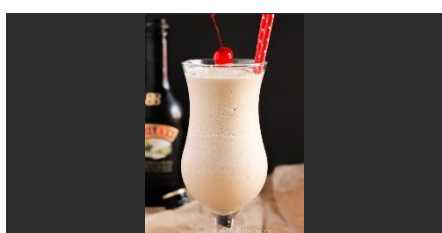
Frappé

- ✓ 2 oz café
- ✓ 1 oz de jarabe saborizado a elección
- ✓ Crema batida opcional



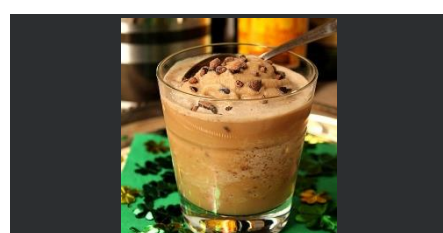
Caribbean coffee

- ✓ 1 oz Baileys
- ✓ 1 oz ron
- ✓ 1 oz licor coco
- ✓ 1 oz café
- ✓ 1 oz leche condensada



Mudslide

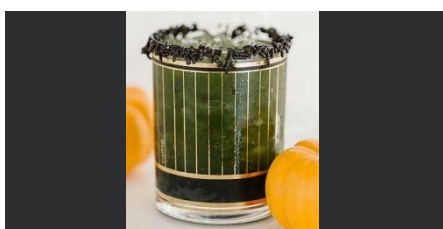
- ✓ 1 oz Vodka
- ✓ 1 oz licor de café
- ✓ 1 oz Baileys
- ✓ 1½ oz syrup chocolate
- ✓ 1 oz cafe



4. Tragos Refrescados

Coffee Mint

- ✓ 1 oz Branca Menta
- ✓ 1 oz Café
- ✓ 1 oz jarabe



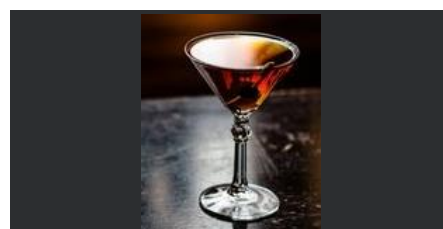
Coco Mocha

- ✓ 1 oz Licor de coco
- ✓ 1 oz Triple sec
- ✓ 1 oz café



Brazilian Coffee

- ✓ 1 oz Cachaca
- ✓ 1 oz licor de café
- ✓ 1 oz cafe



5. Tragos en capas

Marroc

- ✓ 1 oz licor dulce de leche
- ✓ 2 oz leche caliente
- ✓ 4 oz espresso
- ✓ 20% crema batida



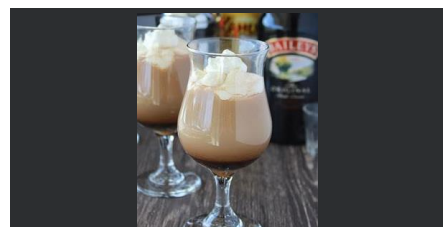
De la Montaña

- ✓ 1 oz licor chocolate blanco
- ✓ 1 oz chocolate
- ✓ 5 oz espresso
- ✓ 20% crema batida



Belgian

- ✓ 1 oz Baileys
- ✓ 1 oz Triple sec
- ✓ 5 oz espresso
- ✓ 20% crema batida



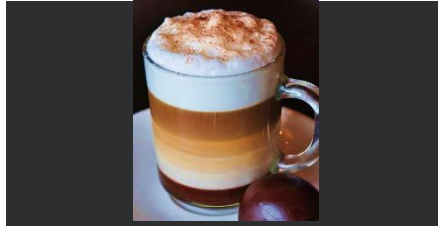
Dolce

- ✓ 1 oz licor chocolate blanco
- ✓ 1 oz licor dulce de leche
- ✓ 5 oz espresso
- ✓ 20% crema batida



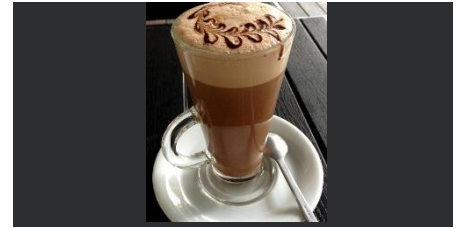
Berry

- ✓ 1 oz licor de cassis
- ✓ 1 oz licor de dulce de leche
- ✓ 5 oz espresso
- ✓ 20 % crema batida



Nutella

- ✓ 1 oz jarabe de avellana
- ✓ 1 oz licor de chocolate
- ✓ 5 oz espresso
- ✓ 20% crema batida



Final del curso

Para poder obtener el Certificado de Cumplimiento del Centro Internacional de Cocteleria deberán aprobar el examen final que consta de dos instancias:

1. Teórica: Se evaluarán los conceptos fundamentales del Barismo dados en clase, que se encuentran dentro del manual, a través de un examen escrito
2. Practica: Se evaluará la extracción de dos espressos, y dos bebidas a base de ellos con leche a elección del instructor.

Por otro lado se deberá diseñar un trago de autor con base de café, deberá elegirse un método de preparación de cocteles y la receta del mismo debe ser inventada, no se pueden utilizar recetas ya existentes. Puede contener o no bebidas alcohólicas. Debe tener un nombre y una presentación adecuada.

Esperamos que haya disfrutado el Curso Inicial de Barismo del Centro Internacional de Cocteleria, para conocer cursos complementarios de Barismo puede consultar a su Instructor o nuestra página www.cursodecocteles.com