**Bebidas destiladas y fermentadas**

**Unidad 4 Actividad 2**

**Momento Colaborativo**

**Aguardiente y los licores hechos a base de destilados**

**Angela María Parada Pinilla**

**Estudiante gastronomía virtual**

**Docente**

**Freddy Mauricio León**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**PROGRAMA DE GASTRONOMIA VIRTUAL**

**Aporte UNO**: Realice un aporte al foro de discusión en el que dé respuesta a las siguientes preguntas orientadoras.

**1. ¿Cuáles son los licores y cremas más representativas, sus ingredientes y características?**

**LICORES Y CREMAS**

A una base destilada o fermentada se le pueden adicionar diferentes ingredientes, como hierbas, azucares, frutas, lácteos, etc., así se pueden obtener nuevos productos con diferentes características. Con el fin de hacer más fácil su estudio los dividiremos principalmente en licores y cremas. Un licor es el que tiene un contenido mínimo de azúcar de 100 gramos por litro y un contenido de alcohol de 15 y 55 ° y los licores que tienen más de 250 gramos de azúcar por litro se llaman “cremas”.

**TIPOS DE LICORES Y CREMAS**

**Licor de chocolate**

Muy utilizadas en la elaboración de postres. Se trata de uno de los tipos de licor más consumido. Su calidad depende directamente de la calidad del chocolate que sirve de base. En algunos casos el licor se produce haciendo macerar cascarillas de cacao en alcohol y agregándole almíbar, y en otros casos se elabora disolviendo el chocolate a fuego suave con agua y azúcar y mezclándolo con alcohol.

Algunos de los más conocidos son:

* **Godiva Chocolate Liqueur** - El sabor original, sigue siendo un licor de chocolate decadente, suave y cremoso que es genial en cualquier cóctel que requiera un licor de chocolate o simplemente que lo disfrute solo sobre hielo.
* **Godiva White Chocolate Liqueur** - Un chocolate más suave y más delicado es una mezcla de chocolate blanco y vainilla de Madagascar.
* **Licor de chocolate con leche Godiva**- Más dulce y más cremoso que el original.
* **Godiva Caramel Liqueur** - Un poco de chocolate con leche y un poco de caramelo, este licor combina los dos.
* **Godiva Mocha Liqueur** - El chocolate con leche Godiva combina con los granos de café Arábica en este sabroso licor que puede ser un sustituto de los licores de chocolate o café en una variedad de cócteles.
* **Ashanti Gold** Es otro de los famosos licores de chocolate. Su sabor chocolatado es disfrutado por personas de todo el mundo.
* **Vandermint** Se trata de un licor de chocolate mezclado con menta.

**Licor cremoso**

Los [licores](http://www.shopping-liquor.com/Clasificacion-De-Licores.aspx) cremosos se caracterizan por su consistencia: son cremas dulces con distintos sabores, suaves al paladar.

Los [licores](http://www.shopping-liquor.com/Marcas-Famosas-De-Licores.aspx) de este estilo que más se consumen son:

**AMARULA**

El licor de Amarula es una bebida espirituosa ubicada dentro de la categoría de los licores de crema, de origen sudafricano y su proceso de elaboración incluye como ingredientes esenciales: azúcar, nata (crema de leche) y el fruto del árbol de la Marula.

Estos frutos son redondos y de un color amarillo cuando están bien maduros. Para obtener el licor, se fermentan sus frutos y se aplica un proceso muy similar al de la vinificación en bodegas de vinos. Los frutos de la Marula son cosechados y puestos a fermentar en un proceso muy similar al del vino. Más tarde son destilados en dos oportunidades y luego añejado en barriles de madera. Pasa dos años en barricas de roble y allí adquiere sus naturales sabores a vainilla y tostado. Finalmente reciben un ingrediente fundamental, la crema de leche, encargada de darle una suavidad y una textura inigualable.

**BAILEYS IRISH CREAM**

Se utiliza alcohol obtenido de la fermentación del suero de leche y una receta propia basada en extractos de chocolate, caramelo y vainilla, mezclados mediante un proceso que evita que el whisky y la crema se separen, evitando así el uso de conservantes. Se trata de un licor suave y dulce. Se elabora con la mezcla de whiskey irlandés, crema, café y cacao. Además, tiene aromatizantes de almendras y nueces.

**CARIBE PONCHE**

Caribe Ponche es un licor cremoso, suave y dulce obtenido de la mezcla de ron, huevos, vainilla, leche y una combinación secreta de hierbas y especias. Se caracteriza por ser una bebida espesa y delicada.

**CREMA DE BANANA**

Este licor se prepara con bananas naturales o con esencias y se caracteriza por su sabor dulce y su color amarillo. Usualmente este licor se emplea en cócteles, aunque también es una bebida ideal como postre después de las comidas, especialmente si se sirve con hielo molido. Muchas veces se utiliza en la preparación de postres para darles un sabor único.

**CREMA DE MENTA**

El licor de menta cremoso es una bebida dulce elaborada con hojas o extracto de menta. Se elabora de diferentes maneras. La receta tradicional implica macerar hojas secas de menta en alcohol durante varias semanas, luego filtrar la preparación y agregar azúcar. En este caso la bebida adquiere un color verde naturalmente, desprendido de las hojas. Otra forma de preparar este licor es con extracto de menta y colorante mezclados con agua, alcohol y azúcar. Algunos licores de menta son transparentes porque están preparados con extractos y sin colorantes. Esta bebida se suele utilizar en muchos cócteles y recetas, como así también se bebe sola después de las comidas.

Otros licores cremosos famosos son los de cacao, grosellas, rosas y violetas.

**Licor de café**

Este tipo de licor es uno de los más bebidos, debido a su sabroso gusto a café. Se bebe solo, en cócteles o con café, y es muy utilizado en la preparación de postres, especialmente aquellos combinados con cremas. Los amantes del buen café y de las bebidas espirituosas encuentran en el licor de café un verdadero elixir.

Las marcas más conocidas son:

**KAHLUA**

Kahlúa es un licor de café producido en Estados Unidos y su fama es de alcance mundial. Se realiza en base a café mexicano de la mejor calidad y por este motivo tiene un color marrón oscuro y un sabor fuerte y único. Su gusto dulce lo hace irresistible.

**TIA MARIA**

Tía María es otro de los famosísimos licores de café en todo el mundo. Al igual que Kahlúa, es producido por la importante compañía Pernod Ricard. Se elabora en Jamaica con café en grano jamaiquino. Un postre conocido en el que se utiliza Tía María es la torta que lleva su nombre, preparada con galletitas, crema y este licor de café.

**Licor de fruta**

Los licores de fruta también son muy populares por la combinación del sabor frutal y el alcohol. Se elaboran con diferentes tipos de fruta, especialmente cítricos, y se preparan por maceración. Además de beberse solos y en cócteles, también suelen funcionar como digestivos.

**COINTREAU**

Licor de naranja, por su graduación se trata de un triple seco especial (se llama triple seco a los licores de naranja), el cointreau es bebido no sólo como aperitivo sino también como digestivo.

**Curaçao**

Curaçao es un licor hecho con naranjas amargas, estas naranjas se llaman Larahas y son un tipo especial de naranjas es producto de la tierra y el clima áridos de la isla.

se prepara con las cáscaras de las naranjas, que antes de macerarse deben cortarse y secarse para que se potencien sus aromas y sabores. Luego se coloca las cáscaras en un recipiente cerrado con alcohol durante una cierta cantidad de días. Finalmente se filtra el líquido macerado y se agregan diferentes especias. La cantidad de almíbar incluido depende del sabor más o menos amargo que se desea obtener. Hay variedades muy dulces y otras muy secas.

**GRAN MARNIER**

Se trata también de un famoso licor de naranjas. Se elabora mediante la mezcla de esencia de naranja y distintos coñacs. Es también un triple seco especial dado que contiene 40º de alcohol. Se suele beber solo o en cócteles.

**LIMONCELLO**

Como su nombre lo indica, se trata de un licor de limón. Es una bebida característica del sur de Italia, especialmente de Nápoles, Capri y Sicilia. Se elabora con cáscaras de limón maceradas en alcohol durante varios días. Al líquido macerado se le agrega almíbar y luego se envasa. El limoncello es un licor dulce y suave, agradable para todos los paladares.

**MIDORI**

Se elabora con melón macerado, a cuyo líquido se le añade almíbar y se envasa, aunque también puede prepararse mezclando agua, alcohol, azúcar y esencia de dicha fruta. Es una bebida que raramente se bebe sola, dado que tiene un sabor muy particular. Generalmente se emplea en cócteles, a los cuales les otorga un toque exótico. Es común mezclarlo con limonada, jugo de limón, naranja, lima o ananá.

**Licores de cerezas y frambuesas**

Estos licores constituyen un grupo especial dentro de los licores de frutas dado que se elaboran con distintas variedades de cerezas y frambuesas. Se trata de licores sofisticados, ideales para sorprender con una bebida sabrosa. Muchas veces es difícil conseguir los distintos tipos de estos licores. Se los suele emplear en la elaboración de postres deliciosos.

El licor de cerezas más famoso es:

**MARASCHINO**

Este licor se caracteriza por ser elaborado con cerezas Marasca, es un licor especial porque se produce por destilación, lo cual es poco frecuente en los licores, generalmente elaborados por maceración, infusión o mezcla.

El maraschino se obtiene por la destilación de las cerezas Marasca fermentadas junto con las semillas, que le dan a este licor un sabor particular, almendrado. El líquido obtenido de la destilación se coloca en barriles de una madera especial que no colorea la bebida con el paso del tiempo. Este líquido se añeja durante dos años, después de los cuales se le agrega azúcar, miel y agua para diluirlo. El resultado es un licor entre dulce y amargo, de color claro.

**Licor de hierbas**

Existe una enorme variedad de licores de hierbas, elaborados con recetas en las que se combinan aromas y sabores múltiples de forma única. La mayoría de estas bebidas se preparan con una enorme cantidad de hierbas diferentes. Los licores de hierbas, además de ser bebidos como aperitivos, son recomendados por su poder digestivo.

Aquí presentamos las características de los más conocidos:

**ANISSETE**

Este es un licor de anís producido en Italia y famoso especialmente en España y Francia. Se diferencia de otros licores anisados por tener menos contenido alcohólico (25º, cuando normalmente tienen 40º) y por ser más dulce. Por estas cualidades particulares tiene un sabor suave y agradable que lo hacen muy apreciado.

**BENEDICTINO**

Este es el licor de hierbas más famoso y más antiguo. El licor benedictino se elabora con una combinación secreta de veintisiete hierbas y especias diferentes más coñac. El proceso de elaboración implica distintas etapas de destilación y mezcla.

**BECHEROVKA**

Este licor de hierbas originario de Checoslovaquia, el licor Becherovka se prepara con anís, canela y muchas otras hierbas, junto con alcohol, azúcar y agua. Se bebe solo y frío y funciona además como un excelente digestivo. Existe una variedad de Becherovka, el denominado Becherovka Rojo, con mayor graduación alcohólica y con un sabor más amargo.

**Licor de almendras**

Los licores de almendras son un tipo particular de bebida espirituosa debido a su sabor característico. Se elaboran no sólo con almendras sino también con carozos de diferentes frutas. Además de beberse solos y en cócteles son muy empleados en cocina.

El más famoso de estos licores:

**AMARETTO**

Este licor de origen italiano. Se prepara con almendras y carozos de duraznos, damascos, cerezas y otras frutas. Este licor se caracteriza por su sabor fuerte, dulce y distintivo. Es realmente inconfundible, aún si es parte de una receta o un cóctel.

**OTROS**

Existen otros licores que no pueden incluirse en ninguna de las categorías previas, debido a sus ingredientes.

Dos de los más conocidos son:

**ADVOCAAT**

El advocaat es un licor holandés, cremoso gracias a sus ingredientes: yema de huevo, vainilla, azúcar, [brandy](http://www.shopping-liquor.com/Brandy-Cognac.aspx) y otras bebidas espirituosas, textura realmente suave y su sabor, muy agradable al paladar. 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.

**CAMPARI**

Este licor fue creado por Gaspare Campari, 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.

**2. ¿Existen efectos positivos por el consumo de alcohol?**

**Efectos positivos que debes conocer**

Está demostrado que el consumo moderado de vino y cerveza es saludable, protege al corazón resulta beneficioso tanto para la salud neuronal como ósea. Los polifenoles del vino tienen propiedades claramente anticancerígenas, aportan beneficios antiinflamatorios, antienvejecimiento y ayudan a prevenir los problemas gástricos. También mejoran la respuesta inmunitaria ante determinadas enfermedades infecciosas y pueden ayudar a aumentar las defensas.

* Mejor rendimiento en el trabajo.
* Mayor astucia y rapidez.
* Resistencia mental a largo plazo.
* Mayor optimismo.
* Corazones más fuertes.
* Reduce el riesgo de cálculos biliares.

**Bibliografia**

Vix.2005-2018.Licor Amarula el mejor licor del mundo es sudafricano. Recuperado de:

[www.vix.com/es/imj/gourmet/2008/08/20/licor-amarula-el-mejor-licor-del-mundo-es-sudafricano](http://www.vix.com/es/imj/gourmet/2008/08/20/licor-amarula-el-mejor-licor-del-mundo-es-sudafricano)

más que salud. Consumo de alcohol Efectos positivos que debes conocer. Recuperado de:

<http://www.masquesalud.com/lat/consumo-de-alcohol-efectos-positivos-que-debes-conocer/>

Revistaexcelencias.2010. Cremas y licores. Recuperación de:

www.revistasexcelencias.com/excelencias-gourmet/maridajes/barra-abierta/cremas-y-licores-ii-parte