

EL VIEJO CONTINENTE

Fichero Recetario

1. INTRODUCCIÓN

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

Contents

1	INTRODUCCIÓN	2
2	Cocteles ingleses	4
2.1	Born to be British	4
2.1.1	Contenido	4
2.1.2	Formato de elaboración	4
2.1.3	Notas	4
2.2	Gin & Tonic	5
2.2.1	Contenido	5
2.2.2	Formato de elaboración	5
2.2.3	Notas	5
2.2.4	Información extra	6
3	Cocteles franceses	7
3.1	French 75	7
3.1.1	Contenido	7
3.1.2	Formato de elaboración	7
3.1.3	Notas	7
3.1.4	Información extra	8
3.2	Sidecar	9
3.2.1	Contenido	9
3.2.2	Formato de elaboración	9
3.2.3	Notas	9
3.2.4	Información extra	9

4	Cocteles italianos	10
4.1	Negroni	10
4.1.1	Contenido	10
4.1.2	Formato de elaboración	10
4.1.3	Notas	10
4.1.4	Información extra	10
4.2	Martini	11
4.2.1	Contenido	11
4.2.2	Formato de elaboración	11
4.2.3	Notas	11
4.3	God Father	12
4.3.1	Contenido	12
4.3.2	Formato de elaboración	12
4.3.3	Notas	12
5	Cocteles rusos	13
5.1	Balalaika	13
5.1.1	Contenido	13
5.1.2	Formato de elaboración	13
5.1.3	Notas	13
5.2	Volga	14
5.2.1	Contenido	14
5.2.2	Formato de elaboración	14
5.2.3	Notas	14
5.3	Nueva Rusia	15
5.3.1	Contenido	15
5.3.2	Formato de elaboración	15
5.3.3	Notas	15

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	Fracción
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	Fracción
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.

3. COCTELES FRANCESES

3.1 French 75

3.1.1 Contenido

Nombre: French 75

Cristalería: Vaso de champagne (5oz / 150cc)

Método de elaboración: Batido

Decoración: Cáscara de limón cortada en espiral

Table 3. Ingredientes y proporciones

Producto	Bebida	Marca	Volumen	Fracción
Aguardiente	Gin	Boodles British	1 $\frac{1}{2}$ oz / 45 cc	
Espumante	Champagne Brut	Cristal	3 oz / 80 cc	
Fruta	Limón	Exprimido	$\frac{1}{2}$ oz	
Fruta	Limón	Cáscara	ANP	
Azúcar			1 cedita	

1 cedita de azúcar = $\frac{1}{2}$ oz = 5gr.

3.1.2 Formato de elaboración

1. Llenar un vaso de champagne con hielo.
2. Colocar hielo picado en una coctelera.
3. Colocar el gin, el limón y el champagne en la coctelera.
4. Tapar la coctelera y batir.
5. Colar y servir en el vaso del paso 1.
6. Decorar el vaso con la cáscara de limón cortada en espiral.

3.1.3 Notas

Servir sin sorbete.

3.1.4 Información extra

Orígenes de este trago

Este trago cuenta con diversas versiones de su origen. Entre ellas:

Primera historia

La bebida fue creada en 1915 en el Harrys New York Bar de París, por el barman mundialmente conocido, Harry MacElhone, es muy probable que en el Harrys New York Bar, fuera donde el coac se reemplazara por la ginebra, debido a que el bar, el más emblemático del París de principios del siglo pasado, era el lugar preferido de la American Field Ambulance Service Corps, y de otros muchos estadounidenses que por este tiempo vivían en París, entre los que cabe destacar a los escritores Francis Scott Fitzgerald y Ernest Hemingway, ambos reconocidos aficionados de la coctelería. Más tarde el cóctel French 75 llegaría a los Estados Unidos y fue popularizado en el Stork Club de Nueva York.

Segunda historia

La bebida fue creada durante la Primera Guerra Mundial originalmente por Raoul Lufbery, un famoso piloto franco-estadounidense. Lufbery pertenecía a la Escadrille Américaine, también conocida como la Escuadrilla Lafayette. Cuenta la leyenda que a Raoul Lufbery le gustaba el champagne pero después de las misiones de combate necesitaba algo más potente, por lo que decidió aadirle coñac, ya que este ingrediente en Francia era fácil de conseguir.

El cóctel era tan fuerte que supuestamente tenía tanta potencia como los proyectiles que lanzaba el famoso cañón de campaña M1897 de 75 mm, orgullo de la artillería de campaña francesa durante la Primera Guerra Mundial. El cañón de tiro rápido y con un mecanismo de retroceso hidroneumático, en su tiempo la pieza más moderna de la artillera francesa, también era conocido como Francés 75 o Soixante Quinze en francés, de ahí que Raoul Lufbery decidiera bautizar al cóctel en cuestió como Francés 75, en honor a la sofisticada pieza de artillería del ejercito francés.

3.2 Sidecar

3.2.1 Contenido

Nombre: Sidecar

Cristalería: Copa de cognac (5oz / 150cc)

Método de elaboración: Batido

Decoración: cáscara de limón espiralada

Table 4. Ingredientes y proporciones

Producto	Bebida	Marca	Volumen	Fracción
Brandy	Cognac	Hennessy	1 $\frac{1}{2}$ oz / 45 cc	
Licor	Triple Sec	Cointreau	$\frac{3}{4}$ oz / 37,5 cc	
Fruta	Limón	Jugo	3 oz / 60 cc	

3.2.2 Formato de elaboración

1. Impregnar el borde del vaso de cognac en azúcar.
2. Colocar hielo en una coctelera.
3. Colocar el triple sec, el cognac y el jugo de limón en la coctelera.
4. Tapar la coctelera y batir.
5. Servir en el vaso de cognac.
6. Decorar con la tira de cáscara de limón.

3.2.3 Notas

Servir sin sorbete.

3.2.4 Información extra

Orígenes de este trago

La creación del cocktail se le atribuye a Harry MacElhone (también creador del Brandy Alexander o el White Lady) a finales de la primera Guerra Mundial. Se comenta que el nombre del cocktail surge por un capitán del ejército que todas las noches pedía esta bebida para combatir el resfriado y el frío, sus efectos eran tan fuertes que tenían que llevarlo a su casa en Sidecar.

Son varios los que se atribuyen la creación de este cocktail, el propio MacElhone en su libro Harrys ABC of Mixing Cocktails le atribuyó el mérito a Pat MacGarry, un barman londinense. También el Hotel Ritz reclama la creación del Sidecar.

4. COCTELES ITALIANOS

4.1 Negroni

4.1.1 Contenido

Nombre: Negroni

Cristalería: Rock glass (6oz / 180cc)

Método de elaboración: Batido

Decoración: Cáscara de naranja

Table 5. Ingredientes y proporciones

Producto	Bebida	Marca	Volumen	Fraccion
Aguardiente	Gin	Boodles British	1 oz / 30 cc	
Licor	Campari		1 oz / 30 cc	
Vermouth	Cinzano Rosso	Cinzano	1 oz / 30 cc	
Fruta	Naranja	Cáscara		

4.1.2 Formato de elaboración

1. Colocar hielo en una coctelera.
2. Colocar el gin, campari y cinzano en la coctelera.
3. Tapar la coctelera y batir.
4. Servir en vaso Rock Glass.
5. Aromatizar y decorar con la cáscara de naranja.

4.1.3 Notas

Servir con sorbete.

4.1.4 Información extra

Orígenes de este trago

El Negroni, cuyo nombre refiere al apellido de su creador el Conde Camilo Negroni, se inventó aproximadamente en el año 1920, en Florencia. El cóctel preferido del señor Negroni era el Americano, pero el creía que aún podía ser mejor y más fuerte, por eso le pidió a su cantinero que sustituyese la soda por gin, y así nació el Negroni, un trago espectacular. Este trago se considera como un excelente aperitivo y uno de los tragos más importantes de Italia.

4.2 Martini

4.2.1 Contenido

Nombre: Martini Seco

Cristalería: Copa Cctel (4oz / 120cc)

Método de elaboración: Revuelto

Decoración: Aceituna

Table 6. Ingredientes y proporciones

Producto	Bebida	Marca	Volumen	Fraccion
Aguardiente	Ginebra seca	Schlichte	3 oz / 90 cc	
Vermouth	Cinzano Rosso	Cinzano	1 oz / 30 cc	
Fruta	Limon	Gajo (s/ cáscara)	1	
Fruta	Aceituna	Finca Cave Canem (s/ cáscara)	1	

4.2.2 Formato de elaboración

1. Colocar en un vaso de composicin 5 hielos, el vermouth, la ginebra y 10 gotas de limón.
2. Revolver con la cucharilla mezcladora logrando que el líquido se enfríe.
3. Con un colador servir en la copa cocktail, evitando servir el hielo.
4. Agregar una aceituna a la copa.

4.2.3 Notas

Servir sin sorbete.

4.3 God Father

4.3.1 Contenido

Nombre: God Father (El Padrino)

Cristalería: Old Fashioned (6oz / 180cc)

Método de elaboración: Directo

Decoración: Sin decoracin.

Table 7. Ingredientes y proporciones

Producto	Bebida	Marca	Volumen	Fraccion
Aguardiente	Whisky Scotch	Johnnie Walker	4 oz / 120 cc	
Licor	Amaretto di Saronno	Lazazaroni	2 oz / 60 cc	

4.3.2 Formato de elaboración

1. Servir los ingredientes en un vaso Old Fashioned lleno con hielo entero.
2. Revolver bien.

4.3.3 Notas

Servir sin sorbete.

5. COCTELES RUSOS

5.1 Balalaika

5.1.1 Contenido

Nombre: Balalaika

Cristalería: Vaso largo (10oz / 300cc)

Método de elaboración: Batido

Decoración: Sin decoración.

Table 8. Ingredientes y proporciones

Producto	Bebida	Marca	Volumen	Fraccion
Aguardiente	Vodka	Wyborowa	2 oz / 60 cc	
Licor	Triple Sec	Cointreau	1 1/2 oz / 45 cc	
Fruta	Limon	Jugo	1 1/2 oz / 45 cc	

5.1.2 Formato de elaboración

1. Colocar en una coctelera una pala de hielo.
2. Servir los ingredientes en la misma.
3. Batir hasta que la coctelera esté helada.
4. Servir sin filtro en el vaso de trago largo.

5.1.3 Notas

Servir con sorbete.

5.2 Volga

5.2.1 Contenido

Nombre: Volga

Cristalería: Vaso Largo (10oz / 300cc)

Método de elaboración: Directo

Decoración: Sin decoración.

Table 9. Ingredientes y proporciones

Producto	Bebida	Marca	Volumen	Fraccion
Aguardiente	Vodka	Wyborowa	2 1/2 oz / 85 cc	
Licor	Menta	Bols	1 oz / 30 cc	
Gaseosa	Agua Tónica	Schweppes	5 oz / 150 cc	

5.2.2 Formato de elaboración

1. Colocar el vodka y luego el licor en un vaso de trago largo.
2. Colocar las 5 oz de tónica, y rellenar con hielo picado.

5.2.3 Notas

Servir con sorbete.

5.3 Nueva Rusia

5.3.1 Contenido

Nombre: Nueva Rusia

Cristalería: Shot (3oz / 90cc)

Método de elaboración: Directo

Decoración: Sin decoracin.

Table 10. Ingredientes y proporciones

Producto	Bebida	Marca	Volumen	Fraccion
Jarabe	Granadina	Cusenier	1 oz / 30 cc	
Licor	Blue Curacao	Bols	1 oz / 30 cc	
Aguardiente	Vodka	Wyborowa	1 oz / 30 cc	

5.3.2 Formato de elaboración

1. Servir en un vaso de shot los ingredientes.
2. Es muy importante respetar el orden de los mismos, ya que la idea del trago es formar la bandera rusa en el shot.
3. Servir primero la granadina, luego, lentamente el blue curacao, y finalmente el vodka.

5.3.3 Notas

Servir sin sorbete.