

# Técnicas Mixología



Perfect Serve Studio&Consulting

7 de Enero de 2024

## INTRODUCCION

Desde Perfect Serve Studio&Consulting queremos presentar nuestro taller de mixología, donde nuestra principal misión y objetivo es brindar las herramientas necesarias para poder desarrollar la técnica de interpretación. Dentro de nuestra profesión encontramos retos con mucha regularidad, tal vez uno de los más difíciles son los bloqueos de creatividad. Las técnicas gastronómicas son las que marcaran la diferencia a la hora de plasmar nuestras ideas más extraordinarias, si bien es cierto que los resultados finales de un proceso creativo se llevan a cabo gracias a un sin número de pruebas fallidas, es nuestro conocimiento lo que nos va a permitir trabajar con total libertad dentro de los parámetros que escojamos. La evolución y profesionalización de la industria de la hospitalidad nos crea una necesidad insaciable de aprender, por eso queremos brindar nuestro método para seguir ofreciendo ese punto de originalidad, diferenciación a nuestros clientes y seguir creciendo como profesionales dentro de una industria con uno de los niveles más altos a nivel mundial. Hemos recopilado una serie de información mediante años de experiencia fruto del trabajo con los profesionales más reconocidos a nivel España y el mundo, formación en escuelas como el CET Universidad de Barcelona, libros gastronómicos con las bases más importantes a nivel líquido y cocina y por supuesto todos los años de trabajo detrás de la barra en diferentes de los bares y escuelas de Barcelona. Por eso creamos este curso con la información más detallada y exclusiva para todas las personas que quieran dar el siguiente paso en su carrera como bartender o propietario de un local. La capacidad de entender los procesos desde su base nos permitirá solventar y adaptarnos a las diferentes situaciones laborales que podamos encontrar maximizando el rendimiento, la rentabilidad de nuestro proyecto y de estará manera convertimos en representante 100% competentes y consciente de sus capacidades y poder crear nuestra marca personal (marca, bar, restaurante, etc...).

## CLARIFICACIÓN

La industria alimentaria ha creado una necesidad que ha ido aumentando con el paso de los años, vendernos productos limpios y cristalinos ya que nuestro cerebro y hábitos alimenticios lo interpreta como puro y de mejor calidad. Durante años la industria alimentaria a utilizado diversos tipos de métodos industriales que le permitían clarificar, hoy en día tenemos a nuestra disposición el material y la teoría para hacerlo en nuestros bares. Nosotros hemos agrupado las técnicas que creemos por su eficiencia velocidad y rendimiento las mejores para utilizar con el líquido:

- Clarificación por Pectinasa
- Clarificación por Gelatina
- Clarificación por Congelación y descongelación
- Clarificación Proteica



Antes de empezar a desglosar cada uno de estos métodos hay una serie de puntos que debemos tener en cuenta cuando clarificamos un líquido

### **Ventajas:**

- Una textura más ligera en el paladar
- Sabores más delicados
- Presentación más limpia
- Alargar la vida útil de producto con materia orgánica
- Preservación de color.

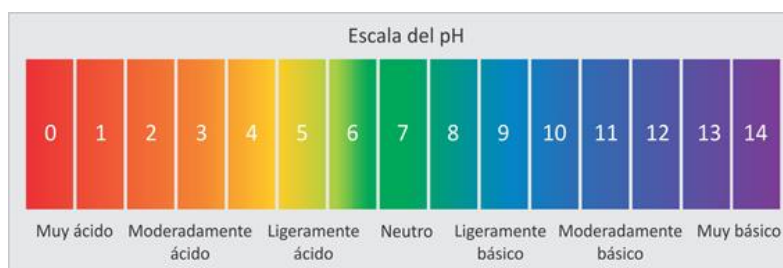
### **Desventajas:**

- Una considerable disminución de sabor
- Procesos de Transformación mínimo de 5 h

Esto nos deja como resultado un producto con el cual podemos trabajar dentro de una nueva dimensión de sabores, texturas y estructuras. Líquido con una apariencia traslúcida y elegante pero no debemos olvidar las desventajas, ya que podemos perder parte del sabor de la materia prima y lo que queremos siempre es que cada uno de nuestros ingredientes tengan una armonía y su debido protagonismo para justificar el tiempo invertido en sus procesos.

## ACIDOS ALIMENTARIOS

En la industria alimentaria hay una serie de productos que han sido utilizados durante décadas para conservar y estandarizar productos y sabores. Estos han sido desconocidos para nosotros como consumidor final durante mucho tiempo. Hoy en día son un recurso que debería ser el mejor amigo de un bartender y estar en cualquier barra, cocina y obrador. En las diferentes etiquetas de refrescos que usamos y bebemos día a día encontraremos diferentes códigos (E-330, E296, E300, etc.). Aditivos responsables de prolongar la vida útil de productos que normalmente se echarían a perder dentro de un periodo muy corto este ha sido uno de los problemas más grandes de los diferentes productores de alimentos, que encontraron una solución que se usa hasta el día hoy los aditivos preservantes nosotros trabajaremos ácido cítrico (**E-330**), ácido málico (**E-296**) y ácido ascórbico (**E300**)



**Ácido cítrico.** -El ácido cítrico es un ácido suave que se encuentra de forma natural en multitud de frutas, en particular los cítricos, pero que también puede obtenerse en estado puro mediante procesos industriales para su posterior uso como producto alimenticio

**Acido málico.** Lo que caracteriza al ácido málico es que es extremadamente agrio y por ello se usa sobre todo combinado con azúcar y aromas frutales para dar lugar a sabores ácidos, muy frescos, de estos que te hacen salivar. **PH 2,3**

**Acido ascórbico.** -El ácido ascórbico, también conocido como Vitamina C, es un potente antioxidante que podremos usar en la cocina como conservante y como ingren diente que evita que frutas como la manzana, plátano, aguacate se pongan marrones o negras una vez las hemos pelado y cortado.

Nosotros los usaremos con dos motivos principalmente equilibrar sabores y conservación dos puntos fundamentales para la creación de un sistema de trabajo estable donde podamos exprimir la máxima rentabilidad de la materia prima y podemos ofrecer un producto estandarizado y en óptimas condiciones a nuestros clientes.

**Solución cítrica (Fake lime).** – Seguramente una de las primeras ideas a la hora de clarificar es la de hacerlo con zumo de limón o lima. Lo cierto es que con pectinasa o gelatina no tendremos un resultado 100% satisfactorio tanto por rendimiento o presentación y la mejor manera de conseguir equilibrar un coctel con una parte acida es con una mezcla de ácidos, sal y agua. Con ello conseguiremos una acidez de 3.5 ph lo cual es equiparable al zumo de lima.

**Receta:**

- 1ltr Agua
- 15 gr Acido málico
- 15 gr Ácido Cítrico
- 2 gr sal

**Ventajas:**

- Estandarización al no trabajar con fruta fresca
- Reducción del Drink Cost
- Presentación limpia y sabores más delicados

**Cordial.** – Existen diferentes definiciones de la palabra cordial, nuestro punto de vista lo interpreta como una parte de azúcar por 4 de agua, 10 gr de ácido cítrico, 10 gr de ácido málico y 2 gr de sal. Estaremos haciendo un sirope con muy bajo contenido de azúcar acidificado en pocas palabras.

**Receta:**

**Azúcar**

- 300 gr (Azúcar blanco, moreno, miel, etc.)

**Agua**

- Zumo Clarificado
- Agua infundada con (hierbas, fruta y especias)

**Ácidos**

- 10 gramos ácido málico
- 10 gramos ácido cítrico
- 2 gr de sal

## CLARIFICACIÓN PECTINASE

La pectinasa son grupos de enzimas capaces de **descomponer o separar grupos pectinos**, sustratos de polisacáridos encontrados en la pared celular de las plantas, vegetales y frutas. Este recurso se usa de diferentes maneras, nosotros lo haremos específicamente con el líquido.

### Receta:

- 1 kg de Fruta/Boiron
- 0,5% de Pectinasa
- 0,5% de Ácido Ascórbico

Usando estos ingredientes conseguiremos un resultado limpio y cristalino, la pectinasa nos permitirá liberar el agua que existe dentro de la fruta extrayendo su sabor, mientras el ácido ascórbico permitirá conservar en óptimas condiciones el color y la vida útil del producto que estaremos utilizando.



Nombre: Cordial de Fresa Clarificado		
Ingredientes	GR/ML	Elaboración
Zumo de Fresa	1000	Mezclaremos el zumo clarificado con los ácidos, azúcar y sal ayudándonos por medio de un túrmix. Una vez listo tendremos un producto con una vida Útil de hasta 3 semanas en frío y 3 meses si lo congelamos al vacío.
Azúcar	300	
Ácido málico	10	
Ácido Cítrico	10	
Sal	2	

Nombre: Cordial Frambuesa y shiso		
Ingredientes	GR/ML	Elaboración
Frambuesa	300	Triturar todos los ingredientes con la turmix y colar por malla de tela o papel. Se ha de almacenar al vacío en el congelador en caso de no gastarse
Shiso Verde	10	
Agua	1000	
Azúcar	300	
Ácido málico	10	
Ácido Cítrico	10	
Pectinasa	0,50%	
Sal	2	

Nombre: Cordial Palo Santo		
Ingredientes	GR/ML	Elaboración
Palo Santo	20	En una olla llevaremos a punto de ebullición todos los ingredientes con excepción de los ácidos durante 15 minutos, luego colaremos por papel de cocina para eliminar todos los sedimentos y finalmente cuando este frio añadiremos los ácidos y embotellaremos.
Agua	1000	
Azúcar	300	
Ácido málico	10	
Ácido Cítrico	10	
Sal	2	

Nombre: Cordial Eneldo		
Ingredientes	GR/ML	Elaboración
Eneldo	200	Añadiremos todos los ingredientes a una jarra medidora trituraremos hasta conseguir una solución homogénea, colaremos por una malla de tela, super bag o papel de cocina y embotellaremos
Agua	1000	
Azúcar	300	
Ácido málico	10	
Ácido Cítrico	10	
Sal	2	

Nombre: Cordial Alcaravea		
Ingredientes	GR/ML	Elaboración
Alcaravea	100	En una olla llevaremos a punto de ebullición todos los ingredientes con excepción de los ácidos durante 15 minutos, luego colaremos por papel de cocina para eliminar todos los sedimentos y finalmente cuando este frio añadiremos los ácidos y embotellaremos.
Agua	1000	
Azúcar	300	
Acido málico	10	
Acido Cítrico	10	
Sal	2	

## CLARIFICACION GELATINA

La clarificación con gelatina es un método muy conocido por la viticultura, nosotros la usaremos en líquidos que posean una acidez menor a 3.5 en la escala de Ph ya que no podremos utilizar la pectinasa por lo cual la alternativa más eficiente es el agar agar. Mezclando el 20% (200 ml) de 1 litro por 5 gr de Agar agar lo llevaremos a 80 grados para activar la gelatina y luego lo mezclaremos con el resto del líquido de esta manera **capturamos toda la materia orgánica suspendida**, una vez mezclamos y dejamos reposar y sedimentar 5 h en frío podremos colarlo por papel de cocina. El resultado es un líquido cristalino el cual conserva su acidez y parte de su sabor original, hay que recalcar que esta técnica es bastante agresiva y de no hacerlo en las proporciones correctas perderemos producto y sabor. Este es un método muy bueno cuando queremos clarificar fermentados.

## ZUMO CLARIFICADO DE LIMA O LIMÓN

- 1 litro de Zumo de limón o lima
- 5 gramos de Agar agar

En una olla mezclaremos 200 ml de zumo de limón o lima con 10 gr de agar agar hasta los 80 grados, nos daremos cuenta de que está listo porque el líquido empieza a espesar cambiando su textura, inmediatamente mezclaremos enérgicamente con ayuda de un cuchara o paleta con el resto del líquido y dejaremos reposar y sedimentar en frío durante 5 horas. Transcurrido este tiempo veremos que se ha separado la gelatina del líquido, es entonces cuando colaremos por una malla de tela o papel secante.



## CLARIFICACIÓN PROTEICA

Esto se logra manipulando las proteínas de la leche (**particularmente, la caseína**) para que se unan a los componentes astringentes de los líquidos. Cuando el ácido cuaja la leche, la caseína queda atrapada formando grumos, **este proceso se llama desnaturalización proteica, logramos destruir su estructura liberando el Suero al bajar su PH**. Lo que buscaremos es colmatar el filtro con el cuajo creando un filtro muy fino que solo dejara pasar el líquido limpio y traslucido. Existen diferentes variantes para esta técnica las cuales están determinadas por el tipo de leche que utilizamos en este proceso.



### Receta:

- 60 ml Destilado
- 30 ml Cítrico (Zumo limo, zumo lima, vinagre, fake lime, etc.)
- 20 ml Azúcar (Sirope simple, miel, sirope de especias, sirope de hierbas, etc.)
- 50 ml leche (Leche entera, coco, avena, cabra, almendra, etc.)

**Mezclaremos todos los ingredientes a excepción de la leche**, de esta manera obtendremos el Ph suficientemente ácido para lograr cortar la leche y conseguir los coágulos necesarios para poder filtrar de manera correcta. Resumiendo, mezcla todos los ingredientes primero y al final incorporamos la leche y removemos, veremos los coágulos con facilidad en la superficie, allí es cuando colaremos por papel de cocina o filtro de tela. Es muy importante esperar a que el filtro se colmate lo cual quiere decir que los primeros 200 ml aprox. se vuelven a colar por el filtro así conseguiremos un líquido 100% limpio

Esta es la receta para un coctel por su puesto las cantidades son adaptables al tipo de volumen de trabajo que tengamos en nuestro local, nosotros siempre recomendamos hacer un Batch grande ya que ahorraremos tiempo, la vida útil del Milk punch es muy larga y siempre podemos congelar al vacío el sobrante en caso de producciones muy grandes o en nevera si se gastara las siguientes 2 semanas.

## CLARIFICACION POR CONGELACION Y DESCONGELACION

Esta técnica nos encanta porque no necesitamos ningún ingrediente en especial para utilizarla. Lo que conseguimos congelando la fruta triturada es cristalizar el agua que existe en la fruta rompiendo así las paredes de pectina que forma la estructura celular de ella y una vez descongelada liberaremos todo el agua y sabor sin la fibra.

### Receta:

- 1 kg de fruta
- 0,5% ácido ascórbico

El primer paso es elegir una fruta con mucha agua (Fresa, Sandía, melón, etc.) y añadir

5% de ascórbico del peso total. Vamos a triturarlo todo con el túrmix y lo almacenaremos en un táper o bolsa al vacío en el congelador, cuando esté completamente solido descongelaremos el bloque sobre un papel de cocina o colador de tela para filtrarlo y conseguir un líquido traslucido con mucho sabor.



### IMPORTANTE

Esta es una técnica que puede llevarnos hasta 10 horas de proceso de transformación por la cual debemos tener una correcta *Mise en place* si la estamos utilizando en nuestra carta de autor. La razón más importante para conocer este método es porque no necesitamos de ningún otro ingrediente para lograr la clarificación solo debemos congelar y descongelar lo cual es barato y nos puede salvar de diversas situaciones cuando trabajamos en sitios donde no sea fácil encontrar productos como el Agar agar o la pectinasa.

## COCCION AL VACIO

Se entiende por cocción al vacío al método por el cual se somete a cualquier alimento o líquido envasado al vacío a una temperatura determinada y por un tiempo preestablecido.

El envasado al vacío se obtiene a través de un procedimiento sencillo. El procedimiento consiste en la extracción del aire contenido dentro del recipiente donde se coloca el líquido por medio de bombas especiales, las cuales después de extraerles el aire sella el recipiente de manera de impedir la entrada de aire al mismo.



## BENEFICIOS:

- Al almacenar producto orgánico sin oxígeno alargamos la vida útil de nuestras preparaciones.
- Cocinar al vacío nos permite infusionar destilados con ingredientes a altas temperaturas de esta manera, aunque lleguemos a evaporación de alcohol se convertirá en líquido una vez se enfríe y no perderemos volumen alcohólico.
- Nos permite mantener temperaturas constantes durante un tiempo prolongado consiguiendo un resultado estable, sin necesidad de monitorearlo constantemente.
- Reducción de tiempos de limpieza
- Posibilidad de cocinar diferentes preparaciones al mismo tiempo

## RECETA DE LICOR GENERAL

PERFECT SERVE STUDIO&CONSULTING-BY SERGIO PARDO AND ERICK LOPEZ

Esta receta nos servirá de partida inicial siempre que infusionemos un destilado con algún típico de ingrediente (Hierva, especia, fruta). Teniendo en cuenta que partimos utilizando de base un destilado con una graduación alcohólica de 39-42 grados que previamente hemos infusionado en este caso mediante la cocción al vacío, lo que haremos es bajar la graduación alcohólica con agua consiguiendo la de un licor (20 a 15 grados) y finalmente añadiendo la parte de azúcar correspondiente. Nosotros trabajaremos siempre con **200 gr de azúcar por litro total de producto final y el 0,5 de Acido Ascórbico para preservar el sabor original.**

Base licor genérico		
Ingredientes	GR/ML	Elaboración
Vodka (Infusionado)	1000	Hacer un licor es una ventana abierta de posibilidades respetando esta estructura podremos encontrar un punto de equilibrio entre alcohol, dilución y dulzor conservando la calidad del color.
Agua (Infusionada o Zumo)	500	
Azúcar	200	
Acido Ascórbico	0,50%	

#### RECETAS

Nombre: Cordial Sándalo		
Ingredientes	GR/ML	Elaboración
Agua	1000	En este caso utilizaremos esta corteza de árbol aromática para infusionar el Vodka sellándolo al vacío y depositándolo en la roner a 40 grados durante 30 minutos. <b>Una vez transcurrido el tiempo será esencial dejar enfriar</b> antes la bolsa para no perder graduación alcohólica y luego colaremos por papel de cocina o papel de filtro.
Azúcar	300	
Sándalo	3	
Ácido málico	10	
Ácido Cítrico	10	
Sal	2	

Nombre: Vodka Hoja de Higo		
Ingredientes	GR/ML	Elaboración
Vodka	1000	En esta ocasión trabajaremos el Vodka con hoja de higo al vacío y depositaremos en la roner durante 4 horas a 70 grados. <b>Una vez frío lo colaremos</b> con papel de cocina el resultado final es un Vodka aromático con un ligero color verde.
Hoja de higo	300	
Ascorbico	3	

Name: Tequila Guajillo y Mango		
Ingredientes	GR/ML	Elaboración
Tequila	700	Infusionaremos al vacío el tequila-mezcal con los 50 gr de chile serrano durante 2 horas a 40 grados para extraer su sabor, una vez el líquido este frío lo colaremos por papel para que no quede ningún residuo orgánico en el destilado. Finalmente añadiremos el agua previamente mezclada con el azúcar el ácido ascórbico obteniendo un producto que podemos almacenar a temperatura ambiente.
Mango	500	
Ascorbico	0,50%	

## PERFUMES COMESTIBLES

Una herramienta idónea para reforzar ingredientes que integramos en una bebida, este aspecto de los cócteles se está trabajando cada vez más en las cartas de cócteles de autor. El cual es un recurso para sorprender y completa la experiencia del invitado.

Name: Perfume Haba Tonka Café		
Ingredientes	GR/ML	Elaboración
HabaTonka		En una Bolsa al vacío trabajaremos los ingredientes a 70 grados durante 4 horas una vez frío congelaremos, filtraremos por papel y embotellaremos en un atomizador.
Café	500	
Vodka	300	
Glicerina	30	
Resina incienso	2%	

Name: Perfume Palo Santo Pachuli		
Ingredientes	GR/ML	Elaboración
Palo Santo	3	En una Bolsa al vacío trabajaremos los ingredientes a 70 grados durante 4 horas una vez frío congelaremos, filtraremos por papel y embotellaremos en un atomizador.
Pachuli	3	
Vodka	300	
Glicerina	30	
Resina incienso	2%	

## CARBONICO

El carbónico un recurso fundamental en el mundo de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, esa sensación refrescante que tenemos en boca cuando bebemos una cerveza o algún vino espumoso es una herramienta muy buena para añadir textura y limpiar el paladar. Nos adentraremos en su clasificación, ventajas y desventajas y los niveles de presión con los cuales trabajaremos

Bar (Unidad de Presión). – Es la unidad de presión con la cual mediremos cuanto  $\text{CO}_2$  estamos añadiendo al líquido. Esto está reflejado en el manómetro, a continuación, ejemplos de niveles de presión en bebidas.

- Refrescos Sodas **3-4 Bars** de Presión
- Vino de aguja **4-5 bars** de Presión
- Vinos Espumosos **6 bars** en adelante



### Clasificación:

**Carbónico Endógeno.** – Es el carbónico producto de la fermentación creado por las levaduras, podemos encontrar este tipo en nuestras bebidas más típicas como la cerveza artesanal, vinos, champagne etc. Asociaremos el carbónico endógeno siempre a bebidas de calidad superior debido a que este tipo de carbónico está mucho más integrado al líquido además de mantener y respetar el perfil organoléptico del producto.

**Carbónico exógeno.** – Es el carbónico que disolvemos en  $\text{H}_2\text{O}$  mediante diferentes métodos, manejando a nuestra conveniencia el nivel de presión que necesitamos. Es el caso de los refrescos, cervezas y vinos. Siempre que hablemos de productos fermentados con carbónico endógeno por normal general serán de menor calidad




## CARBONATION CAP

Esta herramienta es herencia de los productores de cerveza artesanal, nos permitirá disolver Co2 a la presión que queramos de una manera muy efectiva y de bajo coste.

**1.-** Escoger el líquido a gasificar (Soda, Coctel, agua) importante el líquido debe estar frío ya que el Co2 se disuelve en frío. En una botella de plástico con tapón hermético llenaremos la botella  $\frac{3}{4}$  y apretaremos hasta que el líquido suba casi al borde y enroscaremos el conector de botella.

**2.-** Verificar en el manómetro que el tanque tenga Co2 y que este ajustado en los bares de presión que necesitamos 4-5 bars son los valores más adecuados para trabajar botellas de 1 litro.

**3.-** Conectamos el Conector Ball-lock al conector de botella, abrimos la válvula de co2 y veremos como la botella se hincha esto es señal que está funcionando correctamente. Haremos un shake muy suave con la botella conectada y gas fluyendo en dentro de la botella durante 10 segundos, luego cerraremos la válvula de co2 y abriremos con mucho cuidado el conector de botella desconectado. Este paso es muy importante ya que de abrirlo muy rápido el líquido saldrá disparado. Repetiremos el proceso 3 veces y finalmente pondremos su tapa original a la botella y almacenaremos en frío muy importante.

Herramientas		
<b>Manómetro</b>	Un manómetro de presión es un indicador analógico utilizado para medir la presión de un gas o líquido, como agua, aceite o aire. Básicamente nos servirá para medir la presión que tenemos en el tanque de Co2 (cuanto nos queda) y a que presión vamos a disolver Co2 nosotros.	
<b>Conector Ball-lock</b>	Fabricado en acero pensado para enroscarse por un lado a una botella de refresco tipo PET y por el otro engancharse a un conector ball-lock. Esta boquilla ira enroscada a la botella de plástico	
<b>Conector Botella</b>	Esta ira conectada del manómetro al conector de botella	



## RECETAS

Name: Soda Pomelo Yogurt melocotón y Fruta pasión		
Ingredientes	GR/ML	Elaboración
Zumo Pomelo	1500	Mezclaremos todos nuestros ingredientes en una jarra medidora y nos aseguraremos que el yogurt se disuelva bien con el zumo de pomelo y el agua. Seguiremos colando por papel nuestra base tecnica "Milk Punch" y finalizaremos gasificando con el "Carbonation Cap"
Yogurt melocotón Pasion Fruit	500	
Agua	200	
Ácido málico	5	
Ácido Cítrico	5	

Name: Tom jum Ginger beer		
Ingredientes	GR/ML	Elaboración
Jengibre	400	Empezaremos en una olla juntando el agua, hojas de lima kefir, guindilla, azúcar y llevaremos a ebullición durante 15 minutos. Separamos las hojas y la guindilla y procedemos a triturarlo con el jengibre y el cilantro hasta crear una textura homogenea y finalmente colaremos por papel. Se gasificará 3 veces mediante el "Carbonation Cap"
Hoja lima kefir	10	
Agua	1000	
Malico	5	
Cítrico	5	
Azúcar	250	
Guindilla	10	
Cilantro	5	

Name: Soda Hibiscus y pimienta rosa		
Ingredientes	GR/ML	Elaboración
Hibiscus	100	Vamos a juntar todos los ingredientes con excepción de los ácidos en una olla y llevaremos a ebullición durante 15 minutos finalmente colaremos, cuando este frío añadiremos los ácidos y gasificaremos con "Carbonation Cap".
Pimienta Rosa	15	
Agua	1000	
Azúcar	200	
Cítrico	5	
Malico	5	

Name: Soda Piña Colada		
Ingredientes	GR/ML	Elaboración
Zumo piña	1000	Empezaremos clarificando el zumo de piña con pectinasa al 0,5% y colándolo por papel de cocina, una vez listo lo juntaremos con el resto de los ingredientes y gasificaremos 3 veces con el "Carbonation Cap"
Agua coco	500	
Haba Tonka	3	
Sirope de Coco	100	
Ascorbico	0,50%	



## FAT WASH

El fat washing es una técnica que permite infusionar grasa en cualquier bebida espirituosa. La grasa puede ser animal (carne de cerdo o pescado) o vegetal (queso, mantequilla). El pionero en utilizar esta técnica fue Don Lee para la creación del coctel Benton's old Fashioned. La grasa permitirá que nuestro coctel posea un retrogusto largo en boca de manera que su sabor tendrá una evolución mucho mas interesante en nuestro paladar, todo gracias a su textura.



Name: Ron Brown Butter		
Ingredientes	GR/ML	Elaboración
Ron Abuelo 7	1000	<p>Derrítela a fuego medio y sigue <b>cocinándola, mezclando constantemente con una espátula</b>. Va a comenzar a hervir cuando deje de hervir es que ya estás cerca, presta atención al color de los sólidos de leche que están al fondo de la olla o sartén.</p> <p>Una vez dorada, retira la mantequilla de la sartén u olla inmediatamente.</p> <p>Para realizar el Fat wash mezclaremos el ron junto al Brown butter cuando la mantequilla haya perdido temperatura y lo guardaremos en el congelador hasta que la mantequilla se solidifique y finalmente colaremos por papel de pescado o papel de cocina para eliminar la mantequilla y quedarnos con el líquido limpio y cristalino.</p>
Brown Butter	500	

Name: Peanut butter		
Ingredientes	GR/ML	Elaboración
Ron	700	<p>Mezclaremos en una Bolsa al vacío el Scotch y el Peanut butter, sellaremos y cocinaremos a baja temperatura durante 2 horas a 70 grados. Finalmente congelaremos para separar y colaremos por papel para que quede cristalino.</p>
Peanut Butter	300	

Name: Ron Golden milk		
Ingredientes	GR/ML	Elaboración
Ron	1000	<p>En una olla derretiremos la mantequilla con las especias en constante movimiento desde el segundo 1 para de esta manera extraer el máximo sabor de ellas, durante aproximadamente 5 minutos. Apagaremos el fuego y dejaremos que se enfríe para poder mezclarlo con el ron y luego congelarlo para separar la parte grasa. Pasado este tiempo colaremos por papel de cocina y obtendremos un producto limpio y cristalino para embotellar y beber.</p>
Mantequilla	500	
Canela	10	
Cardamomo negro	10	
cúrcuma	10	
Pimienta de Jamaica	10	
Anís	2	

# PREPARACIONES

## GELATINA

200G puré de frambuesas

50G de azúcar

3G agar gar

1G Acido tartárico

1G Acido ascórbico



En una olla pequeña añadiremos los ingredientes a excepción de los ácidos.

Llevaremos la mezcla a ebullición para que actúe el agar – agar y retiramos del fuego.

Dejaremos enfriar para luego añadir los ácidos.

Colocaremos la mezcla en un molde y llevaremos a nevera a enfriar aproximadamente 15min, al llevar agar – agar la preparación no tardará mucho en obtener la textura de gelatina.

## FLUID GEL

250ml pure de maracuyá

100g de azúcar

3.5 agar agar

1g acido ascórbico



### Elaboración:

Colocamos la mitad del pure de maracuyá en una olla más el azúcar y el agar agar, reservamos la otra mitad para luego.

Llevamos a ebullición a fuego medio durante 1-2 minutos y retiramos la preparación del fuego.

Añadimos la otra parte del puré de maracuyá y el ácido ascórbico, esto nos ayudará a conservar el producto una vez esté listo y a su vez nos ayuda a corregir la acidez.

Llevamos la mezcla a nevera durante 10min para que el agar agar actúe.

Una vez firme (textura de gelatina) se vierte en una licuadora y trituramos hasta que quede suave y sin grumos.

Este siguiente paso es opcional, podemos llevar la mezcla a la vacuum para retirar todo el aire de la preparación y así obtener un producto clarificado.

Guardamos el producto final en un biberón o una manga pastelera y está listo para uso.

### **Espuma de campari y fresa.**

500ml pure de fresa boiron  
150ml Campari  
200ml sirope de Timur Berry  
100gr de azúcar  
200ml de agua  
5gr de ácido cítrico  
5gr de ácido málico  
4 hojas de gelatina neutra  
Cargas de sifón NO<sub>2</sub>



### **Preparación:**

En un recipiente añadimos agua fría y colocamos las 4 láminas de gelatina a hidratar.

En una olla añadimos los 500ml de pure de fresa, 200ml de timur Berry, 150ml de Campari y las 4 hojas de gelatina (hidratadas).

Cocinamos la preparación a temperatura media sin llevar a ebullición hasta que la gelatina se disuelva.

Dejamos enfriar y colaremos por un colador de malla fina para quitar restos de grumos o impurezas de la preparación.

Colocamos la preparación en un sifón, añadimos 2 cargas de NO<sub>2</sub> y guardaremos el sifón en la nevera hasta su utilización.

### **MERENGUE:**

150g de albumina / clara de huevo  
150g de agua  
90g de azúcar

Preparación (10min + 2h de secad)

Colocamos todos los ingredientes en un bol, con la ayuda de una varilla vamos removiendo hasta conseguir una textura de merengue clásico.

Una vez tenemos el merengue montado, lo estiramos en un silpat de silicona o papel de horno

Llevamos a una deshidratadora a 70°C durante 2h y obtenemos un crujiente de merengue fino que se deshace en boca.

## CIGARRETTES CHOCOLATE

160gr de harina

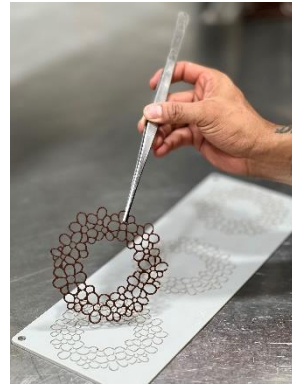
240g de "Brown Butter"

240g de clara pasteurizada

240g de azúcar glass

80g de cacao en polvo

4gr de sal



### Preparación:

En un bol mezclamos el azúcar y la clara de huevo, mezclamos los ingredientes hasta conseguir una mezcla homogénea.

Añadimos la harina y volvemos a mezclar hasta conseguir una masa homogénea.

Por último, añadimos la mantequilla derretida, el cacao y la sal y volvemos a mezclar consiguiendo una mezcla homogénea y sin grumos.

Para la preparación del crujiente, necesitaremos moldes de siliconas, colocaremos la masa en el molde, con la ayuda de una espátula de repostería llenaremos toda la superficie del molde para luego meter el molde al horno precalentado a 180°C durante 6min.

Retiramos el molde del horno y con la ayuda de unas pinzas de precisión o una puntilla retiraremos el crujiente del molde con mucho cuidado para no romper la preparación.

Para conservar, colocaremos en un tupper los crujientes por capas, es decir, papel de cocina + crujiente y así sucesivamente + gel de sílice

## CRUJIENTE DE GLUCOSA

Pure de fruta 500ml  
Maltosec 15g  
Agar-agar 3 gr



### Elaboración:

En una olla añadimos 500ml de pure de fruta, 15g de maltosec y 2 barspoon de agar agar, removemos la mezcla hasta que no queden grumos y este homogénea. Cocinamos la mezcla durante 5min removiendo constantemente. Retiramos la preparación del fuego y con la ayuda de un cortapasta o el molde que veamos conveniente y un silpad daremos forma a la preparación.

## ESPIRAL

En una olla añadimos 500ml de pure de fruta, 15g de maltosec y 2 barspoon de agar agar, removemos la mezcla hasta que no queden grumos y este homogénea. Cocinamos la mezcla durante 5min removiendo constantemente. Una vez listo extenderemos sobre un Silpad la base de manera que cubra una fina capa que ocupe el máximo de la superficie lo meteremos al deshidratador durante 1 hora, nos daremos cuenta de que está listo por su elasticidad y textura como de un cuero en ese momento lo cortaremos con la ayuda de una tijera como si de una piel de naranja se tratase y lo meteremos nuevamente al deshidratador durante 7 horas a 70 grados. El paso mas delicado es cuando sacamos las tiras del deshidratdor para darles forma de tirabuzón ya que solo dispondremos de 3 segundos para darle forma y luego deberemos aguantar 5 segundos más en la forma que queremos sin moverlo hasta que se enfríe. Conservaremos siempre los crujientes en un taper aislado de la humedad y manipularemos la decoración con las manos secas.





## ACEITE AIBAHACA



### Ingredientes:

- 1 taza de hojas de albahaca fresca, unos 25 g (si usas la taza para medir, aprieta las hojas)
- 1/2 taza de aceite de girasol 125 ml

**Blanquear** durante menos de un minuto las hojas de albahaca, y enfriarlas inmediatamente después, al retirarlas del agua hirviendo, pasándolas a un recipiente con agua y hielo, sirve para conservar el color de la albahaca

Coloca la albahaca en un procesador de alimentos y tritura. Quizá tengas que detenerlo un par de veces para bajar las hojas que se suban a las paredes de la cubeta. La idea no es triturar las hojas por completo, sino romperlas, formando una pasta.

Con el procesador parado, añade el aceite de oliva sobre la albahaca y pulsa 1 o 2 veces. Se trata de combinarlo, pero no de trituirarlo. Solo queda colarlo por un superbag y lo almacenaremos en la nevera, su vida útil es de 3-4 días.

Cuando nos referimos a 'blanquear **verduras**', **hablamos de sumergir vegetales poco tiempo en agua hirviendo ligeramente, sacarlos y pasarlos por agua muy fría para cortar la cocción**. Conseguirás así que por fuera se hagan ligeramente y por dentro te queden crudos y con una textura al dente, conservando de esta forma un gran número de nutrientes y que no pierdan color.

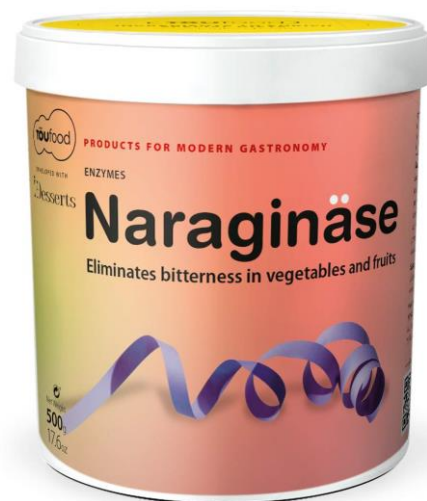
## ENZIMAS

### NARAGINÄSE – Enzima Naraginasa En Polvo

Enzima naraginasa en polvo.

**Complejo enzimático** concentrado producido por una cepa seleccionada de *Penicilium* sp.

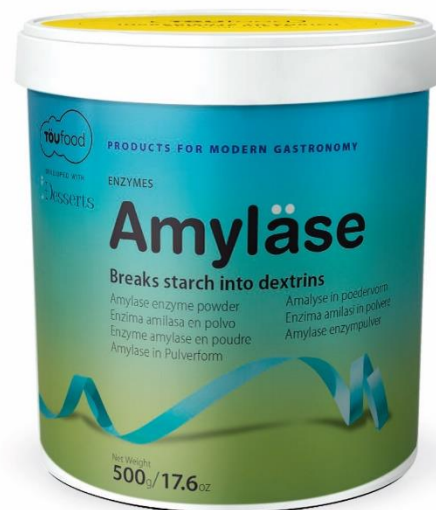
Su función es la liberación y potenciación de aromas, así como la reducción o eliminación de moléculas amargantes de origen no proteico. Utilizada para aumentar el aroma en el vino, te, zumos de fruta y quitar el amargor producido por ciertos vegetales, como los cítricos o la berenjena. Cubrir, inyectar o sumergir el producto con la solución de Naraginäse. Se recomienda impregnar con 2-5 ciclos de vacío para mayor rendimiento. Se puede aplicar directamente en polvo encima del producto. Elimina el amargor en las verduras y en las frutas.



Name: Peanut Butter Scotch Whisky		
Ingredientes	GR/ML	Elaboración
Pieles Mandarina	300	En bolsa al vacío depositaremos todos los ingredientes dentro y sellaremos, una vez lista pondremos a 60 grados en la Sous vide la bolsa durante 4 horas importante ir moviendo la bolsa periódicamente para que el azúcar se junte con los aceites esenciales de la mandarina. Finalmente colares por una malla metálica el óleo y almacenaremos en frío.
Azúcar	1000	
Agua	200	
Naraguinase	1%	

## AMYLASE

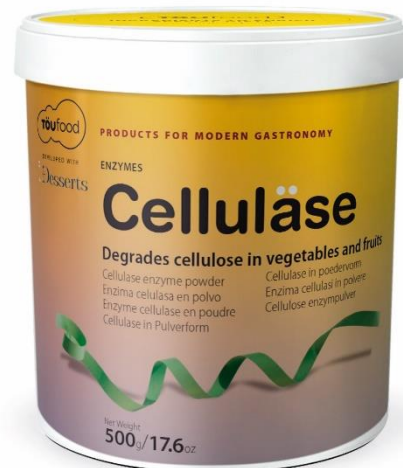
Complejo enzimático concentrado. Acelera el proceso de degradación del almidón en dextrinas y azúcares. Permite que los almidones adquieran texturas distintas, se endulce el producto sin añadir edulcorantes y aumente el poder fermentativo de la mezcla. La amilasa es una enzima que degrada el almidón. También recibe los nombres de sacarasa y ptialina. Fue la primera enzima identificada y aislada por Anselme Payen en 1833, quien la bautizó con el nombre de diastasa.



Name: Platano clarificado		
Ingredientes	GR/ML	Elaboración
Platano	3000	En una Bolsa al vacio depositaremos todos los ingrediente con el acido inclusive ya que queremos evitar oxidación, cocinaremos en la Sous vide durante 3 horas a 60 grados la fruta de manera que liberara su liquido por si misma, cuando el tiempo haya transcurrido dejaremos que la bolsa se enfrie y lo abriremos, trituraremos y finalmente lo pasaremos por un filtro de papel
Agua	200	
Pectinasa	0,50%	
Amylase	1%	
Acido Ascórbico	0,50%	

## CELLULASE

Enzima celulasa en polvo es un **complejo enzimático** concentrado producido por levaduras. Degrada la celulosa presente en frutas y otras partes de las plantas de manera que clarifica zumos y pela, licua y ablanda partes de frutas y vegetales sin cocer, manteniendo el sabor de fresco. La celulasa es una enzima hidrolítica que puede degradar la celulosa en los alimentos vegetales, mejorar el valor nutricional de los alimentos y permitir la digestión de parte de la fibra presente en el alimento



Name: Zumo calabza clarificado		
Ingredientes	GR/ML	Elaboración
Calabaza	2000	En una bolsa al vacio depositaremos todos los ingredientes y sellaremos. Cocinaremos al vacio a 70 grados durante 3 horas de manera que cada una de las enzimas puedes descomponer pectinas, almidonez y celulosa. De esta manera una vez dejemos enfriar y colemos por papel tendremos un resultado limpio con el maximo rendimiento del producto
Agua	200	
Pectinasa	0,50%	
Amylase	1%	
Cellulase	0,50%	
Acido ascórbico	0,50%	



## LACTO FEMRENTACION

también conocida como fermentación láctica, es un método ancestral de procesamiento de alimentos. Durante el proceso de fermentación, las bacterias del ácido láctico transforman los azúcares en ácido láctico y en diversos componentes que limitan el desarrollo de bacterias nocivas. Las verduras y frutas lactofermentadas no se cocinan, no se añaden conservantes y no contienen vinagre. Aunque este método no es muy conocido aquí, ha existido en muchos países durante cientos de años.

Existen varios factores a tener en cuenta con este tipo de fermentación:

- Producto inestable siempre evoluciona
- Carece de balance de sabor
- Proceso de transformación varía según la temperatura

**Lacto fermentación con sal** es cuando creamos ambiente anaeróbico donde propiciamos la reproducción de las bacterias lácticas (***Streptococcus thermophilus*, el *Lactobacillus delbrueckii* y *bifidus***). La receta es muy sencilla pesaremos en una basculo toda la fruta que queramos fermentar y sacaremos el 3% del peso total esa cantidad será el peso de la sal que pondremos junto a la fruta en una bolsa al vacío y dejaremos a temperatura ambiente hasta que la bolsa este completamente hinchada



**Lacto fermentaciones por suero de leche** usaremos el 2 % del peso total de igual manera en este caso de suero de leche recomendamos el de yogurt o podría ser el agua del gorgonzola, burata o cualquier queso. Esta técnica nos permitirá fermentar sin añadir esa marcada nota salina que caracteriza a la fermentación láctica lo cual puede resultar provechoso dependiendo nuestras necesidades, esperaremos una media de 3 días y cuando la bolsa esta completamente hinchada es el momento de abrirla.

Después de abrir la bolsa solo nos quedara clarificarlos para tener un líquido limpio que podemos manipular fácilmente en coctelería, esto lo logramos utilizando el 0,5% de pectinasa y luego colándolo por papel. **Encabezar el lacto fermentado es fundamental** para conservar su integridad en el momento que queremos pausarlo de otra manera el producto seguirá evolucionando cada día, lo lograremos utilizando un vodka a 40 grados rebajado con la mitad del líquido resultante de la fermentación láctica dejando así un encabeza de fermentado láctico con una graduación de 20 grados.

**700 ml de vodka (40%) +350 ml de lacto fermentado (fruta o vegetal) = Encabezado con 20% de graduación alcohólica**

Debemos tener en cuenta las características de sabor que tiene este tipo de productos y trabajar bajo parámetros donde podamos usarlo en su máximo rendimiento, sobre todo jugar mucho con la acidez, salinidad y textura para así utilizarlo de la manera correcta.