**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**PRESENTADO A:**

**FREDY MAURICIO LEON**

**PRESENTADO POR:**

**LINAMARÍA BARRERA**

**BEBIDAS FERMENTADAS Y DESTILADAS**

**ACTIVIDAD 2, UNIDAD 4**

**BOGOTÁ, JULIO DE 2018**

**LICORES Y CREMAS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LICOR O CREMA** | **INGREDIENTES** | **CARACTERÍSTICAS** |
| LICOR DE CHOCOLATE | Chocolate o cáscara de cacao | Se usa en pastelería, se puede tomar una copa después de la cena pero no como aperitivo.  La calidad depende en gran medida del chocolate que se usa como base.  Puede contener un 30% vol. de alcohol. |
| CREMA DE AMARULA | Fruta del árbol marula, crema o nata y azúcar. | Alcanza un nivel de 17% Vol. alcohol, con sabor afrutado, de caramelo y notas de chocolate y café.  De producción relativamente Joven 1980 y de origen sudafricano. |
| BAILEYS IRISH CREAM | Whiskey irlandés y crema, café, cacao, almendras y aromatizantes de nueces. | De sabor suave y dulce, creado en 1974, puede con un contenido de alcohol del 17% Vol. |
| CARIBBEAN PONCHE | Ron, huevos, Vainilla, Leche y una mezcla secreta de especias. | De textura espesa, con una sabor suave y dulce |
| CREMA DE BANANA | Bananas | Contiene una graduación alcohólica que oscila entre 17% y 25%.  Se usa en preparación de postres o como bebida que reemplaza al postre después de la comida. |
| CREMA DE MENTA | Hojas de menta, alcohol y azúcar. | Contiene un 30 % de alcohol.  Bebida de color verde (si es elaborada con hojas y no concentrado de menta) y un sabor fuerte pero refrescante naturalmente. |
| LICOR DE CAFÉ | Café, azúcar y brandy o orujo. | Contiene alrededor de 30% vol. de alcohol.  De color caoba y aroma envolvente, se usa para la elaboración de postres o se toma solo en copa. |
| LICOR DE FRUTA COITNREAU | Naranja | Contiene 40 grados de graduación alcohólica lo que lo convierte en un triplesec especial.  Aperitivo y digestivo. |
| LICOR DE CRUAÇAO | Naranjas amargas (larhas) y almíbar | Se caracteriza por que su sabor amargo lo recibe de la tierra y el clima árido de la isla en la que son cultivadas las naranjas.  Posee una graduación alcohólica entre los 20% y los 40 grados. |
| LICOR DE GRAND MARNIER | Esencia de naranja y Coñac. | Triple seco especial con 40% de alcohol.  Se puede consumir solo o utilizar en la elaboración de cócteles. |
| LICOR DE LIMONCELLO | Cáscaras de Limón, alcohol y almíbar | Es de un sabor dulce, suave y agradable al paladar. |
| LICOR MARASCHINO | Cerezas marasca, azúcar, miel y agua. | Se produce por destilación, método poco frecuente en la elaboración de licores, con mezcla de maceración infusión o mezcla.  Con un sabor entre dulce y amargo de color claro, |
| LICOR BENEDICTINO | 27 hierbas y especias diferentes (mezcla secreta, coñac | Uno de los más antiguos y famosos licores de hierbas, se destila en distintas etapas y se mezcla.  Con una graduación alcohólica del 40 %.  Con variaciones como el B&B (Bendictino y brandy) o con mezcla de café. |
| AMARETTO | Almendras y carozos de durasnos, damascos, cerezas y otras frutas. | Sabor fuerte, dulce y distintivo.  Normalmente usado en preparación de cócteles. |
| LICOR ADVOCAT | Yema de Huevo, vainilla, brandy y otras bebidas espirituosas | De origen holandés, cremoso, con una textura suave y sabor realmente agradable al paladar. |
| LICOR CAMPARI | Ribarbo, quinina, ginseg, hierbas aromaticas, cascara de naranja agua y alcohol- | Elaborado por medio de la infusión de las hierbas.  Su uso principal es en la preparación de cócteles como el negroni y el campari soda |

**EFECTOS POSITIVOS EN EL CONSUMO DEL ALCOHOL.**

Aunque socialmente el consumo de bebidas alcohólicas no ha sido bien visto por la sociedad y muchas veces su consumo es restringido, investigaciones han demostrado que el consumo en pequeñas cantidades trae grandes beneficios para la salud, entre estos:

* Los polifenoles del vino contiene propiedades anticancerígenas.
* Beneficios cardiovasculares y óseos.
* Actúan como antiinflamatorios.
* Mejoran el sistema inmunitario
* Mejoran el rendimiento y la concentración en las personas, pues afectan el sistema nervioso.
* Ayuda abajar de peso
* Reduce el riesgo de la producción de cálculos biliares.

**BIBLIOGRAFÍA**

Vix. Luisa flores. Licor de chocolate. Recuperado de: <https://www.vix.com/es/imj/gourmet/2011/05/16/el-licor-de-chocolate>

Coctel y bebida. Amarúla, crema de amarula. Recuperado de: <https://www.coctelybebida.com/articulo/amarula-crema-de-marula/>

Ecu red. Licor de café. Recuperado de: <https://www.ecured.cu/Licor_de_Caf%C3%A9>

Muy fitnes. (mayo, 2017). 5 beneficios oscultos para la salud del alcohol. Recuperado de: <https://muyfitness.com/5-beneficios-ocultos-funcion_1082/>

Heraldo, (Marzo 2018) ¿cuales son los beneficios de beber alcohol de forma moderada?. Recuperado de: https://www.heraldo.es/noticias/suplementos/salud/2018/02/28/cuales-son-los-beneficios-beber-alcohol-forma-moderada-1223072-1381024.html

|  |
| --- |
| **licoresOtros**  **Existen otros licores que no pueden incluirse en ninguna de las categorías previas, debido a sus ingredientes. Dos de los más conocidos son:**  **historiaAdvocaat**  **El advocaat es un licor holandés cuyo origen se remonta a la presencia de colonos holandeses en Sudamérica. En esta parte de América el licor comenzó preparándose con la pulpa de la palta, fruto americano. Al intentar preparar la receta en Holanda, la palta tuvo que reemplazarse por yemas de huevos. El nombre de la bebida hace referencia al vocablo holandés utilizado para denominar a la palta.**  **El advocaat es un licor cremoso gracias a sus ingredientes: yema de huevo, vainilla, azúcar,** [**brandy**](http://www.shopping-liquor.com/Brandy-Cognac.aspx) **y otras bebidas espirituosas. Su textura es realmente suave y su sabor, muy agradable al paladar. Tiene una graduación alcohólica de 15º. El advocaat que se consume en Holanda es más denso, dado que además de la yema del huevo incluye la clara. Esta variedad se utiliza especialmente en la elaboración de postres y masas, aunque también se bebe como aperitivo y digestivo. Por lo general se lo sirve con crema y cacao en polvo. El advocaat que se vende internacionalmente es más liviano porque sólo se prepara con yemas. Este tipo de licor se bebe comúnmente en cócteles.**  **añejosCampari**  **Este licor fue creado por Gaspare Campari, en Italia hacia mediados del siglo XIX. Este creador italiano fue el inventor de la receta del famoso Campari, secreta y empleada actualmente. A partir de 1904 el Campari comenzó a exportarse y hoy en día se comercializa en todo el mundo.**  **Si bien su receta es secreta, se conocen los principales ingredientes de este exquisito licor: ruibarbo, quinina, ginseng, hierbas aromáticas, cáscara de naranja, agua y alcohol. Se elabora por infusión de las hierbas. El Campari se emplea en el conocido cóctel “negroni”, mezclado con ginebra. En Italia este licor se vende también mezclado con soda, bajo el nombre de Campari Soda.** |