BEBIDAS DESTILADAS Y FERMENTADAS

UNIDAD 4

ACTIVIDAD 2 “MOMENTO COLABORATIVO”

**URIEL ANDRES TINOCO ACERO**

CC 1´077.967.179 DE VILLETA

Alumno

**FREDDY MAURICIO LEON WAGNER**

Tutor-Docente

FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO

PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

2018

CONTENIDO

1. ORIGENES DE LICORES
2. ¿QUESON LOS LICORES?
3. CREMAS O LICORES CREMMOSOS
4. BIBLIOGAFIA Y CIBERGRAFIA
5. ORIGENES DE LICORES

Inicialmente los licores fueron elaborados en la edad media por físicos y alquimistas como remedios medicinales, pociones amorosas, afrodisíacos y cura problemas. La realidad era que no se detectaba su alto contenido alcohólico y así permitía lograr propósitos poco habituales.   
La producción de licores data de tiempos antiguos. Los documentos escritos se lo atribuyen a la época de Hipócrates quien decía que los ancianos destilaban hierbas y plantas en particular por su propiedad de cura de enfermedades o como tonificantes. Esto en parte era cierto, dado que, hoy día, es reconocido que el kümmel o la menta ayudan a la digestión.

De estos factores, que los licores son asociados a la medicina antigua y a la astrología medieval.  A través de los siglos fueron también conocidos como elixires, aceites, bálsamos y finalmente como licores.

Otros licores cremosos importantes son los de cacao, grosellas, ron, rosas y violetas. A nivel internacional cada día aumenta el número de cremas solicitadas em los bares, ya que son su versatilidad se han ganado la preferencia de los consumidores. Las cremas son unas de las bebidas más consumidas en el mundo. El origen de su elaboración, de naturaleza artesanal y sencilla, hace que su popularidad crezca de la mano de la creatividad de los fabricantes. Siendo su principal medio de obtención la maceración de frutas o plantas naturales en brandy y aguardientes. No es de extrañar la gran variedad de cremas que existen y las innumerables mixturas en busca de elipsis más deliciosos y atractivos al paladar

1. ¿QUE SON LOS LICORES?

Licores son las bebidas hidroalcohólicas aromatizadas por maceración, infusión o destilación de diversas sustancias vegetales naturales, con alcoholes destilados aromatizados, o por adiciones de extractos, esencias o aromas autorizados, por la combinación de ambos, coloreados o no, con una generosa proporción de azúcar. Teniendo en un contenido alcohólico superior 15° llegando a superar 50° centesimales, diferenciándose de los aguardientes por mayor o menor contenido de azucares.

TIPOS DE LICORES

Según la forma de elaboración:

* Aquellos con una sola hierba predominando en su sabor y aroma
* Los que están elaborados a partir de una sola fruta, por ende, sabor y aroma.
* Los producidos a partir de mezclas de frutas y/o hierbas

       A nivel de su producción, existen dos métodos principales. El primero, que consiste en destilar todos los ingredientes al mismo tiempo, y luego siendo esta destilación endulzada y algunas veces colorizada. O el segundo que consiste en agregar las hierbas o frutas a la destilación base. Este segundo método permite conservar el brillo, frescura y bouquet de los ingredientes; y es logrado utilizando bases de [brandy o cognac](http://www.zonadiet.com/bebidas/a-cognac.htm), resultando estos ser los de mejor calidad.

Según la combinación alcohol/azúcar los licores pueden ser:

* Extra seco: hasta 12% de endulzantes.
* Seco: con 20-25% de alcohol y de 12-20% de azúcar.
* Dulce: con 25-30% de alcohol y 22-30% de azúcar.
* Fino: con 30-35% de alcohol y 40-60% de azúcar.
* Crema: con 35-40% de alcohol y 40-60% de azúcar.

También pueden clasificarse de acuerdo al número de sustancias aromáticas y saborizantes que intervienen en su elaboración. Así pueden ser:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| NOMBRE CONOCIDO DEL LICOR | SABOR | COLOR | PORCENTAJE DE ALCOHOL |
|
| anisstte | anís | transparente | 27% |
| anís | anís | transparente | 39-50% |
| Apricot | apricot | marrón | 30% |
| BlackBerry | mora / Zarzamora | rojo oscuro | 30% |
| Cherry | cerezas | rojo brillante | 30-32% |
| Creme de cacao | Chocolate y vainilla | Marrón o blanco | 25-27% |
| Creme De Casis | Grosella o Pasas | rojo | 12-25% |
| Creme De Franboises | Frambuesa | rojo | 30% |
| Creme De Menthe | Menta | verde, blanco, rosa | 30% |
| Creme De Roses | Rosas | rosado | 30% |
| Creme DE Vainilla | Vainilla | marrón | 30% |
| Creme De Violettes | Violetas | violeta | 30% |
| Curazao | Naranja | Naranja | 30-42% |
| Danziger GoldWasser | Naranja y pimentón | Transparente | 38% |
| Kummel | kummel o carvi | Transparente | 39-46% |
| Marachino | cerezas | Transparente | 30-32% |
| Oien | Anis | Transparente | 42 |
| Ouzo | Anis | Transparente | 45-49% |
| Parfait Amour | Violetas | Violeta | 27-30% |
| Peach | Durazno | Marrón Dorado | 35-40% |
| Prunnelle | Ciruela | Marrón | 40% |
| Sloe Gin | Endrina | rojizo | 30% |
| Swedish Punsh | Rummy | Amarilla | 28-30 |
| Triple Sec | Naranja | transparente | 38-40% |

Por otra parte, existen también muchos licores que son conocidos por sus marcas propietarias. Estos son producidos por las empresas dueñas de sus marcas:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| LICOR | PAIS DE ORIGEN | SABOR | COLOR | PORCENTAJE ALCOHOLICO |
|
| Benedictine D.O.M | Francia | pimiento | dorado | 43% |
| B &B, D.O.M. | Francia | pimiento | dorado | 43% |
| Chartreuse Amarillo | Francia | pimiento y Anis | dorado-amarillo | 43% |
| Chartreuse Verde | Francia | pimiento y Vino | Verde | 55% |
| cherry Heering | Dinamarca | Cereza | Rojizo | 24% |
| Cordial Medoc | Francia | Naranja y Cacao | Marrón | 44% |
| Cointreau | Francia | Naranja | transparente | 40% |
| Creme Y Vettel | EEUU | Violeta | Violeta | 33% |
| Drambuie | Escocia | pimiento y whisky escoces | dorado | 40% |
| Falernum | barbados | Lima y Almendra | transparente | 6% |
| Forbidden Fruit | EEUU | Naranja y Toronja(pomelo) | naranja | 35% |
| Galliano | Italia | Naranja | Dorado | 40% |
| Grand Marnier | Francia | Pimiento | Naranja Rojizo | 40% |
| gilka Kummel | Alemania | Kummel(carvi) | transparente | 43% |
| Irish Mist | Irlanda | pimiento y miel | dorado | 40% |
| Liqeur dÓr | Francia | pimiento y limón | dorado suave | 43% |
| Strega | Italia | pimiento | dorado suave | 42% |
| Tía María | Jamaica | café | marrón | 31% |
| Vielle Curé | Francia | pimiento | dorado | 43% |

Simples: cuando se elaboran con una sola sustancia, aunque se utilicen pequeñas cantidades de otras, para mejorar el sabor o potenciar el aroma.

Mixtos: son los que llevan, en distintas proporciones, pero con igual importancia, varios ingredientes. Los licores más finos se preparan destilando alcohol de alta graduación en el que se ha macerado un saborizante, o una combinación de ellos y tratando el destilado con azúcar y generalmente, con materias colorantes. Entre los saborizantes más utilizados están, entre otros, la corteza de naranja, la semilla de alcaravea y el endrino. Muchos licores han sido elaborados por monjes como los Cartujos o los Benedictinos. Los licores pueden servirse como aperitivos o después de las comidas y también como ingredientes en combinaciones de bebidas y cócteles.

Amaretto: es uno de los licores de almendra más famosos. De 24º a 28º.Se utiliza para su elaboración los huesos de los albaricoques. Muy dulce, con el amargo de la almendra, es un excelente licor de sobremesa.

Benedictine: éste soberbio licor que se obtiene por el método más antiguo del mundo se elabora a partir de un aguardiente de vino en el que se han macerado una veintena de hierbas, cortezas y raíces. De proceso muy laborioso, de unos 3 años de duración a los que hay que añadirse otros 4 de envejecimiento.

Cassis: es un licor de grosellas, elaborado en Francia y muy especialmente en Dijón. De poca graduación alcohólica, (no supera los 16º), obtenido por maceración de grosellas negras en alcohol neutro, con el añadido, a veces, de bayas.

Curaçao: es un licor elaborado por maceración en alcohol de las cortezas amargas del "Citrus curassaviensis" una variedad de naranja originaria de la isla Curaçao. Hoy se elaboran distintos tipos, con graduaciones alcohólicas que oscila entre los 20º a 40º y van desde los muy dulces a completamente secos. También existen variedades cromáticas, tan vistosas en coctelería. Son curacaos famosos el Cointreau y Grand Marnier de origen francés y el triple sec de origen español.

Tía María: es el más famoso licor de café elaborado con ron y especias jamaiquinas, de donde procede.

Drambuie: es el más famoso licor de whisky, elaborado según una fórmula secreta del siglo XVIII. Está hecho a base de un whisky de malta, hierbas y miel de brezo.

Arac: licor de procedencia vinílica, se prensan las uvas, el mosto va a un barril donde se revuelve 2 o 3 veces por día y comienza a fermentar. A los quince días ese mosto pasa a un alambique que al igual que otros aguardientes se destilan por evaporación y enfriamiento. Después de la primera destilación se vuelve a poner en el alambique, pero también se agrega anís, agua, alcohol puro. Luego de pasarlo por el alambique y enfriado ya está listo para ser embotellado.}

1. CREMAS O LICORES CREMOSOS

Los orígenes de los licores de crema. Si ahondamos en los orígenes de los licores de crema, en la historia de su existencia, nos encontraremos básicamente con dos teorías predominantes. Una primera se retrotrae varios siglos atrás hasta viajar a una primitiva Escocia, una tierra en la que el [whisky](http://www.bonviveur.es/tag/whiskies/) tan común se mezclaba con crema de leche y otra serie de ingredientes con un fin claro: rebajar el grado de alcohol y camuflar bajo el dulzor su fuerte sabor.

Los [licores](http://www.shopping-liquor.com/Clasificacion-De-Licores.aspx) cremosos se caracterizan por su consistencia: son cremas dulces con distintos sabores, realmente suaves al paladar. Algunos de los [licores](http://www.shopping-liquor.com/Marcas-Famosas-De-Licores.aspx) de este estilo que más se consumen son:

Amarula

Este licor es reciente. En 1989 se empezó a comercializar en Sudáfrica. Se elabora con el fruto de un árbol típico de la zona, que le da nombre a la bebida, el Amarula (llamado también árbol del elefante o del casamiento). El sabor de este licor es a caramelo y a frutas.

Baileys Irish Cream

Baileys es un licor cremoso irlandés, basado en la mezcla de **whiskey** y crema, creado en 1974 por Bailey & Co. de Dublín. Es uno de los licores que más se venden en el mundo. Se trata de un licor suave y dulce, con una graduación alcohólica de 17º, lo cual lo hace muy popular. Se elabora con la mezcla de [whiskey](http://www.shopping-liquor.com/Marcas-Famosas-De-Licores.aspx) irlandés, crema, [café](http://www.the-coffee.com/) y cacao. Además, tiene aromatizantes de almendras y nueces.

Caribe Ponche

Caribe Ponche es un licor cremoso inventado por Ángel J. Léañez a principios del siglo XX. Se trata de un licor 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 sabroso licor se prepara con bananas naturales o con esencias y se caracteriza por su sabor dulce y su color amarillo. La graduación alcohólica oscila entre los 17º y los 25º. 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.

1. BIBLIOGRAFÍA Y CIBERGRAFÍA

* OBTENIDO APARTE DE:

<http://www.alambiques.com/licores.htm>

* OBTENIDO APARTES DE:

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

* OBTENIDO APARTE DE:

<http://www.bonviveur.es/the-food-street-journal/los-licores-de-crema-una-explosion-de-sabor>

* OBTENIDO APARTE DE CALIFICACION UNIDAD 4.2