

TALLER DE COCTELERÍA



Madrid, 17 de diciembre de 2014

The logo for ASOZUMOS features a stylized green leaf above the brand name. The word "ASOZUMOS" is written in a bold, sans-serif font, with "ASO" in orange and "ZUMOS" in green.

El cóctel

Origen

La palabra escrita data de 1806. Según el periódico estadounidense “The Balance”, “Es una mezcla estimulante compuesta de varios licores y aguardientes con diferentes propiedades y aromatizados con amargos y esencias que en conjunto dan lugar a una bebida de cualidades excepcionales”. De ahí que en Europa se llamaran American Drink.

De cualquier forma los verdaderos artífices en cuestión fueron los barman americanos que no solo pusieron apunto sus barras con su instrumental propio del “Arte” de la coctelería, si no que agudizaron su ingenio y descubrieron combinaciones que luego pusieron nombre, al servicio de otros barman.

Un barman tiene que ser metódico, ordenado y limpio. Llegando a ser puntilloso con estas tres cualidades. Esto se lleva a cabo con un mise en piace (recopilar ingredientes, medir su cantidad y picarlos convenientemente). Utensilios para utilizar en el cóctel, como cocteleras, vaso mezclador, gusanos, jigger (mezclador), stip (cucharilla mezcladora), frutas... etc.



Equipo básico

Coctelera: Básico para las mezclas que llevan zumos de frutas, jarabes y licores espesos y cualquier otro ingrediente que se deba mezclar enérgicamente.

Vaso mezclador: Siempre de cristal, en forma de vaso ancho y de capacidad para varias copas a la vez. Su uso es para toda aquella bebida que no deba ser agitada. Por lo tanto las paredes del vaso debe ser anchas y resistentes con el fin de soportar el enérgico entorchocar de la cucharilla o agitador con los pedazos de hielo.

Agitador/ Cucharilla: Debe ser de mango largo e imprescindible para remover líquidos (sobre todo en el vaso mezclador).

El colador (gusanillos): Otro elemento imprescindible para colar los líquidos en vaso mezclador y en coctelera que no tuviera filtro.



Otros utensilios utilizados: El exprimidor, las pinzas, un rallador, si estás pensando en convertirte e un auténtico coctelero hazte con un triturador de hielo, una jarra, la cubitera, los biteros o goteros, un sifón, unos buenos cuchillos, medidor o jigger, un mil usos sacacorchos.

No te olvides las copas...

Dependiendo del cóctel que vayas a preparar existen diferentes posibilidades:

- Copa clásica de cóctel de boca ancha
- Vaso ancho de whisky (old fashioned)
- Copa de combinado (cócteles fizz)
- Copa de champagne
- Copa margarita
- Vaso Long Drink



Orden de los ingredientes

Hielo, azúcar (mejor jarabe de azúcar), huevo, leche, zumos y por último bebidas alcohólicas, empezando por la de menor graduación.

- Limpia bien los utensilios entre cóctel y cóctel, para no mezclar olores
- Ten las recetas a mano para que no se te pase ningún detalle
- No te olvides de utilizar zumo.
- Es mejor que pasarte que quedarte corto con cócteles.
- Cuela la mezcla siempre que sea necesario.
- ¡Cuidado con los siropes y cítricos! Te puede quedar demasiado dulce.



Tipos de cócteles

Según la hora que sea y el estado de ánimo en el que te encuentres, puedes elegir entre una amplia gama de cócteles con sabores y colores que te alegrarán el día.

- **After Diver:** Cóctel ideal después de una comida copiosa, es muy digestivo
- **Cobblers:** Long Drink, son cócteles tradicionalmente preparados con Jerez, jarabe de piña y adornos de fruta fresca. Es una costra impregnada en la boca del vaso.
- **Collins:** Long Drink entre aperitivo y refresco.
- **Coolers:** Bebida refrescante con base de zumo de limón y azúcar
- **Crustas:** Atractivo long Drink, semejante a los Cobbler
- **Fizzes:** Bebida compuesta de parte de zumo de limón. Se prepara en coctelera y siempre se cuela.



¿Cómo saber si tu cóctel está listo?

Es importante que pongas todo tu ímpetu en agitar bien la coctelera, deben ser movimientos secos y enérgicos.

La coctelera tiene que estar muy fría y el hielo tiene un sonido muy característico cuando el cóctel está listo para que lo disfrutes.

La tapa debe estar mirando hacia tu pecho y debes moverla de arriba abajo, recuerda agitar la coctelera y no tu cuerpo entero.

*Documento realizado por: **Manuel Isoler**





¡Manos a la obra!

