

# LA RAÍZ DEL COCKTAIL

Luis Manuel  
Villaverde Benito

# BARTENDER PROFESIONAL

- Graduado de Shakers & Drinks
- 12 años de experiencia en el rubro del servicio
- 8 años como docente de bar
- Competidor activo
- Bartender y Flair Bartender hasta la médula

**RRSS: @luism.flair**

# INTRODUCCIÓN

## ¿QUÉ ES COCKTAIL?

Se define como la mezcla de 2 o más ingredientes.

## ¿QUÉ ES MIXOLOGÍA?

Proviene del inglés mix = MEZCLA y del latín logos = ESTUDIO

## ¿QUÉ SABORES PERCIBIMOS?

*Dulce, Ácido, Salado, Amargo y Umami*

## LA FUNCIÓN DE NUESTROS INSUMOS

Ejemplo: La regla de las 3 “S”

GASTRIQUÉ

# ¿Qué es un Gastriqué?

Es una salsa agridulce utilizada en cocina, hecha a base de caramelo y vinagre (o vino). Se puede saborizar con jugos, aguas saborizadas o pulpas.

Su fórmula básica:

**CARAMELO + VINAGRE + SABOR**

# Gastriqué de Café

## Ingredientes

- 100 gr. Azúcar blanca
- 80 ml. Vinagre de manzana
- 100 ml. Café espresso

## Preparación

1. En una sartén de teflón agregar el azúcar y llevar a punto caramelo. No dejando de revolver con una cuchara de palo o silicona.
2. Una vez obtenido el caramelo, agregar cuidadosamente el vinagre y disolver el caramelo que se solidificará con el choque térmico.
3. Disuelto el caramelo en vinagre, agregar el café.
4. Retirar del fuego, dejar enfriar y envasar.

SHRUB



# ¿Qué es un Shrub?

Su origen proviene de la cultura turco/persa y deriva de la palabra árabe *sharbah* que significa “bebida”.

Durante siglos se ha utilizado como un método de conservación para el exceso de fruta, a través del azúcar y el vinagre.

Su fórmula:

**SABOR + AZUCAR + VINAGRE + SAL**

# Shrub de Tumbo

## Ingredientes

- 330 gr. Tumbo
- 800 gr. Azúcar blanca
- 400 ml. Vinagre de manzana
- 1% de sal (sobre el volumen total)

## Preparación

1. En un recipiente agregar el tumbo y el azúcar. Mezclar y dejar reposar de 12 a 24 horas a temperatura ambiente y con el recipiente sellado.
2. Pasado el tiempo de reposo agregar el vinagre y la sal. Revolver hasta disolver el azúcar (agregar una pequeña porción de agua caliente, sólo si es necesario para —terminar de disolver el azúcar). Y dejar reposar por otro par de días.
3. Colar y envasar.



CORDIAL

# ¿Qué es un Cordial?

Son jarabes con un parte ácida en su composición, la cual ayuda a la conservación del producto.

*\*Los franceses utilizan la palabra cordial para referirse a los licores. Pero, en general, los cordiales se consideran productos analcohólicos.*

Su fórmula:

**AGUA + SABOR + AZÚCAR + CÍTRICO**



A photograph showing a whole pineapple with its green crown and a metal bowl filled with several pieces of ginger root. The background is a wooden table and chairs.

## Cordial de Piña/Jengibre

### Ingredientes

- 300 gr. Jengibre
- Cáscara y corazón de 1 piña
- 1200 gr. Azúcar Blanca
- 1500 ml. Agua
- 700 ml. Jugo de limón

### Preparación

1. En una olla poner el agua, el jengibre sin piel, cortado en láminas finas y la cáscara de piña hasta que hierva.
2. Una vez extraídos los sabores, colar y agregar el azúcar. Revolver hasta que se disuelva y dejar reposar hasta que enfríe.
3. Agregar el jugo de limón
4. Colar, si es necesario, y envasar.

ÓLEO SACCHARUM

# ¿Qué es un Óleo Saccharum?

Un método de elaboración milenario para saborizar jarabes y aprovechar los aceites esenciales de los cítricos.

Su fórmula:

**SABOR + AZUCAR + AGUA (sólo si es necesario)**



# Óleo Saccharum de Pomelo

## Ingredientes

- 300 gr. Piel de Pomelo
- 720 gr. Azúcar Blanca
- 480 ml. Agua

## Preparación

1. En un recipiente colocar las pieles y el azúcar. Revolver y machacar un poco para ayudar a la extracción de los aceites.
2. Sellar y dejar reposar por 24 hrs. a temperatura ambiente.
3. Pasado el tiempo de reposo agregar el agua caliente (SÓLO SI LA MATERIA PRIMA LO EXIGE) de a poco y revolviendo \_\_\_\_\_ constantemente hasta que se disuelvan todos los cristales de azúcar.
4. Colar y envasar.



SOLUCIONES

# ¿Qué son las soluciones?

O disoluciones, son una mezcla homogénea de un disolvente, en este caso agua, y un soluto, puede ser sal o cualquier ácido en polvo; en diferentes proporciones.

**SOLUTO + AGUA**

# Solución de sal y solución de ácido cítrico

## Ingredientes, solución salina al 25%

- 50 ml. Agua
- 12,5 gr. Sal

## Preparación

1. En un recipiente agregar la sal y el agua.  
Revolver hasta disolver completamente la sal.

## Ingredientes, solución de ácido cítrico al 5%

- 100 ml. Agua
- 5 gr. Sal

## Preparación

1. En un recipiente agregar el ácido y el agua.  
— Revolver hasta disolver completamente el ácido cítrico.

CONCLUSIÓN

1. Respeto por los ingredientes
2. Conocer los ingredientes
3. Pensar en la temporalidad
4. Pensar fuera de la caja
5. Brindar, siempre, lo mejor a sus clientes

GRACIAS