

# LA VIE EST DRÖLE

## Fichero Recetario

Martín Aversa  
Sebastián Aversa  
Eli Céspedes  
Iván García  
Alejandro Montes de Oca  
Lucas Vélez

### 1. INTRODUCCIÓN

Este documento describe los ingredientes, proporciones y métodos para realizar distintos cocteles.

#### Contents

<b>1</b>	<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Cocteles ingleses</b>	<b>3</b>
2.1	Born to be British . . . . .	3
2.1.1	Contenido . . . . .	3
2.1.2	Formato de elaboración . . . . .	3
2.1.3	Notas . . . . .	3
2.2	Gin & Tonic . . . . .	4
2.2.1	Contenido . . . . .	4
2.2.2	Formato de elaboración . . . . .	4
2.2.3	Notas . . . . .	4
2.2.4	Información extra . . . . .	5

---

Autores:  
Martín Aversa  
Sebastián Aversa  
Eli Céspedes  
Iván García  
Alejandro Montes de Oca  
Lucas Vélez

## 2. COCTELES INGLESES

### 2.1 Born to be British

#### 2.1.1 Contenido

**Nombre:** Born to be British

**Cristalería:** Rock glass (6oz / 180cc)

**Método de elaboración:** Batido

**Decoración:** Rodajas de manzana

Table 1. Ingredientes y proporciones

Producto	Bebida	Marca	Volumen	Fraccion
Aguardiente	Gin	Boodles British	1 $\frac{1}{2}$ oz / 45 cc	
Licor	Triple Sec	Cointreau	$\frac{1}{4}$ oz / 7,5 cc	
Fruta	Manzana roja	Jugo	2 oz / 60 cc	
Fruta	Manzana roja	Gajos (s/ cáscara)	4	
Fruta	Manzana roja	Gajos chicos (s/ cáscara)	3	
Fruta	limón	Gajos (s/ cáscara ni piel)	2	
Jarabe	Simple Syrup		$\frac{3}{4}$ oz / 22,5 cc	

Simple Syrup: 1 parte de agua y 1 parte de azúcar.

#### 2.1.2 Formato de elaboración

1. Colocar los gajos grandes de manzana y los de limón en la coctelera.
2. Colocar el triple sec y el almíbar en la coctelera.
3. Revolver estos ingredientes.
4. Agregar hielo en la coctelera.
5. Agregar el jugo de manzana y el gin.
6. Tapar la coctelera y batir.
7. Servir en vaso Rock Glass.
8. Decorar con los 3 gajos chicos de manzana. Dos pueden ir dentro del trago y el otro en el borde del vaso.

#### 2.1.3 Notas

Servir sin sorbete.

## 2.2 Gin & Tonic

### 2.2.1 Contenido

**Nombre:** Gin & Tonic

**Cristalería:** Rock glass (6oz / 180cc)

**Método de elaboración:** Directo

**Decoración:** Rodajas de lima

Table 2. Ingredientes y proporciones

Producto	Bebida	Marca	Volumen	Fraccion
Aguardiente	Gin	Boodles British	2 oz / 60 cc	
Gaseosa	Agua tónica	Schweppes	4 oz / 120 cc	
Fruta	Limón	Exprimido	$\frac{1}{2}$ limón	
Fruta	Lima		1 rodaja	

### 2.2.2 Formato de elaboración

1. Llenar un vaso Rock Glass con hielo.
2. Exprimir medio limón en el vaso.
3. Añadir el gin y completar con el agua tónica.
4. Decorar con la rodaja de lima.

### 2.2.3 Notas

Servir con sorbete.

#### 2.2.4 Información extra

##### Orígenes de este trago

El origen del gin-tonic se sitúa en India, en el siglo XIX. Fue en la época, de expansión territorial de Inglaterra. Durante su paso por India, donde predominaba la malaria, los colonos británicos tomaban quinina para evitar contagiarse. Preparaban una mezcla con quinina, agua y aromatizantes. Más tarde, Cadbury Schweppes (conocida hoy en día por sus bebidas gasificadas) sustituyó el agua por soda, para hacerla más digerible, y crearon así la "Indian Water Tonic".

Para hacer la bebida más rica, los soldados británicos, le añadieron alcohol: la ginebra Bombay destilada en la ciudad del mismo nombre. Así nace el gin-tonic. En poco tiempo la mezcla pasó de ser una medicina preventiva a una bebida refrescante y social hasta el punto que en el año 1870 la mezcla de Indian Water Tonic con ginebra era más que conocida.

Actualmente es una de las bebidas más conocidas y consumidas del mundo y la podemos encontrar en cualquier bar al que vayamos.

La quinina es un alcaloide extraído de la corteza del Quino. Es de sabor muy amargo con propiedades curativas. Antiguamente era utilizado para tratar la malaria, hasta que fue reemplazado por medicamentos sintéticos más eficaces.