

Manual de Coctelería - La Chancla

Contenido de: CÓCTELES CON ALCOHOL_2022 PROPUESTA.pdf

CÓCTELES CON ALCOHOL

MOJITO

INGREDIENTES

SIROPE DE AZÚCAR 2cl RON 6cl

HIERBABUENA /MENTA 8/12 hojas LIMA (OCTAVOS) 4

ZUMO DE LIMA FRESCO 2cl SODA rellenar

PREPARACIÓN

- Ponemos la lima y el sirope de azúcar y machacamos la mezcla (opcional zumo de lima extra)
- Añadimos las hojas de hierbabuena /menta dándole una palmada previamente
- Añadimos el ron y rellenamos hasta la mitad o un poco más del vaso con hielo picado
- Removemos bien con la varilla , rellenamos hasta el borde con hielo picado y añadimos la soda.
- Decoramos con un gajo de lima y una o dos puntas de hierbabuena muy cerca de la pajita.

PRESENTACIÓN → vaso largo “mojitos”

MOJITO DE FRESA

INGREDIENTES

SIROPE DE AZÚCAR /FRESA 2cl RON 6cl

HIERBABUENA 8/12 hojas LIMA (OCTAVOS) 4

FRESA 4 UNID. “MONIN DE FRESA 1CL “

ZUMO DE LIMA FRESCO 2cl SODA rellenar

PREPARACIÓN

- Ponemos la fresa y añadimos el sirope de azúcar y machacamos muy bien hasta que la fresa se deshaga por completo y quede como un sirope . (opcional añadir monin de fresa)

- Añadimos la lima y volvemos a machacar, le agregamos las hojas de hierbabuena palmeadas previamente y

añadimos el ron

- Le echaremos hielo picado hasta la mitad del vaso o un poco más, removeremos , rellenamos hasta el filo con más

hielo y añadimos la soda

- Decoramos con una o dos puntas de hierbabuena muy cerca de la pajita y una fresa.

PRESENTACIÓN→ vaso largo “mojitos”

VARIANTES/SABORES : Con la misma base del mojito de Fresa, podemos hacer mojitos de diferentes sabores,

aprovechando ya sea la fruta de temporada o aprovechando los monines utilizados en otros cócteles, para darle más

variedad y vistosidad a la carta de cócteles.

CÓCTELES CON ALCOHOL

PIÑA COLADA

INGREDIENTES

RON 4cl Licor de coco (Malibú o Batida de coco) 2cl

ZUMO DE LIMA FRESCO 1cl Cocogoya (u otra crema de coco) 4cl

ZUMO DE PIÑA rellenar

PREPARACIÓN

- En una coctelera, añadimos la base del cóctel (Ron, Licor y crema de coco y el zumo de lima fresco) y agitamos.

- En un vaso alto (Piña colada), vertimos , con un colador, el líquido de la coctelera, le añadimos hielo en cubo

(opcional hielo picado) y rellenamos con el zumo de piña.

- Decoramos con un gajo de piña y 1 -2 hojas de piña acompañado con una pajita .

PRESENTACIÓN → Vaso Huracán

MARGARITA

INGREDIENTES

TEQUILA 4cl COINTREAU 2cl

ZUMO DE LIMA FRESCO 3cl SIROPE DE AZÚCAR 1cl

PREVIO: Preguntar al cliente si lo quiere con o sin sal, si no sabe cómo le gusta más, decoraremos sólo la mitad del vaso con sal.

PREPARACIÓN

- Llenamos la copa Martini con hielo picado para enfriarla.
- En la coctelera añadimos la base del cóctel (Tequila, Cointreau, zumo de lima fresco y sirope de azúcar) y agitamos.
- Quitamos el hielo de la copa, la secamos, humedecemos el borde de la copa siempre por fuera con lima y la bordeamos con sal (si el cliente no sabe si le gusta con o sin sal, solo bordearemos la mitad, y si lo quiere sin sal, éste paso lo omitimos).

- Añadimos el contenido de la coctelera a la copa con ayuda de un doble colado (colador de gusano y colador fino)

PRESENTACIÓN → Copa Martini

CÓCTELES CON ALCOHOL

CAIPIRIÑA

INGREDIENTES

CACHAÇA 6cl AZÚCAR MORENO /SIROPE DE AZÚCAR 24 gr /2cl

LIMA (OCTAVOS) 6/8 *(4) (Cucharada sopera)

*ZUMO DE LIMA FRESCO 2cl

PREPARACIÓN

- Ponemos la lima con el azúcar moreno /Sirope de azúcar (añadir el zumo de lima natural opcional) y machacamos.
- Añadimos la cachaça y añadimos hielo picado, removemos y rellenamos con hielo picado hasta el borde.

- Decoramos con 1 gajos de lima y 1 pajita

PRESENTACIÓN → Vaso Rock /Old -Fashioned

CAIPIRIÑA DE FRESA

INGREDIENTES

CACHAÇA 6 cl AZÚCAR MORENO /SIROPE DE AZÚCAR 24 gr /2cl

LIMA (OCTAVOS) 6/8 *(4) FRESAS 3-4 UNIDADES

"SIROPE MONIN FRESA 1 cl" ZUMO DE LIMA 2cl

PREPARACIÓN

- Ponemos la lima con el azúcar moreno, las fresas, el monin y machacamos con la maza.
- Llenamos el vaso con hielo roto hasta arriba y añadimos la cachaza
- Agitamos con la coctelera energicamente
- Decoramos con 1gajo de lima y acompañamos de una pajita

PRESENTACIÓN → Vaso Rock/Old -Fashioned

VARIANTES/SABORES: Se podrían hacer de diferentes sabores, aprovechando la fruta de temporada y los diferentes

monines que usamos en otros cócteles.

También se pueden hacer los "CAIPIROSKA", que es la misma receta, pero, utilizar vodka en vez de Cachaça.

CÓCTELES CON ALCOHOL

DAIKIRI FROZEN ORIGINAL

INGREDIENTES

RON 6cl ZUMO DE LIMA FRESCO 3cl

SIROPE DE AZÚCAR 1.5cl

PREPARACIÓN

- En la batidora con 4 /5 hielos rotos para cada coctel, añadimos los ingredientes y batimos (10/12 segundos aproximadamente).

- Bordeamos una copa Martini con azúcar (siempre por fuera).

- Cuando comprobemos que tiene una textura de sorbete, lo vertimos en la copa Martini.

- Decoramos con 2 rodajas de lima (no gajos), 1 punta de hierbabuena entre las 2 rodajas y terminamos con una

pajita.

PRESENTACIÓN → copa Martini

DAIKIRI DE FRESA FROZEN

INGREDIENTES

RON 6cl ZUMO DE LIMA FRESCO 3cl

PURÉ DE MONIN DE FRESA 3cl FRESAS 1 para darle textura

PREPARACIÓN

-En la batidora con 4/5 hielos rotos para cada coctel ponemos los ingredientes y batimos (10/12 segundos

aproxima damente).

- Bordeamos una copa Martini con azúcar.

- Cuando comprobemos que tiene una textura de sorbete, lo vertimos en la copa Martini.

- Decoramos con una Fresa en forma de Rosa o en forma de abanico , 1 punta de hierbabuena y terminamos con u na

pajita.

PRESENTACIÓN → copa de coctel (diamante)

VARIANTES/SABORES: Se podrían hacer de diferentes sabores siguiendo la s mimas medidas y aprovechando la fruta

de temporada y los monines que usamos en otros cócteles.

Tam bién se pueden hacer al estilo original que se rían las mismas medidas, pero, en vez de hacerlo en la batidora,

hacerlo en la coctelera con un doble colado (colado r de gusano y colador fino).

CÓCTELES CON ALCOHOL

AVIATION

INGREDIENTES

DRY GIN 6cl MAR ASCHINO 1.5cl

LICOR DE V IOLETA (LAVANDA) 2cl ZUMO DE LIM ÓN FRESCO 2cl

PREPARACIÓN

- Enfriamos la copa Martini con hielo picado/roto

- Añadi mos hielo en la coctelera y le añadimos la base del cóctel (DRY Gin, Maraschino, Licor de Violeta y Zumo de limón fresco) y agitamos.

- Retiramos el hielo de la copa Martini , secam os la copa y vertimos el contenido de la coctelera con u n doble colado

(colador de gusano y colador fino).

- Decoramos con una cereza Maraschino.

PRESENTACIÓN → Copa Martini

BLODY MARY (PROPUESTA)

INGREDIEN TES

VODKA 4 cl ZUMO DE TOMATE 7.5cl

ZUMO DE LIMÓ N FRES CO 2 cl TABASCO 3 dashes (golpes)

SALSA PERRYS 3 dashes (golpes) SAL DE APIO Y PIMIENTA NEGRA

PREPARACIÓN

- Añadimos en la coct elera todos los ingredientes y le echamos hielo

- Este cóctel, realmente h ay que hacerlo con la técnica del escanciado, para darle mejor temperatura y más

densidad al cóctel, se trata de pasar el contenido de una parte de la c octelera a la otra (al estilo en el que se sirve

la sidra). En caso de que no sea f actible, por el momento, se puede hacer agitado normal en coctelera.

- En un vaso largo, añadimos hielo normal y servimos el cóct el con ayuda de un colador de gusano.

- Decoramos con una ramita de apio y se le podría poner 3 ramas de hierbabuena o 2/3 rodaj as de apio pinchadas en

un palillo, queda bastante bonito.

PRESENTACIÓN → Vaso largo “mojito”

CÓCTELES CON ALCOHOL

APEROL SPRITZ

INGREDIENTES

APEROL 4 cl

SODA 2 cl

*PROSEC CO/C AVA rellenar

PREPARACIÓN

- Añadimos en la copa, el Aperol y la Soda. Añadimos 3 hielos rotos o hielo normal y , por último, con ayuda de un

barspoon o cuchara larga de bar (para que no se mezcle) , rellenamos con prosecco/cava.

- Decoramos con una rodaja de naranja

PRESENTACIÓN → Copa de vino

VARIANTE: Se puede hacer, con la misma receta y elaboración, el “Campari Spritz ”

NOTAS: Tanto el Aperol , como el Campari Spritz originales, se sirven con Prosecco (Vino seco espumoso italiano), se

hace igualmente con champagne o cava, aunque el original es con Prosecco , ya que es un cóctel italiano.

CÓCTEL DE CAVA

INGREDIENTES

TERRÓN DE AZÚCAR CON ANGOSTURA

BRANDY /Cognac 2 cl CAVA rellenar

PREPARACIÓN

- Vamos añadiendo los ingredientes directamente en el vaso , empezando por el cubo de azúcar envuelto en

Angostura.

PRESENTACIÓN → Copa de cava

NOTAS: El original no lleva Maraschino, habría que probar qué le aporta al cóctel el maraschino, si está mejor o peor,

o simplemente como decoración.

CÓCTELES CON ALCOHOL

FLY ME TO THE MOON (PROPUESTA)

INGREDIENTES

VODKA 6 cl LIMA CORDIAL (3) 5 cl

MONIN DE LICOR DE MELÓN 2CL

PREPARACIÓN

- Añadimos hielo roto o normal hasta arriba de la jarrita y vamos incorporando todos los ingredientes.

-Removemos suavemente con el barspoon o cuchara larga de bar.

- Decoramos con lima.

PRESENTACIÓN → Vaso “jarrita ”

TOM COLLINS

INGREDIENTES

GINEBRA 6 cl ZUMO DE LIMÓN FRESCO 3 cl

SIROPE DE AZÚCAR 1.5 (3) cl SODA rellenar

PREPARACIÓN

- Añadimos en la coctelera hielo y la base del cóctel (Ginebra, Zumo de limón fresco, sirope de azúcar) y agitamos.

- Servimos en el vaso con ayuda de un colador, rellenamos con hielo normal o roto y rellenamos con soda.

-Decoramos con un gajo de limón y una cereza Maraschino pinchadas con un palillo.

-Opcionalmente se le puede añadir 2/3 Dashes o golpes de Angostura para que le de un toque diferente.

PRESENTACIÓN → Vaso largo “mojito”

VARIANTES/SABORES: Se puede hacer Tom Collins de diferentes sabores, aprovechando la fruta de temporada y

los monines usados para otros cócteles, la receta tendría una pequeña variación pero prácticamente la base es la

misma (2 partes de ginebra, 1 parte de cítrico, 1 parte de puré/zumo/licor de fruta y media o 1 parte de azúcar, dependiendo de si se quiere más o menos azucarado)

CÓCTELES CON ALCOHOL

Antes de empezar: Esto es algo personal, yo de por sí los preparados los quitaba, le restan calidad final al cóctel y,

en caso de que se vea como se hace el cóctel, queda bastante feo que tengas una botella de preparado ya que el

cliente no puede ver qué le estás echando, y si es o no, lo que ha pedido, por lo que yo personalmente, quitaría el

tema de preparados para la coctelería. Aún así, he retocado un poco los preparados, básicamente, los retoques que

he hecho han sido eliminar de los preparados tanto el sirope de azúcar, como también eliminaría el tema de tener

café frío, ya que, el sirope de azúcar se oxida con el paso de los días si no se gasta y amarga todo el contenido y, el

café en cuánto se hace se tiene que tomar porque va perdiendo propiedades, sabor e intensidad con el paso del

tiempo. Dicho esto, aquí dejo como haría los preparados:

PREPARADOS

Mar garita :

- 2 partes de Tequila/4 cl por ejemplo

- 1 parte de Cointreau/2cl por ejemplo (la mitad)

Espresso Martini:

- 2 partes de vodka/6 cl por ejemplo

- 1 parte de licor de café/3 cl por ejemplo (la mitad)

Para el Aviation no haría preparado, ya que, el monin de violeta también contiene azúcar, por lo que no sería

recomendable incluirlo y, quitando el monin, sólo nos queda la Ginebra con el Maraschino.

CÓCTELES CON ALCOHOL

PROPUESTA DE NUEVOS CÓCTELES

BRANDY ALEXANDER

INGREDIENTES

BRANDY 4 cl LICOR DE CACAO NEGRO 2 cl LECHE 4 cl

PREPARACIÓN

- Ponemos a enfriar una copa Martini con hielo picado.

- En una coctelera, añadimos hielo, la base del cóctel y agitamos.

- Retiramos el hielo de la copa, la secamos y vertimos el contenido de la coctelera a la copa con ayuda de un doble

colado (colador de gusano y colador fino).

- Decoramos espolvoreando la superficie del cóctel con nuez moscada (se puede espolvorear también con cacao o

con canela, pero por darle un toque distinto).

VARIANTE: Se puede reemplazar la leche por crema "Half & Half;" o nata semimontada, para darle un toque más

espeso al cóctel, todo sería probarlo.

PRESENTACIÓN → Copa Martini

SEX ON THE BEACH

INGREDIENTES

VODKA 2(4) cl LICOR DE MELOCOTÓN 2cl

ZUMO DE ARÁNDANOS rellenar por igual (1 parte) ZUMO DE NARANJA rellenar por igual (1 parte)

PREPARACIÓN

- En un vaso Hurricane largo, añadimos el vodka y el licor de melocotón y luego, rellenamos de cubitos de hielo.

- Rellenamos hasta un poco más de la mitad con zumo de arándanos rojo y después, con ayuda de un bar spoon o

cuchara larga de bar, añadimos el zumo de naranja, intentando que no se mezclen para que quede de 2 colores .

-Decoramos con una rodaja de naranja y una cereza maraschino pinchada con un palillo.

PRESENTACIÓN → Vaso Huracán o Vaso largo "mojito "

OPCIONAL: También se puede pinchar un arándano, en vez de una cereza de maraschino

CÓCTELES CON ALCOHOL

TEQUILA SUNRISE

INGREDIENTES

TEQUILA 4(6) cl ZUMO DE NARANJA rellenar GRANADINA hundido /en el tope

PREPARACIÓN

-En un vaso Huracán o largo, añadimos el Tequila y luego llenamos con cubitos de hielo.

-Rellenamos con zumo de naranja, colocamos una pajita y, poco a poco, vamos virviendo la granadina justo al lado de

la pajita, de esta forma la granadina va a bajar hasta el fondo del cóctel sin mezclarse con el zumo de naranja.

También se puede echar granadina por encima del cóctel para que la granadina vaya bajando por todo el contenido.

-Decoramos con un gajo de naranja y una cereza maraschino pinchada con un palillo.

PRESENTACIÓN → Vaso Huracán o Vaso largo "mojito "

PORNSTAR MARTINI /POP STAR MARTINI (Mi versión)

INGREDIENTES

VODKA 4 cl LICOR DE MARACUYÁ 2 cl PURÉ DE MARACUYÁ 2 cl

ZUMO DE LIMA FRESCO 2 cl SIROPE DE VAINILLA 1 cl

PREPARACIÓN

-Ponemos a enfriar una copa Martini con hielo picado.

-En la coctelera añadimos hielo, la base del cóctel y agitamos.

-Retiramos el hielo de la copa, la secamos y vertimos el cóctel de la coctelera en la copa con ayuda de un doble

colado (colador de gusano y colador fino).

-Para la decoración en la versión que he pensado para la chancla, se pondría el cóctel encima de un platillo de café

con una servilleta y un buen puñado de palomitas en el plato y una piel de lima con una forma que queda muy vistosa.

PRESENTACIÓN → Copa Martini

NOTAS: Este cóctel tiene muchas variantes, versiones, sabores diferentes, si queréis que profundice y gusta, se

pueden hacer muchas cosas diferentes con una misma base.

CÓCTELES CON ALCOHOL

MAI TAI (2 VERSIONES)

MI VERSIÓN

INGREDIENTES

RON OSCURO 4(5) cl COINTREAU 1(2) cl

ZUMO DE LIMA FRESCO 2 cl SIROPE DE ALMENDRAS 1 cl

PREPARACIÓN

-En la coctelera, añadimos hielo , el Cointreau , el zumo de lima fresco y el sirope de almendras y agitamos.

-Vertimos el cóctel en un vaso Rocks/Old -Fashioned y le añadimos hielo picado hasta el borde.

-Le ponemos una pajita corta y le añadimos, con ayuda del Jigger y con suavidad, el Ron Oscuro para que quede

"Flotando " en la parte alta del cóctel.

-Decoramos con una ramita de hierbabuena pegada a la pajita corta y una piel de lima , para distinguirlo de Caipiriñas

que se hacen con gajo de lima, aunque se puede decorar con un gajo de lima .

PRESENTACIÓN → Vaso Rocks/Old -Fashioned

VERSIÓN MONIN (CAIPIRIÑA)

INGREDIENTES

RON BLANCO 3 cl RON OSCURO 3 cl SIROPE DE ALMENDRAS 2 cl
LIMA (OCTAVOS) 4 UNIDADES SIROPE DE AZÚCAR 1 cl
PREPARACIÓN

-En un vaso Rocks -Old Fashioned añadimos los gajos de lima, los Siropes de azúcar y de Almendras y machacamos .
-Añadimos el Ron blanco , rellenamos hasta el borde con hielo picado , le ponemos una pajita y, para finalizar,
añadimos el Ron Oscuro con ayuda del Jigger y su avemente, para que quede como “Flotando ” en la parte alta del cóctel.

-Decoramos con una ramita de hierbabuena pegada a la pajita corta y una piel de lima, para distinguirlo de Caipiriñas
que se hacen con gajo de lima, aunque se puede decorar con un gajo de lima.

PRESENTACIÓN → Vaso Rocks/Old -Fashioned

NOTAS: En mi versión realmente, se añade todo en la coctelera y finalmente se le añade 1 cl de “Overproof ” Ron, de la misma manera en la que explico , para que quede “Flotando ”

CÓCTELES CON ALCOHOL

LYNCHBURG LEMONADE

INGREDIENTES

JACK DANIEL 'S 4 cl COINTREAU 2 cl ZUMO DE LIMÓN FRESCO 2 cl
SIROPE DE AZÚCAR 1 cl SPRITE /LEMONADE rellenar

PREPARACIÓN

-En una coctelera añadir hielo, la base del cóctel (J ack Daniel 's, Cointreau, zumo de limón fresco y sirope de azúcar) y agitamos.

-En un vaso alto “mojito ” vertimos el contenido de la coctelera con ayuda de un colador, rellenamos de cubitos de hielo y, por último, rellenamos con Sprit e o Lemonade.

-Decoramos con un gajo de limón, simple y sencillo. (opcional puede ser una cereza de maraschino pinchada o suelta junto al gajo de limón, pero para diferenciarlo, lo dejaría simple)

PRESENTACIÓN → Vaso alto “mojito ”

NOTA: Me comentaste que había venido un proveedor de Jack Daniel 's, éste cóctel lo probé allí y está bastante rico, pero hay una variedad muy grande de cócteles originales o versiones que se pueden hacer con distintos tipos de Jack Daniel 's.

MOSCOW MULE

INGREDIENTES

VODKA 4 cl ZUMO DE LIMA FRESCO 2 cl GINGER BEER rellenar

PREPARACIÓN

-En una coctelera añadimos hielo , la base del cóctel (Vodka y Zumo de lima fresco) y agitamos.

-En una taza de cobre (Copper Mug) o , en su defecto, en un vaso alto, vertimos el contenido de la coctelera con

ayuda de un colador, rellenamos con hielo picado o cubitos de hielo y, por último, rellenamos con ginger beer.

-Para la decoración utilizaremos un gajo de lima junto a una pajita corta (taza de cobre) o larga (vaso alto).

PRESENTACIÓN → Taza de cobre (Copper Mug) o Vaso alto

NOTA: La familia “MULE” son cócteles con un destilado (vodka), zumo de lima o limón, dependiendo y , rellenando

con ginger beer, por lo que se podría ofrecer una gran variedad de “MULES” diferentes.

CÓCTELES CON ALCOHOL

DARK & STORMY

INGREDIENTES

RON OSCURO 4 cl ZUMO DE LIMA FRESCO 2 cl GINGER BEER rellenar

PREPARACIÓN

-En un vaso alto, agregamos el zumo de lima fresco.

-Llenamos con cubos de hielo y rellenamos con ginger beer hasta más o menos la $\frac{3}{4}$ parte del vaso y colocamos una pajita larga.

-Con ayuda del Jigger y, suavemente, vertimos el ron oscuro para que quede "Flotando" en la parte alta del cóctel.

-Se puede decorar con un gajo o una rodaja de lima, pero queda muy bonito si pinchas con un palillo una rodaja de lima y una rodajita de jengibre.

PRESENTACIÓN → Vaso largo "mojito"

NOTA: También se puede rallar un poco de jengibre y espolvorearlo por encima del cóctel.

Se puede hacer perfectamente una versión frozen del cóctel.

Lo he incluido ya que, como ves, sigue la misma norma que los "MULE", es exactamente lo mismo, lo único que, en

este caso cambia, es el método de hacerlo, pero la receta es idéntica.

BAILEYS FROZEN

INGREDIENTES

VODKA 3 cl LECHE CONDENSADA 6 cl BAILEYS 4 cl

PREPARACIÓN

-En la licuadora, añadimos la base del cóctel y añadimos hielo picado (De 3 a 5).

-Mientras se bate, decoramos un vaso Huracán con chocolate, vainilla o caramelo.

-Vertimos el contenido de la licuadora en el vaso Huracán.

-Decoramos espolvoreando canela en la superficie del cóctel.

PRESENTACIÓN → Vaso Huracán.

CÓCTELES CON ALCOHOL

EXTRA: Se podría hacer los cócteles más clásicos y más finos de la coctelería, como el

"NEGRONI" y toda la familia

que tiene, ya que con la misma receta del negroni (2 cl vermut dulce, 2 cl campari, 2cl Gin) pero cambiando el

destilado (Gin) por otro cualquiera (Vodka, ron, whiskey, etc) se hace una gran variedad de cócteles.

Mismo caso que el "OLD FASHIONED", es muy fácil de hacer ya que sólo lleva Bourbon, sirope de azúcar y

angostura.

Mismo caso que con los cócteles "MARTINI" hay grandes clásicos como el "Dry Martini" famoso por James Bond, o

una larguísima lista de cócteles que son "MARTINI" porque llevan vodka, básicamente.

Te voy a dejar una receta más, para ejemplificar lo que te acabo de escribir, no la he puesto porque no hay licor de

manzana y éste por ejemplo sería algo que, por el momento, se compraría sólo para este cóctel, pero si se prueba y

gusta se puede mirar más cosas con manzana que hay un montón también.

APPLE MARTINI

INGREDIENTES

VODKA 4 cl LICOR DE MANZANA 2 cl

ZUMO DE LIMÓN FRESCO 3 cl SIROPE DE AZÚCAR 1 cl

PREPARACIÓN

-Poner a enfriar una copa Martini con hielo picado.

-En la coctelera añadimos hielo, la base del cóctel y agitamos.

-Retiramos el hielo de la copa, la secamos y, vertimos el contenido de la coctelera con ayuda de un doble colado

(colador de gusano y colador fino)

-Decoramos con una piel de limón con alguna forma bonita para darle visibilidad, o se puede decorar también con un

gajo o rodaja de manzana, o ambas cosas atravesadas por un palillo.

PRESENTACIÓN → Copa Martini

CÓCTELES CON ALCOHOL

Contenido de: COCTELES CAFES 2022(1).pdf

Espresso Martini

Ingredientes :

- Vodka 4 cl
- Licor de café (Kahlúa, Tía María) 2 cl
- Espresso 1 carga corta /3 cl
- Sirope de azúcar 1 cl
- Monin de Vainilla (probarlo) 1 cl

Preparación :

- Enfriamos una copa de Martini con hielo roto
- En la coctelera añadimos hielo , la base del cóctel y agitamos vigorosa mente unas 20/30 veces para ge nerar una buena crema
- Retiramos el hielo de la copa, la secamos y vertimos el contenido con ayuda de un doble colado.
- Decoramos con 3-4 granos de café

Presentación : Copa Martini / vaso Rocks/Old -Fashioned

NOTAS: Al final propondré alguna otra versión interesante del Espresso Martin i

Afrodisiaco

Ingredientes

- Espre so 1 carga corta /3 cl - Canela en rama
- Licor de Canela 3 cl - Canela en polvo
- Bailey 6 cl - Monin de Vainilla 1 cl

Preparación

- Enfriamos copa Martini con hielos rotos
- En la coctelera añadimos l a base del cóctel y agitamos enérgicamente unas 20 veces para que haga una buena crema.
- Retiramos el hielo de la copa, la secamos y vertimos el contenido de la coctelera con ayuda de un doble colado.
- Para la decoración , vamos a escarchar la copa Martini mojándola en sirope de azúcar y bordeándola luego con canela en rama . Para terminar , colocamos una pajita corta y una ramita de canela y a disfrutarl o.

Presentación

Presentación: Copa Martini

Shakerato

Ingredientes

- Espresso 1 carga corta /3 cl -Jarabe de azúcar 2cl

Prepar ación

- En la coctelera añadimos hielo
- Añadimos a la coctelera los ingredientes y agitamos enérgicamente unas 20 veces para generar una buena espuma.
- A un vaso Rocks/Old -Fashioned le añadimos hielo picado/roto hasta el bor de y vertimos el contenido de la coctelera con ayuda de un colador.

Presentación: Vaso Rocks /Old -Fashioned

Shakerato Bailey

Ingredientes

- Espresso 1 carga corta /3 cl
- Bailey 4 cl
- Jarabe de azúcar 1-2 cl

Preparación

- Añadir a la coctelera hielo, la base del cóctel y agitar enérgicamente unas 20 veces para g enerar la espuma.
- En un vaso Rocks /Old Fashioned rellenamos con hielo roto hasta el borde y vertimos el contenido de la coctelera con ayuda de un colador.

Presentación : vaso Rocks/Old -Fashioned

Kaffa Mojito/Mojito Etiopía /Moca Mojito (Orange)

Ingredientes

- Cointreau 4 cl
- Ginebra 3 cl
- Jarabe de azúcar 3 cl
- Espresso 1 carga cort a/3 cl
- Naranja (octavos) 4 unidades

Preparación

-En el vaso largo “mojito” ponemos los gajos de naranja , el sirope de azúcar y molemos con el mortero.

-Añadimos al vaso el Cointreau y la ginebra, rellenamos hasta las $\frac{3}{4}$ partes del vaso con hielo roto y removemos

enérgicamente unas 5 /10 veces .

-Terminamos de rellenar hasta el borde con hielo roto , colocamos una pajita larga y, con ayuda de l Jigger o,

directamente con la jarrita de café pequeña, vertimos el espresso suavemente para que quede “flotando” en la parte

alta del cóctel.

-Espolvoreamos un gajo de naranja con canela y lo colocamos junto con una punta de hierbabuena bien pegadito a

la pajita.

Presentación: Vaso largo “mojito”

Pasión de Coco

Ingredientes

- Ron 3 cl -Licor de coco (Malibú o Batida de coco) 1 cl
- Espresso 1 carga corta/3 cl -Cocogoya (u otra crema de coco) 2 cl
- Monin de Coco 1 cl

Preparación (Mismo cambio que del “mojito” al “Kaffa Mojito ”(Orange)

-En una coctelera añadimos hielo y la base del cóctel (Ron, Licor de coco, Cocogoya y Monin de coco) y agitamos

enérgicamente unas 20 veces.

-Vertimos el contenido de la coctelera en una copa alemana o vaso Huracán y rellenamos con hielo roto hasta el

borde.

-Colocamos una pajita y, con ayuda del Jigger o directamente desde la jarrita de café pequeña, vertimos con

suavidad el espresso para que quede “flotando” en la parte alta del cóctel .

-Decoramos con un gajo de piña y 2-3 hojas de piña junto a una pajita. (opcionalmente se puede pinchar también

una cereza Maraschino al gajo de piña para darle más color)

Presentación : Copa “Alemana” o Vaso Huracán

White Russian

Ingredientes

- Vodka 4 cl
- Espresso 1 carga corta /3 cl (opcional usar Licor de café en vez de un espresso)
- Leche /Nata semimontada/Half &Half; rellenar

Preparación

-En un vaso Rocks/Old -Fashioned añadimos el vodka y el espresso /Licor de café .

-Rellenamos con hielo roto hasta el borde y le colocamos una pajita corta.

-Con ayuda de un barspoon o cuchara larga de bar, vertimos suavemente la Leche/Nata/Half&Half; sobre el hielo

para que empiece a bajar y mezclarse poco a poco con el resto y le de mucha vistosidad.

-Yo personalmente no lo decoraría con nada ya que la decoración sería el efecto que de por sí tiene el cóctel.

Presentación: Vaso Rocks/Old -Fashioned

Opciones: Si al final queda mejor con el espresso, se podría hacer en coctelera para darle algo de densidad, a unque hacerlo directo y con licor de café creo que es la mejor opción.

Black Russian

Ingredientes

-Vodka 4 cl

-Espresso 1 carga corta/3 cl (opcional usar 2cl d e Licor de café en vez de un espresso)

Preparación

-En un vaso Rocks añadimos el vodka y el espresso/licor de café .

-Le añadimos cubitos de hielo

-Se puede decorar con una ramita de canela o dejarlo tal cuál .

Presentación: Vaso Rocks/Old -Fashioned

Notas: Este cóctel es bastante básico , pero ya que hacemos el White Russian, cómo complemento para la carta, ya

que usa lo mismo, n o sería mala opción incluirlo.

Black/White Irish

Ingredientes

-Vodka 4 cl -Baileys 2 cl

-Licor de café 2 cl -*Leche /Nata/Half &Half; * rellenar

Preparación

-En un vaso Rocks/Old -Fashioned añadimos el vodka y el licor d e café.

-Rellenamos hasta la mitad o la $\frac{3}{4}$ parte del vaso con hielo picado y le echamos , con ayuda del Jigger, suavemente el

Baileys .

-Volvemos a rellenar hasta el filo con más hielo picado y, con ayuda de un barspoon o cuchara larga de bar, vertimos

la leche/ nata/Half&Half; sobre el hielo para que empie ce a bajar y mezclarse poco a poco con el resto y le de mucha vistosidad.

-Al igual qu e en el White Russian, l a decoración es la presentación en sí, en éste caso, el Baileys se empezaría a

mezclar poco a poco con el vodka y el licor de café y luego la nata haría lo mismo, creando un efecto visual muy chulo.

Presentación: Vaso Rocks/Old -Fashioned

PROPUESTAS PER SONALES

Mudslide

Ingredientes

-Vodka 3 cl -Licor de café 3 cl

-Baileys 3 cl -Helado de Vainilla 3 bol as

Preparación

-Vertimos todos los ingre dientes del cóctel en la licuadora , le añadimos hielo roto hasta que cubra el contenido,

queremos que sea como un batido, no que quede Frozen.

-Mientras la licuadora esté haciendo su trabajo, nosotros vamos a coger un Vaso Huracán (aunque se puede hacer

en vaso largo o en copa alemana) y vamos a verter sirope de chocolate en un platito para colocar luego el borde del

vaso sobre él, ésta es mi propuesta personal para hacerlo algo diferente, en vez de la misma decoración que el resto de batidos.

-Vertimos el contenido de la licuadora en el vaso , le colocamos una pajita y decoramos con virutas de chocolate o

virutas de oreo.

Presentación: Vaso Huracán/Copa Alemana/Copa Martini/Vaso Largo

Variantes: Este cóctel se puede hacer también cambiand o el helado de vainilla por crema espesa (es como una leche

condensada pero más densa) y haciéndolo en coctelera, en vez de en licuadora, al igual que se le pue de añ a dir nata montada al final, aunque para diferenciarlo de los batidos lo haría sin la nata, pero todo sería probarlo.

La Manquita

Ingredientes

-Vodka 1 cl -Licor de café 1 cl -Amaretto 1 cl

-Baileys 1 cl -Leche/Half&Half; 1 cl

Preparación:

-Ponemos a enfriar una copa Martini con hielo.

-En una coctelera añadimos hielo, todos los ingredientes del cóctel y agitamos enérgicamente unas 20 veces .

-Retiramos el hielo de la copa y la secamos .

-Vertimos el contenido de la coctelera en la copa con ayuda de un doble colado (colador de gusano y colador fino).

-Para decorar no vamos a ponerle nada, algo tiene que faltarle para hacerle honor a su nombre.

Presentación: Copa Martini

Notas: Se podría hacer también en copa alemana , se puede cambiar el vodka por ron, se pueden cambiar las

medidas, ésta es la propuesta, habrá que probarlo y mejorarlo si es que es necesario.

Carpe Diem/Momentum

Ingredientes

-Licor de café *2 cl* -Baileys *2 cl* -Cointreau *2 cl*

Preparación

-En un catavinos vamos a verter los ingredientes por orden siempre con ayuda de un Jigger.

Primero, el licor de café,

después, con ayuda de un metalpoor o un barspoon vamos a verter muy suavemente el Baileys para que no se

mezcle y, por último y con la misma metodología, vamos a poner el Cointreau , creando así un cóctel con 3 capas

diferentes.

-La decoración, al igual que en el White Russian, es la presentación del cóctel.

Presentación: Copa catavinos

NOTAS: Las medidas dependerán de la medida del catavinos, también se puede hacer en copa flauta.

Cafes con Alcohol

-Irlandés (whisky irlandés, azúcar moreno, espresso y nata)

-Bellagio (Barcelo cream, espresso y nata montada)

-Royal (Amaretto, espresso y nata montada)

-Calipso (Kaluha, espresso y nata montada)

-Deluxe (Baileys, espresso y nata montada)

Preparación:

En copa alemana pequeña, añadimos 5 cl del alcohol correspondiente previamente calentado en cafetera, después

le añadimos una carga doble de café y por último le añadimos la nata montada. Todos estos cafés se preparan de

igual manera, y decorar con un poco de café en polvo, van sin pajitas .

NOTAS

Cócteles con Baileys hay un millón diferentes, puedo mirar y cambiar alguno o

implementar más, pero para que llamen más la atención a la hora de un cliente mirar la

carta, yo no diferenciaría entre "Cócteles con café " y "Cócteles", sino que haría una categoría común y sólo diferenciaría los "Con o sin alcohol ", de esa forma yo creo que si el

"Orange" , con el nombre nuevo que he puesto e incluyéndolo junto al mojito, la gente lo vería más y seguramente lo van a pedir más, al menos va a ser más fácil que le echen un

vistazo.

Preguntas Frecuentes (FAQ)

¿Cómo se prepara una caipiriña?

Se machacan trozos de lima con azúcar, se añade cachaça y hielo picado. Se sirve en vaso corto.

¿Qué ingredientes lleva un mojito?

Lima, hierbabuena, azúcar, ron blanco, soda y hielo picado.

¿Qué diferencia hay entre cócteles clásicos y cócteles especiales?

Los clásicos siguen recetas tradicionales. Los especiales pueden incluir variaciones con ingredientes locales o de autor.

¿Qué cócteles calientes con café se ofrecen?

Irish Coffee, Carajillo, Café Amaretto, entre otros.

¿Qué tipos de cócteles hay en La Chancla?

Con alcohol, sin alcohol, cafés especiales, mojitos, cócteles tropicales y combinados.