



TÉCNICAS EN COCTELERÍA



TÖUFOOD BY GASTROCULTURA MEDITERRÁNEA

Hecho por Marc Álvarez y Marc Jordana

C/ Príncep Jordi 1-5 Local 3, 08014 Barcelona

www.gastroculturamediterranea.com

Tel. +34 934239580

Técnica	Producto	Cocktail
Esferificaciones	Alginate	Caribbean Claridge
	Glúcocal	Caribbean Claridge
	Citräte	
Productos gelificados y velos de gelatina	Agär Elastic	Imprerfect Manhattan
	Käppa	
Sustitución sacarosa	Invertäse	
	Dextröse	
	Erythritöl	
	Isomält	
	Mannitöl	
	Sorbitöl	
	Xylitöl	
Espumas para sifón y emulsiones	Glycë	Choco, oli, sal
	Agär	
	Albümin Egg	Margarita chile pasión
	Lëcitin	
	Sucrö	3 Texturas de yogur
Soluciones cítricas y acidificantes	Ascorbïc	Kiwi, está claro? The blonde 3 Texturas de yogur
	Citric	The blonde 3 Texturas de yogur
	Tartarïc	
	Malic	
Colorantes y bioluminiscencia	Bläck	Black ramos
	Grëen	
	Rëd	
	Yellöw	
Falsas mieles y glue	Glucöse Syrup	
Aguas y clarificaciones	Pectinäse	Kiwi, está claro?
	Celluläse	
	Agär	
Falsas mantequillas y cocktails sólidos	Inülin	Old waffled
	Inülin Waxy	Old waffled
	Xanthän	Languedoc
	Xanthän Instant	
Liofilizados	Yödry	3 Texturas de yogur
	Raspbërry	Red Velvet
	Strawbërry	Split negroni
	Blackcürrant	
	Pineäpple	Kuzco
	Mängo	
	Banäna	Split negroni
	Sweetcörn	
	Spinäch	Languedoc
	Peäs	
Fibras	Fiber Cocöa	Split Negroni
Alcoholes en polvo	Mälto Aquo	

Esferificaciones

Esféricos (Alginate & Glücocal):

La técnica de la esferificación se basa en la gelificación controlada entre el alginato de sodio y una sal de calcio. Cuando estos se encuentran, sucede una reacción química que genera una estructura gelificada, en la que el gel resultante es irreversible y además muy resistente a la temperatura. Existen dos maneras de esferificar un producto, la esferificación directa, en la que el producto a esferificar se mezcla con el alginato y luego se sumerge en una solución de calcio (habitualmente de cloruro de calcio) y la esferificación inversa, la más utilizada en el momento, en la que el producto se mezcla con la sal de calcio (en este caso, gluconolactato de calcio) y se sumerge en la solución de alginato. De esta manera, la gelificación se produce desde dentro hacia fuera y las esferas se mantienen líquidas por dentro mucho más tiempo.

La dosis recomendada para la esferificación inversa es de 5g/L de alginato y de 6-10 g/L de gluconolactato de calcio.

ESFÉRICO DE ALBARICOQUE

1000 g Agua mineral (1)
5 g Töufood Alginate
150 g Albaricoque
50 g Agua mineral (2)
2 g Töufood Glücocal

Mezclar el Alginate con el agua (1) hasta que se disperse. Reservar 24 horas. Mezclar y triturar el resto de ingredientes. Colar y reservar 24 horas en cámara. Con la cuchara de 15ml coger la base de albaricoque, limpiar bien la zona externa de la cuchara con papel y verter la mezcla en la base de Alginate consiguiendo una forma redonda. Dejar durante 2 min el esférico en el Alginate y pasar a un recipiente con agua mineral para limpiarlo.

NOTAS:

- Obtenemos esferas de gelatina con el interior líquido.
- Pueden ser de varios tamaños.
- Usar un baño con 5g/L de Alginate.
- Mezclar 6-10 g/L de Glücocal con el producto.
- Recomendado preparar las bases 24h antes y dejarlas en nevera.
- Con alcoholes, incrementar la dosis de Glücocal.
- Se pueden conservar en un recipiente hermético el propio producto.

Este producto se puede referenciar con la receta del cocktail Caribbean Claridge de la página 35.

Productos gelificados y velos de gelatina

Agär Elastic:

Es uno de los gelificantes más antiguos usados por el hombre, sobretodo en países asiáticos. Extraído a partir de algas, produce geles duros y elásticos, gelificando con bastante rapidez. Para que hidrate, es necesario llevar la mezcla a ebullición, y enfriarlo posteriormente. Una vez gelificado, aguanta temperaturas de hasta 80°C y pasada esta temperatura, licuará, para volver a gelificarse cuando disminuya la temperatura, por lo que se dice que es un gelificante termorreversible.

Cuando gelifica, se puede triturar para obtener texturas tipo puré o crema espesa.

Se recomienda una dosis de entre 2 y 10 g/L.

VELO DE GELATINA VERMUT & VAINILLA

300 g Vermut rosso

50 g TPT Vainilla

1,5 g Töufood Agär Elastic

En un recipiente hermético medir y servir todos los ingredientes. Con la ayuda de una varilla disolver el Agär Bio en el vermut. Trasvasar el producto ya mezclado a un cazo y poner en el fuego. Ir moviendo la con varilla hasta que llegue a temperatura de ebullición para activar. Disponer una bandeja medida 2/3 de base plana en una bandeja y aplicar el botón de tara. Verter 150 gr de la mezcla en la bandeja. Retirar de la báscula y dejar gelificar durante 2 horas. Finalmente con la ayuda de una regla y un cuchillo afilado cortar un velo de 5 x 5 cm y reservar en un papel de horno en un recipiente hermético hasta el momento del montaje final del cocktail.

NOTAS:

- Es imprescindible llevar la mezcla a ebullición.
- Para geles blandos: 2-5 g/L.
- Para geles duros: 5-10g/L.
- Si se pliega en exceso, se rompe.
- Puede gelificar muy rápido si se sumerge en agua con hielo.
- Puede cortar-se en diferentes formas y volúmenes.
- Los velos de gelatina pueden utilizarse como sistema para tapar y contener el humo en una copa o vaso.
- Si se funde, puede volver a usarse.

Este producto se puede referenciar con la receta del cocktail Imperfect Manhattan de la página 39.

Käppa:

Es un gelificante contenido en la familia de los carragenatos, y se extrae de diferentes variedades de algas rojas. Su característica principal es su rapidez en la gelificación, produciendo geles duros y firmes con lo que permite nappar o crear recubrimientos gelificados de otros productos. Aguanta temperaturas de hasta 80°C y es termorreversible, por lo que cuando ha gelificado, puede volverse a fundir y a usar otra vez. Al ser un hidrato de carbono tipo fibra, necesita dispersarse con fuerte agitación e hidratarse mediante ebullición. Se recomienda una dosis de entre 5 y 10 g/L.

RECUBRIMIENTO DE FRESA CON HIBISCUS

500 g Fresas
250 g Agua de hibiscos
20 g TPT
2,7 g Töufood Käppa

Mezclar la mitad del agua de hibiscos con el TPT y la Käppa, triturándolo con túrmix. Llevar a ebullición a fuego mediano sin parar de remover. Retirar del fuego y añadir la otra mitad del agua de hibiscos. Cuando la mezcla esté a 55-60°C, sumergir las fresas frías de nevera y esperar brevemente a que se forme la capa gelificada. Reservar en nevera.

NOTAS:

- Imprescindible llevarlo a ebullición.
- Usar 5-10 g/L.
- Para usarlo con alcoholes, aumentar la dosis.
- Gelifica muy rápidamente.
- Si se funde, se puede volver a usar.

Sustitución sacarosa

Mannitöl:

Es un poliol que se obtiene a partir de la fructosa. Se usa como un sustitutivo del azúcar aunque perceptivamente es menos dulce (tiene un poder edulcorante de 0,6). Se suele aplicar para obtener caramelos, comprimidos o chicles y productos para diabéticos. Reduce la pegajosidad y se utiliza como anti-apelmazante por su poca capacidad a retener agua. Cristaliza muy rápidamente, por lo que se usa para cristalizar alimentos al momento. Admite colorantes y se puede conservar en nevera. Hay que tener en cuenta que una ingesta en gran cantidad de este producto puede tener efectos laxantes.

ALMENDRAS CRISTALIZADAS

200 g Almendras

50 g Töufood Mannitöl

Tostar las almendras durante 5-8 minutos en la sartén, procurando que no se quemen. Dejarlas enfriar, a ser posible en nevera. Fundir el Mannitöl poco a poco y cuando esté líquido, pinchar cada almendra con una aguja o palillo y sumergir rápidamente en el Mannitöl líquido. Dejar enfriar.

NOTAS:

- Fundirlo en seco.
- Carameliza muy rápido.
- Si se desea una capa más gruesa, volver a sumergir el producto en el Mannitöl.
- Puede causar grandes quemaduras.

Xylitöl:

Poliol que se obtiene a partir de la celulosa. Se usa como un sustitutivo del azúcar ya que tiene el mismo poder edulcorante que la sacarosa, es decir, 1. Tiene la particularidad que cuando se disuelve en boca produce un efecto refrigerante. Por eso es muy utilizado en chicles, pastas dentífricas, productos mentolados y productos para diabéticos, ya que no contiene glucosa. Se disuelve con relativa facilidad, por lo que para aplicarlo en recetas basta con disolverlo en un líquido acuoso. Hay que tener en cuenta que una ingesta en gran cantidad de este producto puede tener efectos laxantes.

LÁCTICOS FRESCOS

500 g Leche
40 g Töufood Xylitöl
q/s Canela
q/s Piel de limón

NOTAS:

- Similar al dulzor del azúcar.
- Produce una sensación muy fresca en boca.

Calentar la leche con los aromatizantes hasta ebullición. Dejar infusionar durante 10 minutos y enfriar. Añadir el Xylitöl, remover hasta que se disuelva y reservar tapado en nevera.

Isomält:

Poliol que se obtiene a partir de la sacarosa y tiene un poder edulcorante 0,5 veces el azúcar común. Se utiliza por su gran estabilidad en ambientes húmedos, es estable a altas temperaturas y permite hacer caramelos blancos, es decir, sin el característico color tostado de los caramelos hechos con sacarosa.

Se aplica para caramelos, chocolates sin azúcar, chicles, confituras, jaleas y en general productos para diabéticos.

Cabe mencionar que en grandes dosis puede tener efectos laxantes.

HILOS DE AZÚCAR

500 g Töufood Isomält

Poner el Isomält a calentar a fuego suave y esperar a que funda. Calentar hasta los 120°C y con ayuda de unas varillas, un tenedor o un punzón, sumergir brevemente en el Isomält fundido y esparcir moviéndolo enérgicamente sobre una superficie fría formando hilos. Esperar a que el azúcar se atempere y recoger los hilos. Reservar en un recipiente hermético con una pastilla de Töufood Sílica.

NOTAS:

- Muy poco dulce.
- Carameliza sin color.
- Permite hacer estructuras de caramelo sin romperse.

Espumas para sifón y emulsionantes

Albümin Egg:

La albúmina es la proteína aislada de la clara de huevo. Como toda proteína, tiene capacidades espumantes, emulsionantes y estabilizantes, aunque pierde efectividad si se mezcla con productos muy ácidos o muy calientes, por lo que es mejor emulsionarla en frío. Se puede usar sola aunque se suele usar como complemento en recetas con clara de huevo para aumentar su poder espumante y emulsionante.

Se recomienda una dosis de entre 10 y 30 g/L.

ESPUMA DE PASIÓN

400 g Pulpa de pasión
180 g Clara de huevo
2 g Töufood Albümin Egg
90 g TPT

En un recipiente hermético medir y servir todos los ingredientes. Con la ayuda de una batidora eléctrica de mano mezclar los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Disponer esta mezcla en un sifón de espuma y cargar con una carga de NO₂.

NOTAS:

- Espumas similares a la clara de huevo.
- Ayuda a emulsionar sours.
- Con Albümin Egg y clara de huevo se hacen espumas que se pueden quemar con el soplete.
- Usar 10-30g/L.

Este producto se puede referenciar con la receta del cocktail Margarita Chile-Pasión de la página 43.

Glycë:

Se trata de una mezcla de monoglicéridos y diglicéridos que se usa como emulsionante de agua en aceite y de agente estructurante de emulsiones. Permite modificar la cristalización de las grasas facilitando la integración de diferentes ingredientes y haciendo posible tener texturas sólidas de aceites y otras grasas. Es muy utilizado en heladería para generar cristales de hielo más pequeños y mejorar la emulsión. Para utilizarlo hay que introducirlo directamente, fundiéndolo a unos 40°C para una integración mejor.

Se recomienda una dosis de entre 3 y 6 g/L.

ESPUMA DE ACEITE OVE

300 g Aceite OVE
100 g Clara de huevo
100 g Leche entera
3 g Töufood Glycë
50 g TPT

En un cazo medir y servir el aceite y el Glycë. Poner a calentar al fuego y llevar a 50°. Mezclar los dos productos hasta que el Glycë este disuelto. Medir y servir el resto de ingredientes en un recipiente hermético, añadir el aceite con el Glycë ya integrado. Con la ayuda de una batidora eléctrica de mano mezclar los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Disponer esta mezcla en un sifón de espuma y cargar con una carga de NO₂.

NOTAS:

- Aceites espesos y espumas de aceite o grasa.
- Mezclar con la grasa y calentar hasta fundir.
- Usar 3-6 g/L.
- Para espesar, guardar en nevera.

Este producto se puede referenciar con la receta del cocktail Choco, oli, sal de la página 37.

Sucrö:

Se trata de un emulsionante natural derivado de la sacarosa, obtenido a partir de la reacción entre la sacarosa y los ácidos grasos. Debido a su elevada estabilidad como emulsionante, se emplea para preparar emulsiones del tipo aceite en agua. Para su utilización, primero se debe disolver en medio acuoso. Posee además, propiedades aireantes y permite la elaboración de aires con productos alcohólicos. Es insoluble en medio graso.

Para utilizarlo, introducirlo directamente en el producto a realizar la elaboración, usando una dosis habitual de entre 3 y 15 gramos por quilogramo de producto.

AIRE DE YOGUR

500 g Agua mineral
28 g Töufood Yödry
3 g Töufood Citric
7 g Töufood Sucrö
90 g TPT

En un recipiente hermético medir y servir todos los ingredientes. Con la ayuda de una batidora eléctrica de mano mezclar los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Disponer en un recipiente de forma cilíndrica y aplicar el aire de una pompa aireadora de piscina.

NOTAS:

- Aires diversos, incluso de alcoholes.
- Mezclar el producto con túrmix y airear con bomba o con túrmix.
- Usar 3-15 g/L.
- Con alcoholes, aumentar la dosis.
- Hace una burbuja pequeña, muy estable.

Este producto se puede referenciar con la receta del cocktail 3 texturas de yogur de la página 33.

Lëcitin:

La lecitina se trata de un fosfolípido extraído habitualmente de la yema de huevo o del aceite de soja, ya que en estos alimentos se encuentra en una elevada proporción (30-35%).

Los fosfolípidos, y particularmente las lecitinas, también pueden reducir la energía de superficie en el contacto de interfases con aire. En una interfase aire-agua, los fosfolípidos se sitúan con la región hidrofóbica hacia el aire, facilitando la formación de espumas. Ésta propiedad de los fosfolípidos se ha utilizado en "cocina creativa" para la formación de espumas muy ligeras, los llamados "aires". En las interfases aceite-aire, los fosfolípidos se orientan con la zona hidrófila hacia el aire, facilitando la formación de espumas. De esta manera, la lecitina de soja es ideal para transformar caldos y zumos en espumas, incluso para crear aires de aceite.

Para utilizarlo, se mezcla en frío con fuerte agitación y se realiza la espuma con un brazo triturador colocado entre el líquido y el aire exterior. Los mejores resultados de espuma tipo "aire" se obtienen con temperaturas entre 30 y 40º C. Y en el caso de desear una espuma "aire" de aceite, ésta no se consigue en frío, se tiene que calentar hasta los 40-50º C para obtener espumas "aires" estables.

Las espumas realizadas con Lëcitin se pueden congelar.

AIRE DE CILANTRO

500 g Agua mineral
500 g Cilantro fresco
4 g Töufood Lëcitin
0,5 g Töufood Ascorbïc

Separar las hojas del tallo del cilantro y triturar las hojas con el agua. Añadir el Ascorbïc y colar por SuperBag. Añadir la Lëcitin y triturar hasta que se disuelva. Disponer la mezcla en un recipiente y aplicar el aire de una pompa aireadora de piscina.

NOTAS:

- Aires diversos, incluso de aceite.
- Mezclar el producto con túrmix y airear con bomba o con túrmix.
- Usar 2-10 g/L.
- Con aceite, calentar a 30ºC y airear.
- Hace una burbuja grande, muy visual.

Soluciones cítricas y acidificantes

Citric & Ascorbic

El ácido cítrico y el ácido ascórbico son dos ácidos presentes en la naturaleza y extraídos principalmente de los cítricos. Ambos tienen propiedades antioxidantes y reguladoras del pH, aunque por su forma molecular reaccionan de distinta manera en nuestra boca activando receptores de acidez en distintas partes de la cavidad bucal, de manera que producen sensaciones de acidez muy distintas. Aprovechándonos de ésta característica, se pueden hacer soluciones con distintas proporciones que nos generen picos de acidez en momentos distintos de la cata. También se pueden complementar las soluciones con Tartárico y Malic, ácido tartárico y ácido málico que también nos aportarán matices de acidez distintos a los dos primeros ácidos.

SOLUCIÓN CÍTRICA

250 g Agua mineral
2 g Töufood Citric
1 g Töufood Ascorbic

En un recipiente hermético medir y servir los ingredientes de la receta. Con la ayuda de unas varillas manuales remover hasta conseguir disolver todos los ingredientes en una mezcla homogénea, transparente y sin grumos o precipitados. Embotellar para servicio.

NOTAS:

- Diferentes ácidos dan sensaciones diferentes en boca.
- Pueden aportar acidez sin sabor, evitando recurrir al cítrico como lima o limón.
- Se disuelven muy fácilmente.

Este producto se puede referenciar con las recetas de los cocktail Kiwi, está claro? de la página 23, The blonde de la página 47 y 3 texturas de yogur de la página 33.

Colorantes y bioluminiscencia

Yellöw:

La riboflavina o vitamina B2 se puede usar como colorante natural dando coloraciones que van desde el amarillo pálido hasta el amarillo intenso. Se puede utilizar directamente en la elaboración de productos de pastelería o de cocina en general dando coloraciones de amarillo verdoso en poca proporción a amarillo yema de huevo en mayores proporciones. También se puede utilizar para conseguir fluorescencia amarillo-verdosa (brillo en la oscuridad) en coctelería, glaseados etc. Se recomienda disolver en agua para su aplicación en unas dosis que van desde del 0,01 al 0,1g/kg.

ESFERA DE TÓNICA FLUORESCENTE

5 g Töufood Alginate
1000 g Agua mineral
200 g Tónica
3 g Töufood Glücocal
1 g Töufood Xanthän
0,1 g Töufood Yellöw

NOTAS:

- Usar en muy poca proporción.
- Mezclar enérgicamente para homogenizar el color.
- Para dar fluorescencia, iluminar con luz negra.

Mezclar el Alginate con el agua hasta que se disperse. Reservar 24 horas. Mezclar la tónica con el resto de ingredientes hasta tener una mezcla homogénea. Utilizar la técnica de la esferificación inversa, y dejar gelificar durante 1 minuto. Sacar suavemente y servir. Para dar fluorescencia, iluminar con luz negra.

Bläck:

El carbón de cáscara de coco se puede usar como colorante natural dando coloraciones que van desde el gris pálido hasta el negro intenso. Se puede utilizar directamente en la elaboración de productos de pastelería o de cocina en general dando coloraciones grises en poca proporción a negras en mayores proporciones. Se recomienda disolver en agua para su aplicación en unas dosis que van desde el 0,01 al 0,1g/kg.

ESFERA DE TÓNICA FLUORESCENTE

250 g Nata 21% MG
0,1 g Töufood Bläck

Mezclar los ingredientes con varillas hasta obtener una mezcla homogénea.

NOTAS:

- Usar en muy poca proporción.
- Mezclar enérgicamente para homogenizar el color.

Este producto se puede referenciar con la receta del cocktail Black ramos de la página 25.

Falsas mieles y glue

Glucöse Syrup:

El jarabe de glucosa es una solución acuosa concentrada que se obtiene a partir del almidón en un proceso de hidrólisis bastante elaborado, con varias reacciones y procesos químicos. La fuente más utilizada para obtener jarabe de glucosa es el almidón de maíz, pero también se puede obtener de otros almidones como el almidón de arroz, patata, trigo o cebada. Al final del proceso se obtiene un jarabe de glucosa con grado de dextrosa equivalente (DE) entre el 42 y el 95%.

El jarabe de glucosa tiene sabor dulce por lo que se utiliza como ingrediente edulcorante en multitud de alimentos y bebidas, como mermeladas, helados o bebidas energéticas; siendo hasta 70 veces más dulce que la sacarosa. Además de edulcorante, se utiliza como espesante y humectante.

OLEOSACCARUM DE MANDARINA VERDE

60 g Piel de mandarina verde
250 g Töufod Glucöse Syrup

En un recipiente hermético, mezclar la Glucöse Syrup con la ralladura de la piel de mandarina verde. Reservar durante 10 minutos en un lugar a temperatura ambiente. Colar la mezcla y reservar.

NOTAS:

- Hay que vigilar el tiempo de exposición para evitar oxidaciones de los aceites esenciales de la mandarina.

Aguas y clarificaciones

Pectināse:

La pectinasa es la enzima encargada de acelerar el proceso de degradación de la pectina, una de los principales componentes que forman la pared celular de los vegetales y frutas.

Al usar Pectināse y mediante esta degradación de la pectina, conseguimos pelar frutas y verduras muy fácilmente, licuar vegetales y frutas, clarificar sus zumos y ablandar varias partes vegetales, como tallos y pieles, que desechamos normalmente. Debido a que la pectinasa sólo actúa sobre la pectina, sólo funcionará con frutas y verduras que la contengan. Necesita un pH ácido (sobre el 4,5) para que actúe, aunque para la mayoría de frutas y verduras no hace falta añadirle ningún ácido externo, ya que el alimento ya presenta la acidez necesaria para que funcione.

Hay que tener en cuenta que para que la enzima actúe, tiene que estar en contacto con el sustrato correspondiente, con lo que para aumentar notablemente su actuación, se recomienda impregnar el vegetal a tratar mediante 2 o 3 ciclos de vacío al 90-95%, y si se desea, un último ciclo con sellado.

ZUMO DE KIWI CLARIFICADO

3000 g Kiwi entero

90 g Töufood Pectināse

Lavar, pelar y cortar los kiwis en trozos de 2 x 4 cm. Con una licuadora tipo slow juicer licuar los kiwi. Añadir la Pectināse y remover hasta integrar. Preparar 3 coladores con papel de filtro humedecido sobre recipientes herméticos con el fin de recoger el producto de los coladores. Precintar con papel film el colador y el contenedor para aislarlos del medio. Dejar decantar durante 12 horas en nevera. Recoger el líquido resultante.

NOTAS:

- Mezclar el zumo con la pectinase y dejar en nevera por 4 horas.
- Centrifugar o colar por gravedad para clarificar.
- Usar 20g/L.

Este producto se puede referenciar con la receta del cocktail Kiwi, está claro? de la página 23.

Falsas mantequillas y cocktails sólidos

Inülin y Inülin Waxy:

Se trata de una fibra obtenida de las raíces de la achicoria. Esta fibra tiene un poder estructural enorme con el que permite sustituir grasas y azúcares en recetas convencionales, y conseguir texturas que van desde mantequilla pomada hasta cerosas. En el momento de extraer esta fibra, lleva consigo una fructosa residual propia de la planta origen, y según el contenido en fructosa podemos diferenciar entre la Inülin (20-30% fructosa) o la Inülin Waxy (<1% fructosa). Además, es una gran fuente de fibra y un prebiótico excelente.

Se mezcla con fuerte agitación durante un tiempo razonable y se recomienda colar la mezcla antes de que texturice para evitar una textura en boca arenosa. En el caso de la Inülin Waxy este paso es imprescindible. Se puede mezclar tanto en frío como en caliente.

Se recomienda una dosis de entre 50 y 500 g/L según la dureza y la textura deseadas.

FALSA MANTEQUILLA DE BOURBON

150 g Bourbon
50 g Agua
50 g Sirope de arce
60 g Töufood Inülin
50 g Töufood Inülin Waxy

Mezclar todos los ingredientes líquidos. Verter las Inülin en la mezcla y, con un túrmix, trabajar la mezcla hasta que quede una pasta compacta semi sólida. Tamizar el resultado con un colador fino para que quede homogéneo y sin grumos. Disponer en un molde y reservar en la nevera 2 horas.

NOTAS:

- Espesa productos sin calentar.
- Da textura como de mantequilla pomada.
- Funciona bien con alcoholes.
- Para preparar sides y crustas.
- Usar 250-500 g/L.
- Tiene que reposar en nevera 2 horas.

Este producto se puede referenciar con la receta del cocktail Kiwi, está claro? de la página 23.

Xanthän Instant:

Uno de los espesantes más utilizados en el mundo es la goma xantana, aunque ésta presenta algunos problemas de manipulación como la baja dosificación, la textura mucosa que genera cuando se aplica en una cantidad significativa o la introducción de aire a la mezcla que hace que haya que retirar haciendo el vacío varias veces, sumado a los grumos que puede generar su dispersión. Todos estos problemas se han evitado añadiendo una maltodextrina que actúa como agente dispersante y que facilita enormemente el trabajo de los cocineros.

El producto es soluble en frío y caliente y no pierde propiedades espesantes con la temperatura. Resiste bien los procesos de congelación y descongelación y tiene efectos estabilizantes en emulsiones como mayonesas o pil-pil, y efecto suspensor.

Se recomienda una dosis entre 10 y 20 g/L, aunque depende de la textura final deseada.

LECHE DE PIÑONES

210 g Agua mineral

74 g Piñones

1,2 g Töufood Xanthän Instant

Medir y servir todos los ingredientes en un vaso medidor. Con la ayuda de una batidora de mano y triturar hasta conseguir un líquido homogéneo. Colar con colador fino para eliminar impurezas. Embotellar para servicio y conservar en frío.

NOTAS:

- Espesa líquidos en frío y en caliente.
- Se pueden suspender objetos dentro.
- Usar 10-20 g/L.
- Con alcoholes, aumentar la dosis.

Este producto se puede referenciar con la receta del cocktail Languedoc de la página 41.

Liofilizados

Lyofëeling:

Lyofëeling son productos 100% naturales, seleccionados por su calidad y posteriormente secados mediante la técnica de liofilización. Ésta consiste en un secado mediante la sublimación de su agua de vegetación. Para ello los productos son ultracongelados a unos -40°C y posteriormente sometidos a un vacío muy intenso, de manera que el agua congelada que contienen se transforma directamente en gas o vapor de agua que es extraído. De esta manera, los alimentos liofilizados conservan tanto su forma original como su sabor además de mantener todas sus cualidades nutricionales y organolépticas. Además, adquieren una textura crujiente que enriquece la creatividad culinaria.

GIN BANANA

250 g Gin London Dry
20 g Lyofëeling Banäna

En un recipiente hermético medir y servir todos los ingredientes, dejar macerar por 48 horas. Transcurrido el tiempo, filtrar el contenido del recipiente con un colador de malla metálica apretando bien el residuo sólido y embotellar para el servicio.

NOTAS:

- Hay que tener la precaución de cerrar bien el bote. Cogen mucha humedad ambiente.
- Se pueden macerar con zumos o alcoholes.
- Usar como sides o decoraciones.
- Triturar para tenerlos en polvo.

AZÚCAR DE ESPINACA

160 g Azúcar blanco
7 g Lyofëeling Spinäch

Medir y servir todos los ingredientes en un recipiente hermético. Mezclar con una espátula hasta conseguir un producto homogéneo. Disponer en un especiero de malla fina.

Este producto se puede referenciar con las recetas de los cocktails 3 Texturas de yogur de la página 33, Red Velvet de la página 29, Split negroni de la página 31, Kuzco de la página 27 y Languedoc de la página 41.

Fibras

Fiber Cocöa:

La fibra de cacao es un producto que se extrae de la cascarilla de las habas de cacao antes que éste sea procesado para chocolate. Esta fibra, muy rica en aromas de cacao y a frutos secos, se emplea básicamente en infusiones en frío y en caliente para aromatizar bebidas y alimentos. También puede triturarse en un polvo no demasiado fino para introducirla en una pistola ahumadora y ahumar un cocktail o side con un humo que al final nos recordará levemente al chocolate, con un aroma dulce y goloso.

BITTER DE CACAO

250 g Bitter Martini

80 g Töufood Fiber Cocöa

Mezclar los ingredientes y dejar macerar por 48 horas. Filtrar el producto con un colador de malla y con un paño de filtración "Hygostar" y embotellar para el servicio.

NOTAS:

- Puede que si nos excedemos en la dosis de la fibra de cacao obtengamos notas excesivamente amargas en el resultado final.

Este producto se puede referenciar con la receta del cocktail Split negroni de la página 31.

Alcoholes en polvo

Mälto Aquo:

Es una maltodextrina obtenida a partir de la rotura del almidón de maíz Waxy. Tiene la propiedad de absorber líquidos conservando su matriz, con lo que finalmente obtenemos un polvo con el sabor del líquido absorbido. Funciona con prácticamente todos los líquidos, incluido alcoholes de los que, precisamente, mantiene su grado alcohólico al no tenerlos que calentar. Funciona también con grasas como aceites o chocolate, aunque para estas aplicaciones, da resultados más eficientes la Mälto Tapioca.

Se mezcla en frío con el producto a convertir en polvo hasta obtener una textura separada. Se puede pasar por un robot de cocina tipo Hotmix para romper cualquier amalgama que pueda quedar y obtener un polvo más fino y sabroso.

Se recomienda una dosis de 150-200 g/100 g.

POLVO DE CAMPARI

50 g Campari

100 g Töufood Mälto Aquo

Mezclar el Mälto Aquo con el vinagre. Ir removiendo hasta obtener una textura de polvo suelta. Triturar en un robot de cocina.

NOTAS:

- Convierte líquidos en polvo.
- Funciona bien con alcoholes.
- Hay que mezclar un producto con gran sabor.
- Usar 150-200 g/100g.

Recetas

Cocktail Kiwi, está claro?

(Receta Marc Álvarez – Drink's Atelier)

Productos:

Para el sirope simple 2:

500 g Azúcar blanco
250 g Agua mineral

Para gin laurel:

350 g Gin London Dry
7 g Laurel seco

Para el aceite de café:

500 g Aceite OVE 0,3
350 g Café en grano

Para el kiwi clarificado:

3000 g Kiwi
90 g Töufood Pectināse
1000 g Agua mineral
3 g Töufood Ascörbic

Procedimiento:

1. Mezclar los ingredientes en un cazo y calentar hasta que se disuelva.
2. Retirar del fuego y abatir. Reservar.

1. Introducir los ingredientes en un recipiente hermético.
2. Dejar infusionar durante 24 horas.
3. Filtrar y embotellar para el servicio.

1. Tostar el café en el horno a 200°C durante 5 minutos.
2. Poner el café junto el aceite en una bolsa al vacío y sellar.
3. Mantener en sous-vide durante 18 horas a 80°C.
4. Filtrar y reservar en un biberón a temperatura ambiente.

1. Lavar, pelar y cortar los kiwi en trozos regulares.
2. Mezclar el agua con el Ascörbic e introducir los trozos de kiwi para que no se oxiden.
3. Licuar el kiwi con Slow Juicer.
4. Añadir la Pectināse al licuado y filtrar por gravedad poniendo un colador con un paño de filtración Hygostar humedecido.
5. Precintar con film y dejar decantar durante 12 horas en nevera.
6. Envasar en bolsas pequeñas de 300mL.

Acabado y Presentación:

45 mL Gin Laurel
60 mL Kiwi claro
10 mL Zumo de lima
5 mL Sirope simple2
2 g Estragón fresco

Medir y servir los ingredientes en una coctelera Boston, añadir hielo y batir enérgicamente la coctelera. Una vez completado la técnica del shake, aplicar un doble colado y servir en copa Coupette. Completar con 3 gotas del aceite de café y la hoja de estragón fresco.



Cocktail Black ramos

(Receta Marc Álvarez – Drink's Atelier)

Productos:

Para el sirope simple 1:

250 g Azúcar blanco
250 g Agua mineral

Para la nata black:

250 g Nata 21%MG
2 g Töufood Bläck

Procedimiento:

1. Mezclar los ingredientes en un cazo y calentar hasta que se disuelva.
2. Retirar del fuego y abatir. Reservar.

1. Mezclar con varillas los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.

Acabado y Presentación:

60 mL Gin
15 mL Zumo de lima
15 mL Zumo de limón
25 mL Nata Black
25 mL Clara de huevo UHT
25 mL Sirope simple2
1 drop Orange blossom

Medir y servir los ingredientes en una coctelera boston, añadir hielo y batir enérgicamente la coctelera. Una vez completado la técnica del shake, retirar el hielo de la coctelera. Volver a cerrar la coctelera y batir enérgicamente por 3 minutos. Alternativamente podemos utilizar un emulsionador o batidora para conseguir emulsionar adecuadamente. Una vez completado el segundo shake verter en el vaso collins. Debe quedar un espacio de unos 5 cm hasta el borde del vaso. Disponer el vaso en el congelador o nevera por 1 minuto. Transcurrido el tiempo completar con la soda hasta generar un tapón de crema del cocktail.



Cocktail Kuzco

(Receta Marc Álvarez – Drink's Atelier)

Productos:

Para el sirope simple 1:

250 g Azúcar blanco
250 g Agua mineral

Para el sirope de rocoto:

500 g Sirope simple 1
15 g Pulpa de rocoto

Procedimiento:

1. Mezclar los ingredientes en un cazo y calentar hasta que se disuelva.
2. Retirar del fuego y abatir. Reservar.

1. Mezclar los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.

Acabado y Presentación:

60 mL Pisco
15 mL Zumo de lima
35 mL Licuado de piña
15 mL Clara de huevo UHT
15 mL Sirope de rocoto
3 g Lyofëeling Pineäpple

Medir y servir todos los ingredientes en una coctelera Boston, batir y doble filtrar sobre una copa coupette. Disponer 4 piezas de 0,5 x 0,5cm del Lyofëeling encima de la capa de espuma generada por la emulsión. Con la ayuda de un pimentero, rallar pimienta negra en la superficie de dicha emulsión.



Cocktail Red Velvet

(Receta Marc Álvarez – Drink's Atelier)

Productos:

Para el sirope de pimienta:

500 g Azúcar blanco
500 g Agua mineral
90 g Pimienta negra en grano

Para el polvo de frambuesa:

100 g Lyoféeeling Raspbërry

Procedimiento:

1. Mezclar los ingredientes en un cazo y calentar hasta que se disuelva.
2. Mantener al fuego durante 5 minutos.
3. Retirar del fuego, filtrar y dejar enfriar a temperatura ambiente. Reservar.

1. Triturar con un molinillo eléctrico el Raspbërry en varias tandas.
2. Tamizar el polvo con un colador de malla fina.
3. Reservar en un recipiente hermético con Töuföod Silica.

Acabado y Presentación:

60 mL Gin
15 mL Zumo de lima
25 mL Pulpa de frambuesa
15 mL Clara de huevo UHT
15 mL Licuado de remolacha
15 mL Sirope de pimienta
1,5 g Polvo de frambuesa
2 hojas de menta micro

Medir y servir todos los ingredientes en una coctelera Boston, batir y doble filtrar sobre una copa coupette. Con la ayuda de un espolvoreador o especiero de malla fina dispersar de forma homogénea el producto sobre la capa de crema generada por encima. Finalmente disponer 2 hojas de menta micro en el centro de la copa.



Cocktail Split Negroni

(Receta Marc Álvarez – Drink's Atelier)

Productos:

Para el gin banana:

250 g Gin London dry
20 g Lyofëeling Banäna

Para el vermouth de fresa:

250 g Vermouth Rosso
15 g Lyofëeling Strawbërry

Para el bitter de cacao:

250 g Bitter Martini
80 g Töufood FiberCocöa

Acabado y Presentación:

25 mL Gin banana
20 mL Vermouth de fresa
25 mL Bitter de cacao
2 drops Vainilla bitter

Procedimiento:

1. Mezclar los ingredientes y dejar macerar por 48 horas.
2. Filtrar el producto con un colador de malla y con un paño de filtración "Hygostar" y embotellar para el servicio.

1. Mezclar los ingredientes y dejar macerar por 48 horas.
2. Filtrar el producto con un colador de malla y con un paño de filtración "Hygostar" y embotellar para el servicio.

1. Mezclar los ingredientes y dejar macerar por 48 horas.
2. Filtrar el producto con un colador de malla y con un paño de filtración "Hygostar" y embotellar para el servicio.

Medir y servir todos los ingredientes en un vaso tipo tumbler, añadir 3 piezas de hielo de 35 gr, remover hasta enfriar la mezcla. Añadir 2 piezas más de hielo de 35gr en el vaso. Mezclar hasta estabilizar el hielo en el vaso. Completar con un twist de naranja.



3 Texturas de yogur

(Receta Marc Álvarez – Drink's Atelier)

Productos:

Para el sirope simple 1:

250 g Azúcar blanco
250 g Agua mineral

Para el aire de yogur:

500 g Agua mineral
28 g Töufood Yödry
3 g Töufood Citric
7 g Töufood Sucrö
90 g Sirope simple 1

Para el suero de yogur:

500 g Yogur natural

Para la solución cítrica:

250 g Agua mineral
2 g Töufood Citric
1 g Töufood Ascorbic

Para el sirope de albahaca:

500 g Sirope simple 1
40 g Albahaca fresca

Acabado y Presentación:

45 mL Vodka
60 mL Suero de yogur
15 mL Sirope de albahaca
15 mL Solución cítrica
1 pinch Pimienta negra
2 hojas Albahaca baby

Procedimiento:

1. Mezclar los ingredientes en un cazo y calentar hasta que se disuelva.
2. Retirar del fuego y abatir. Reservar.

1. Mezclar los ingredientes con túrmix en un recipiente cilíndrico.
2. Aplicar aire con una bomba de aire.
3. Dejar reposar 1 minuto y usar.

1. Llenar un recipiente con el yogur.
2. Congelar durante 24 horas.
3. Desmoldar y trocear en trozos regulares.
4. Disponer los trozos sobre un colador de malla con un paño de filtración "Hygostar", y dejar descongelar durante 8 horas en nevera.
5. Embotellar el suero para el servicio y reservar en nevera.

1. Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una solución homogénea.
2. Embotellar para el servicio.

1. Envasar los ingredientes al vacío.
2. Reservar en nevera durante 24 horas.
3. Filtrar con un colador fino y embotellar el sirope.

Medir y servir todos los ingredientes en una coctelera Boston, aplicar la técnica del rolling hasta enfriar y homogeneizar el producto. Decorar con aire de yogur encima de la superficie del cocktail. Disponer las hojas baby de Albahaca por el lado del aire de yogur. Moler pimienta negra en el otro lado del aire de yogur para que no se encuentre con las hojas anteriores.



Caribbean Claridge

(Receta Marc Álvarez – Drink's Atelier)

Productos:

Para la base de alginato:

1000 g Agua mineral
5 g Töufood Alginate

Para la base de esféricos de albaricoque:

150 g Albaricoque
50 g Agua
2 g Töufood Glücocal

Para los esféricos de albaricoque:

200 g Base de esféricos de albaricoque
1000 g Base de alginato
1000 g Agua mineral

Para los orejones de albaricoque:

25 Esféricos de albaricoque
2000 g Azúcar

Para el gin de coco:

400 g Gin London dry
80 g Aceite de coco

Para el Martini Dry de cilantro:

400 g Martini Dry
90 g Hojas de cilantro

Acabado y Presentación:

50 mL Gin de coco
50 mL Martini Dry de cilantro
35 mL Ceylon Arrack
35 mL Triple sec
1 u Cristal de sal
0,5 g Ralladura de naranja

Procedimiento:

1. Mezclar los ingredientes con un túrmix hasta que quede completamente disuelto.
2. Dejar reposar durante 24 horas en nevera.

1. Dispersar el Glücocal en el agua hasta que sea homogéneo.
2. Añadir la pulpa de albaricoque a la mezcla.
3. Dejar reposar durante 24 horas en nevera.

1. Verter la base de alginato en un recipiente de 8 cm de fondo.
2. Llenar la cuchara de 15 mL con la base de esféricos de albaricoque, limpiar bien la zona externa de la cuchara con papel y verter la mezcla en la base de alginato.
3. Dejar el esférico durante 1 minuto en la base de alginato.
4. Voltear el esférico y dejarlo 1 minuto más.
5. Sacar el esférico y pasar por agua mineral para limpiarlo.

1. Poner una base de azúcar en un recipiente.
2. Colocar los esféricos escurridos sobre el azúcar y cubrir con más azúcar.
3. Dejar curar durante 2 horas y media.
4. Retirar con cuidado los esféricos curados y lavarlos ligeramente con agua para retirar el azúcar.

1. Mezclar los ingredientes y dejar 24 horas a una temperatura de 30°C.
2. Dejar en el congelador durante 4 horas.
3. Retirar el aceite solidificado y filtrar por cafetera V60.

1. Envasar los ingredientes al vacío y reservar en nevera durante 24 horas.
2. Filtrar con colador fino y embotellar para el servicio.

Medir y servir todos los ingredientes en un vaso mezclador previamente enfriado. Remover hasta enfriar la mezcla. Filtrar el resultado en una copa de cocktail. Aplicar un twist de naranja. Twist & drop out. Finalmente disponer en el borde de la copa una lámina de acero en función de soporte y colocar el orejón de albaricoque. Sobre este y con un microplane, poner la ralladura de naranja. Coronar con un cristal de sal encima de la ralladura de naranja.



Choco, oli, sal

(Receta Marc Álvarez – Drink's Atelier)

Productos:

Para el sirope simple 1:

250 g Azúcar blanco
250 g Agua mineral

Para la espuma de aceite OVE:

300 g Aceite OVE
100 g Clara de huevo
100 g Leche entera
3 g Töufood Glycë
50 g Sirope simple 1

Para el sirope de vainilla:

500 g Sirope simple 1
40 g Esencia de vainilla

Acabado y Presentación:

50 mL Ron Bacardi 8 años
45 mL KKO Mascaró
25 mL Sirope de vainilla
25 mL Zumo de lima
Cacao en polvo

Procedimiento:

1. Mezclar los ingredientes en un cazo y calentar hasta que se disuelva.
2. Retirar del fuego y abatir. Reservar.

1. Mezclar el aceite con el Glycë y llevar a 50°C hasta que se funda todo el producto.
2. Trasvasar a otro recipiente y mezclar con el resto de ingredientes hasta tener una mezcla homogénea.
3. Llenar un sifón e introducir una carga de NO₂.

1. Mezclar los ingredientes hasta tener una mezcla homogénea.
2. Embotellar para el servicio.

Escarchar una copa estilo coupette con lima y cacao en polvo. Medir y servir todos los ingredientes en la coctelera, batir energicamente y filtrar sobre la copa coupette escarchada. Completar el espacio remanente de la copa con la espuma de aceite. Dispersar cristales de sal por la superficie de la espuma de aceite. Con un rallador tipo microplane, rallar chocolate amargo del 70% por encima de la espuma de aceite.



Imperfect Manhattan

(Receta Marc Álvarez – Drink's Atelier)

Productos:

Para el sirope simple 1:

250 g Azúcar blanco
250 g Agua mineral

Para el sirope de vainilla:

500 g Sirope simple 1
40 g Esencia de vainilla

Para el velo de vermut y vainilla:

300 g Vermut rosso
50 g Sirope de vainilla
1,5 g Töufood Agär Elastic

Acabado y Presentación:

60 mL Whiskey Rye
25 mL Martini Ambratto
1 dash Orange Bitter
1 dash Bitter Angostura

Procedimiento:

1. Mezclar los ingredientes en un cazo y calentar hasta que se disuelva.
2. Retirar del fuego y abatir. Reservar.

1. Mezclar los ingredientes hasta tener una mezcla homogénea.
2. Embotellar para el servicio.

1. Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición.
2. Verter 150 g de esta mezcla en una bandeja plana.
3. Dejar la bandeja en una superficie plana y dejar gelificar durante 2 horas.
4. Cortar un velo de 5x5cm y reservar entre papeles de horno.

Medir y servir todos los ingredientes en un vaso mezclador previamente enfriado. Remover hasta enfriar la mezcla. Filtrar el resultado en una copa de cocktail donde previamente se ha dispuesto el velo de gelatina de vermut en el costado interior. Aplicar una piel de naranja que es descartado sin entrar en la copa.



Languedoc

(Receta Marc Álvarez – Drink's Atelier)

Productos:

Para el sirope simple 1:

250 g Azúcar blanco
250 g Agua mineral

Para la leche de piñones:

210 g Agua mineral
74 g Piñones
0,4 g Töufood Xanthän

Para el las pasas rehidratadas:

50 g Pasas
100 g Dartigalonge Dry Cellar

Para el azúcar de espinaca:

160 g Azúcar
7 g Lyoféeeling Spinäch

Acabado y Presentación:

60 mL Dartigalonge Dry Cellar
15 mL Zumo de lima
40 mL Leche de piñones
20 mL Triple sec
15 mL Sirope simple 1
Azúcar de espinaca

Procedimiento:

1. Mezclar los ingredientes en un cazo y calentar hasta que se disuelva.
2. Retirar del fuego y abatir. Reservar.

1. Triturar todos los ingredientes con túrmix hasta obtener un líquido homogéneo.
2. Colar con colador fino y con paño de filtración "Hygostar".
3. Embotellar y conservar en frío.

1. Introducir las pasas en un recipiente junto al Dartigalonge.
2. Dejar macerar durante 72 horas.
3. Disponer dos uvas pasas rehidratadas en un garnish picker y reservar.

1. Mezclar los ingredientes hasta obtener un producto homogéneo.
2. Reservar en un especiero de malla fina.

Con la ayuda de un pincel pintar el borde de una copa tipo coupette con el zumo de lima. Dejar gotear el excedente y espolvorear el azúcar de espinaca encima de un papel sulfurado para recuperar el resto de producto desprendido. Reservar la copa boca abajo mientras se elabora el cocktail.

En una coctelera medir y servir todos los ingredientes. Añadir hielo y batir energicamente hasta escarchar las superficies metálicas de la misma. Abrir la coctelera y aplicar un doble colado (S.D.S) sobre la copa previamente escarchada. Decorar con el stick de pasas rehidratadas.



Margarita Chile-Pasión

(Receta Marc Álvarez – Drink's Atelier)

Productos:

Para el sirope simple 1:

250 g Azúcar blanco
250 g Agua mineral

Para la espuma de pasión:

400 g Pulpa de pasión
180 g Clara de huevo
2 g Töufood Albümin Egg
90 g Sirope simple 1

Acabado y Presentación:

45 mL Tequila Silver
25 mL Zumo de lima
15 mL Licor Ancho Reyes
15 mL Sirope de agave
1,5 g Cilantro fresco
Chocolate blanco

Procedimiento:

1. Mezclar los ingredientes en un cazo y calentar hasta que se disuelva.
2. Retirar del fuego y abatir. Reservar.

1. Mezclar todos los ingredientes con un túrmix hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Introducir esta mezcla en un sifón de espuma y cargar con una carga de NO₂.

Medir y servir todos los ingredientes en una coctelera Boston, batir y servir sobre copa coupette. Completar el resto de capacidad con la espuma de fruta de la pasión. Con un soplete caramelizar la superficie de la espuma. Decorar con chocolate blanco rallado por encima de la espuma y una hoja de cilantro fresco.



Old waffled

(Receta Marc Álvarez – Drink's Atelier)

Productos:

Para el sirope simple 1:

250 g Azúcar blanco
250 g Agua mineral

Para la mantequilla falsa de bourbon:

150 g Bourbon
50 g Agua
50 g Sirope de arce
60 g Töufood Inülin
50 g Töufood Inülin Waxy

Para el sirope de arce y vainilla:

100 g Sirope de arce
50 g Sirope simple 1
3 g Esencia de vainilla

Para el waffle bourbon:

125 g Waffles
500 g Whiskey Bourbon

Procedimiento:

1. Mezclar los ingredientes en un cazo y calentar hasta que se disuelva.
2. Retirar del fuego y abatir. Reservar.

1. Mezclar los ingredientes líquidos.
2. Añadir las dos Inülin en la mezcla y triturar con túrmix hasta que quede una pasta compacta semi-sólida.
3. Tamizar el resultado con un colador fino para retirar los grumos.
4. Pasar a otro recipiente y reservar en nevera 2 horas.

1. Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Embotellar para el servicio.

1. Mezclar los ingredientes con túrmix.
2. Dejar infusionar la mezcla durante 24 horas. Colar la mezcla con una V60.
3. Introducir en el congelador por 24 horas y retirar el aceite solidificado.
4. Volver a filtrar por V60 y embotellar para el servicio.

Acabado y Presentación:

60 mL Waffle Bourbon
2 dash Bitter choco azteca
15 mL Sirope de arce y vainilla
Mantequilla falsa de bourbon

En un vaso mezclador añadimos el sirope de arce y vainilla y el bitter azteca. Con la barspoon, disolver para integrar los dos productos. Añadir hielos y 25 mL del Waffle bourbon, disolver con la cuchara, seguidamente añadir 2 hielos mas junto con 25 mL mas y seguir disolviendo. Finalmente añadir 1 hielo y 10 mL de l Waffle bourbon pero esta vez remover sólo 5 segundos para integrar. Inmediatamente servir el contenido del mixing glass en un vaso con hielo roca, como decoración utilizaremos una cuchara con la falsa mantequilla de bourbon y ralladura de naranja.



The blonde

(Receta Marc Álvarez – Drink's Atelier)

Productos:

Para el sirope simple 1:

75 g Azúcar blanco
75 g Agua mineral

Para el sirope de miel:

150 g Sirope simple 1
250 g Miel

Para la solución cítrica:

250 g Agua mineral
2 g Töufood Citric
1 g Töufood Ascorbic

Acabado y Presentación:

25 mL Italicus
10 mL Sirope de miel
10 mL Solución cítrica
90 mL Vino espumoso seco

Procedimiento:

1. Mezclar los ingredientes en un cazo y calentar hasta que se disuelva.
2. Retirar del fuego y abatir. Reservar.

1. Mezclar los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Embotellar para el servicio.

1. Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Embotellar para el servicio.

Medir y servir todos los ingredientes menos el cava en el vaso directamente, previamente enfriado. Completar con hielo y mover ligeramente para enfriar. Completar con el vino espumoso. Con una cucharilla mezclar de abajo a arriba para homogeneizar pero muy suavemente para conservar la burbuja.