

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

KEEP WALKING



JOHNNIE WALKER



EL LIBRO NEGRO
DE RECETAS DE HIGHBALL

KEEP WALKING





BIENVENIDO AL LIBRITO NEGRO DE RECETAS DE
HIGHBALL CREADO POR JOHNNIE WALKER Y DIAGEO
BAR ACADEMY.

Este cuadernillo en constante evolución
contiene emocionantes y accesibles recetas
de highballs, desde versiones clásicas hasta
más elaboradas, provenientes de los mejores
de la industria.





BREVE HISTORIA DEL HIGHBALL





EL HIGHBALL se popularizó en EE. UU. a comienzos del siglo XX, pero, como la mayoría de las familias de cócteles, en realidad nació en el Reino Unido.

La carbonatación se inventó a finales del siglo XVIII y fue a principios del siglo XIX que surgió el agua carbonatada.

Originalmente, el whisky escocés se mezclaba con brandy, pero a comienzos del siglo XIX, surgió una nueva forma de beberlo: en un highball, con agua carbonatada. Esto marcó el nacimiento de la combinación de whisky escocés con soda.

En la década de 1880, el highball de whisky escocés ganó popularidad en el Reino Unido y se estima que el término “Highball” afloró cerca de 1890.



Si avanzamos hasta el presente, ¡sin dudas el Highball ha sido aceptado y adaptado en todas partes del mundo!



HIGHBALL

/'hAIBɔ:l/

1. En su forma más sencilla: una bebida espirituosa, una bebida de mezcla equilibrada y una decoración fresca y estimulante.
2. En su forma más elaborada: un equilibrio de todos los tipos de sabor (dulce, ácido, salado y amargo), donde la única constante es que es largo, frío, conciso, e increíblemente refrescante.

En el mundo de las bebidas mezcladas, la popularidad del highball está tomando vuelo y es muy fácil entender por qué.

Más que un trago, es una categoría, y, con tan solo darle un giro de sabor, puede desencadenar un mundo de posibilidades refrescantes para explorar.

EL HIGHBALL ES UN INCREÍBLE PRIMER PASO HACIA EL MUNDO DEL WHISKY Y, CON LA DECORACIÓN, SE PUEDEN DESTACAR TODOS LOS SABORES INDIVIDUALES DE **JOHNNIE WALKER**.

Para aquellos que creen que “no les agrada el whisky”, es un punto de inflexión.






“ Lo que me gusta de los highballs es que, a veces, menos es más. Si tienes una buena base como un Johnnie Walker y lo combinas en una correcta proporción, puedes crear una bebida simple” e igualmente deliciosa”

~ ERIK LORINCZ, KWANT





“ ¡El highball está ganando popularidad en todo el mundo ya que la gente busca bebidas largas que se vean geniales y que sepan increíble! ”

~ LAUREN MOTE, DIAGEO GLOBAL COCKTAILIAN





DIAGEO
BAR ACADEMY



Johnnie Walker
HIGHBALL
Collection

1. JOHNNIE & LEMON

RECETA

- 50ml de Johnnie Walker Black Label*
- 150ml de limonada casera (25ml de limón, 25ml de jarabe de azúcar 1:1, 100ml de agua de soda)

Amaina el fuego del Johnnie Walker con el sabor de limonada blanca.

*Para un sabor más especiado y fresco, usa Johnnie Walker Red Label.

PREPARACIÓN

Servir sobre cubos de hielo. Agitar brevemente y decorar con cáscara de limón y una hoja de verbena.





2. JOHNNIE & FLOR DE SAÚCO

RECETA

- 50ml de Johnnie Walker Black Label*
- 20ml de cordial de flor de saúco
- 20ml de Jugo de limón
- 10ml de licor de bergamota
- 100ml de Soda fría

Es fácil de hacer y un excelente compañero de velada. Disfruta de este cóctel delicioso de Johnnie y flor de saúco.

*Para un sabor más especiado y fresco, usa Johnnie Walker Red Label.

PREPARACIÓN

Servir sobre cubos de hielo. Agitar brevemente y decorar con tallos de flor de saúco y de lavanda.





DIAGEO
BAR ACADEMY



Johnnie Walker
HIGHBALL
Collection

3. JOHNNIE & DURAZNO

RECETA

- 50ml de Johnnie Walker Black Label*
- 125ml de té helado de durazno casero
- 10ml de Jugo de limón
- 10ml de Crème de Pêche

PREPARACIÓN

Servir sobre cubos de hielo. Agitar brevemente y decorar con un abanico de durazno y un ramito de tomillo.

Explora esta sencilla receta de whisky y durazno o, como nos gusta llamarlo, de Johnnie y Durazno.

*Para un sabor más especiado y fresco, usa Johnnie Walker Red Label.

INTRODUCE LOS HIGHBALLS a tus clientes con estas cinco sencillas recetas con Johnnie Walker.





4. JOHNNIE & TÉ VERDE

RECETA

- 50ml de Johnnie Walker Black Label*
- 15ml de jarabe de té verde
- 10ml de Jugo de limón
- 30ml de Kombucha de té verde
- 50ml de Jugo de piña
- 50ml de Soda fría

PREPARACIÓN

Servir sobre cubos de hielo. Agitar brevemente y decorar con una hoja de piña y un tallo de citronela.

Experimenta un ardiente abrazo que calienta el alma mientras disfrutas lentamente de un vaso de Johnnie & té verde.

*Para un sabor más especiado y fresco, usa Johnnie Walker Red Label.





DIAGEO
BAR ACADEMY



Johnnie Walker
HIGHBALL
Collection

5. JOHNNIE & GINGER

RECETA

- 50ml de Johnnie Walker Black Label*
- 10ml de Jugo de jengibre fresco
- 10ml de Jarabe de pimienta de Jamaica
- 10ml de Jugo de limón
- 50ml de Prensado de manzana
- 75ml Agua de soda fría

PREPARACIÓN

Servir sobre cubos de hielo. Agitar brevemente y decorar con una rodaja de jengibre y anís estrellado.



Prepárate para ser testigo de un amorío entre el fuego y las especias en esta singular combinación de whisky y ginger ale.

*Para un sabor más especiado y fresco, usa Johnnie Walker Red Label.



INTRODUCE LOS HIGHBALLS a tus clientes con estas cinco sencillas recetas con Johnnie Walker.



COCOCABANNA

JOE SCHOFIELD

AUTOR, BARTENDER Y PROPIETARIO DE SCHOFIELD'S (@JOE_SCHOFIELD)

Para este highball, Joe se inspiró en el maridaje de coco y whisky escocés que es tan popular en el Sudeste Asiático. Extrae las notas de vainilla y caramelo presentes en el Johnnie Walker Black Label y le añade miel para simplificar la bebida y darle un toque de dulzura. Para elevarlo aun más, le agrega café frío para anclar los sabores con una base terrosa. Este highball tiene un ABV más bajo que los típicos cócteles y como endulzante utiliza una opción mucho más saludable que el azúcar normal.

RECETA

- 30 ml de Johnnie Walker Black Label con infusión de coco
- 100ml de Café frío
- 10ml de Jarabe de miel
- (Contenido de alcohol: 9.48g por vaso)

PREPARACIÓN

1. Colocar los ingredientes en un vaso highball con hielo.
2. Agitar para mezclar.
3. Decorar con un espiral de cáscara de naranja.





JOHNNIE WALKER BLACK LABEL CON INFUSIÓN DE COCO

- 700ml de Johnnie Walker Black Label y 50g de chips de coco disecados.
- Infundonar a temperatura ambiente durante una o dos horas.
- Colar el coco utilizando un colador de tela o un paño de muselina.

JARABE DE MIEL

- Miel y agua caliente (3:1).
- Disolver la miel en el agua y almacenar.



© Leila Kwok

FUJISAN HIGHBALL

LAUREN MOTE

MIXÓLOGA GLOBAL DE DIAGEO (@LAURENMOTE)

Inspirado en el gigante dormido, Monte Fuji, y en el hogar espiritual del highball, Japón, esta creación extrae las sutiles notas tropicales del Johnnie Walker Black Label que le añaden peso a las notas puras y vigorizantes del yuzu y de la manzana. Estos sabores se mezclan para regalar un respiro de la flora japonesa, y el resultado es un highball fresco, delicioso y satisfactorio.

RECETA

- 45ml Johnnie Walker Black Label
- 15ml de Jugo de yuzu
- 15ml de Jarabe de manzana verde
- 2 gotas de biter de apio Cascade
- Spray de abeto balsámico
- Rellenar con agua gasificada
- Vaso Collins
- (Contenido de Alcohol: 14.22g por vaso)

PREPARACIÓN

1. Rociar el interior del vaso collins con el spray de abeto balsámico.
2. Colocar los ingredientes sobre hielo en un vaso collins envuelto en una corona de hojas perennes y una pluma, adheridas al vaso usando una bandita elástica o hilo de charcutería.
3. Exprimir cáscara de limón por encima del cóctel y descartar. Terminar con spray de abeto balsámico.





JARABE DE MANZANA VERDE (1 LITRO)

- 8 Manzanas verdes lavadas, cortar en cuartos (rinde 600ml)
- 600g Azúcar blanca
- 3g Ácido Cítrico
- 3 g de Ácido tartárico

PREPARACIÓN

1. Colocar los dos ácidos en el fondo de un recipiente de un litro.
2. Utilizando una juguera, colocar las manzanas de forma correcta para evitar que se pongan marrones.
3. El jugo debe ser acumulado en el recipiente de 1L con los ácidos en el fondo.
4. Luego de hacer el jugo, combinar la cantidad indicada con el azúcar y revolver hasta que se disuelva. NO CALENTAR. La disolución tardará unos diez minutos.
5. Colocar en un recipiente fechado y etiquetado y almacenar en una botella de jarabe en la heladera y reemplazar el resto en el refrigerador. Usar cuando sea necesario. (Vida útil: 5 días)

SPRAY DE ABETO BALSÁMICO (1 LITRO)

- 4 gotas de aceite esencial de abeto balsámico puro
- 60ml Ketel One Vodka

PREPARACIÓN

1. Colocar el vodka y el aceite en un atomizador y agitar para mezclar. Usar cuando sea necesario.
2. Almacenar en el refrigerador. (Vida útil: 30 días)





La Vuelta
Al Mundo En
SIETE
HIGHBALLS





DIAGEO
BAR ACADEMY



En colaboración con entrenadores de Diageo Bar Academy, Johnnie Walker presenta con mucho entusiasmo una selección de elaborados highballs provenientes de **SIETE PAÍSES** del mundo.

Invita a tus clientes a vivir una experiencia internacional con algunos de estos emocionantes y dinámicos highballs*.

* En los casos que corresponda, se incluyen alternativas de ingredientes locales y opciones más sostenibles.





PURA VIDA

CLARK JIMENEZ

EMBAJADOR DE MARCA DE DIAGEO, COSTA RICA (@DBA_CLARK.JIMENEZ)

Para este highball, Clark eligió ingredientes locales que reflejan la excepcional cultura de Costa Rica: una combinación de elementos que incluyen miel fresca y biters. Esta bebida representa el progreso y el avance hacia el futuro.

RECETA

- 45 ml de Johnnie Walker Black Label
- 30 ml de shrub de vinagre de cacao
- Miel de la zona de Nicoya*
- Cáscara de naranja
- 3 pizcas de biters de cuculmecha y carao
- Rellenar con soda con infusión de granos de café

* Sustituir con miel local.

PREPARACIÓN

1. Colocar los ingredientes en un vaso highball con hielo.
2. Revolver para mezclar bien.
3. Decorar con una naranja deshidratada.



KEEP WALKIN



DIAGEO
BAR ACADEMY



La Vuelta
Al Mundo En

SIETE HIGHBALLS





La Vuelta
Al Mundo En

SIETE HIGHBALLS



JARABE DE MANDARINA COREANA

- 1 Hallabong (mandarina de la isla de Jeju)
- 1 naranja
- 10 g de ácido cítrico
- 500 g de azúcar blanco
- 500 ml de agua
- 20 g de jengibre

PREPARACIÓN

1. Colocar la cáscara de la Hallabong y de la naranja en una cacerola. Exprimir ambas frutas y colar allí dentro. Agregar el agua y el azúcar.
2. Llevar los ingredientes a un hervor ligero, bajar la temperatura y cocer a fuego lento durante 20 o 25 minutos o hasta que el líquido se haya reducido a un tercio.
3. Dejar que el jarabe enfríe hasta llegar a temperatura ambiente y agregar el ácido cítrico. Almacenar en el refrigerador.





HIGHBALL DEL REY

AKIRA SUNG

EMBAJADOR DE MARCA DE DIAGEO, COREA (@AKIRA.SUNG)

El ingrediente fundamental de esta bebida es la mandarina coreana. Cultivada en la isla de Jeju, esta fruta estaba históricamente reservada para el rey.

RECETA

- 50 ml de Johnnie Walker Black Label
- 25 ml de jarabe de mandarina coreana*
- 2 pizcas de biters de naranja

*Sustituir con mandarinas disponibles localmente.

PREPARACIÓN

1. Colocar el Johnnie Walker Black Label y el jarabe de mandarina en un vaso y rellenar con soda.
2. Agregar el biters de naranja.
3. Decorar con una rodaja de Hallabong (mandarina de la isla de Jeju).





NOCHES DE CARTAGENA

HAROLDO TORRES

EMBAJADOR DE MARCA DE DIAGEO, COLOMBIA (@HAROJOSE13)

Transporta a tus clientes a Cartagena con este colorido highball.

“Este cóctel está inspirado en las mágicas noches de la ciudad de Cartagena, que con su alegría y su color cautiva a sus visitantes”

RECETA

- 50 ml de Johnnie Walker Black Label
- 7 ml de jarabe de tamarindo y romero
- 100 ml de agua tónica

PREPARACIÓN

1. Colocar los ingredientes en un vaso highball con hielo.
2. Revolver para mezclar bien.
3. Decorar con flores.



KEEP WALKING



DIAGEO
BAR ACADEMY



La Vuelta
Al Mundo En

SIETE HIGHBALLS





La Vuelta
Al Mundo En

SIETE HIGHBALLS



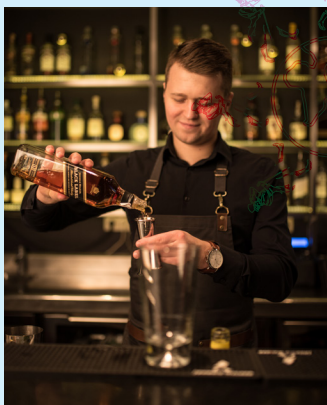
CORDIAL DE MEMBRILLO

- 1kg de membrillo
- 1kg de azúcar
- 8 g de ácido cítrico

SODA DE PERA

- 500 g de peras verdes locales
- 500 g de azúcar
- 300 ml de agua





STREET ART HIGHBALL

DOMINIK KRZEWINSKI

EMBAJADOR DE JOHNNIE WALKER

Y ENTRENADOR DE DIAGEO BAR ACADEMY, POLONIA (@DOMINIK_KRZEWINSKI)

“Lodz es como una galería: los murales pintados en edificios por todas partes de la ciudad la llenan de vida”

El enérgico y colorido arte urbano de la ciudad inspiró este extraordinario highball que combina color y sabor.

RECETA

- 50ml de Johnnie Walker Black Label
- 40 ml de cordial de membrillo

PREPARACIÓN

1. Colocar los ingredientes en un vaso highball con hielo.
2. Rellenar con soda de pera.
3. Decorar con pera deshidratada, tomillo o cáscara de limón.





PINE PROGRESS

PIOTR KUJAWIAK

EMBAJADOR DE JOHNNIE WALKER

Y ENTRENADOR DE DIAGEO BAR ACADEMY, POLONIA (@PIOTRKUJAWIAK)

Brindemos por el desarrollo con este excepcional highball que simboliza el principal paisaje de Sosnowiec y cuenta con una terminación de cerveza lager que representa la industrialización y la urbanización de la ciudad.

RECETA

- 50 ml de Johnnie Walker Black Label
- 40 ml de cordial de brotes de pino
- 80 ml de cerveza lager local

PREPARACIÓN

1. Colocar los ingredientes en un vaso highball con hielo.
2. Decorar con agujas de pino.



La Vuelta
Al Mundo En**SIETE
HIGHBALLS****CORDIAL DE BROTES DE PINO**

- 200 g de agujas de pino verdes
- 200 g de azúcar
- 90 ml de agua
- 8,4 g de ácido cítrico

PREPARACIÓN

1. Colocar las agujas de pino y el azúcar en un frasco. Dejar reposar en un lugar cálido hasta que el azúcar se haya disuelto.
2. Colar el líquido, añadir el agua y el ácido cítrico y mezclar.





DIAGEO
BAR ACADEMY



La Vuelta
Al Mundo En

SIETE HIGHBALLS





MARIKIT HIGHBALL

RIAN ASIDAO

EMBAJADOR DE DIAGEO BAR ACADEMY, FILIPINAS (@RIANASIDAO)

“Este highball lleva una combinación de sabores inspirados en uno de los manjares más famosos de la ciudad de Marikina, el Hamonado de cerdo (cerdo cocinado y glaseado con miel y piña). Representa el progreso, inspirado en el rápido desarrollo de la ciudad de Taguig”

Las notas frutales y ahumadas del Johnnie Walker Black Label combinan a la perfección con los sabores dulces, agrios, ácidos y tropicales de los demás ingredientes.

RECETA

- 45 ml de Johnnie Walker Black Label
- 30 ml de jugo fresco de piña
- Rellenar con soda de miel
- Un chorro de jugo de calamansi

PREPARACIÓN

1. Colocar los ingredientes en un vaso highball con hielo.
2. Decorar con una hoja o una rodaja de piña.





JOHNNIE PALMIE

EBEN TETTEH

EMBAJADOR DE DIAGEO BAR ACADEMY, GHANA (@EBEN_MIXGOD)

Para crear esta bebida, Eben se inspiró en la cultura y en la historia africana.

“Esta bebida surge de la tradición de servir vino de palma de distintas especies de palmeras, como la palma de Palmira, la palmera datilera o el cocotero”

RECETA

- 50 ml de Johnnie Walker Black Label
- 10 ml de jarabe de vainilla
- Rellenar con vino de palma fresco*

*Sustituir con jugo de hibisco o de Bissap.

PREPARACIÓN

1. Colocar los ingredientes en un vaso highball con hielo.
2. Decorar con una cuña de limón.



KEEP WALKING



DIAGEO
BAR ACADEMY



La Vuelta
Al Mundo En

SIETE HIGHBALLS





..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



COLABORACIONES CON BLENDERS





Concédeles a tus highballs el sello de aprobación de los blenders con esta selección de equilibradas y audaces recetas creadas por la Master Blender de Johnnie Walker, Emma Walker, en colaboración con el embajador global de whisky escocés New Age, Ervin Trykowski.





DIAGEO
BAR ACADEMY



COLABORACIONES CON BLENDERS



RECETA DE CORDIAL DE COCO

- 300 ml de agua de coco
- 200 g de azúcar
- 2 cdas. de coco deshidratado
- 2,5 g de sal
- 4 g de ácido láctico
- 4 g de ácido tartárico

PREPARACIÓN

1. Mezclar el agua de coco con el azúcar, el coco y la sal. Calentar y dejar enfriar.
2. Agregar el ácido láctico y el ácido tartárico.





HIGHBALL HEX

Este alegre y divertido highball lleno de deliciosos sabores frescos y frutales traslada el whisky escocés al mundo moderno. La combinación de fresa, coco y chile hábilmente equilibra las notas de sabor presentes en el Johnnie Walker Black Label y logra una terminación agradable y un impacto duradero.

RECETA

- 50 ml de Johnnie Walker Black Label
- 25 ml de cordial de coco (ver pág. 36)
- 150 ml de soda de fresa y chile (Rapsallion Soda)
- Fresas

PREPARACIÓN

1. Colocar los ingredientes en un vaso con cubos de hielo.
2. Decorar con fresas.





HIGHBALL EN EL ESPEJO

Este cóctel fue diseñado para presumir los sabores contundentes y maduros del Johnnie Walker Gold Label y utiliza una soda singular que unifica los distintos perfiles de sabor y realmente resalta los elementos ahumados, frutales y especiados. Esta combinación de ingredientes impulsa al líquido hacia el siguiente nivel y logra una experiencia fresca y textural.

RECETA

- 50 ml de Johnnie Walker Gold Label
- 200 ml de soda de manzana y humo (ver pág. 39)
- Rama de abeto

PREPARACIÓN

1. Colocar ambos ingredientes en un vaso alto.
2. Decorar con abeto.



COLABORACIONES
CON BLENDERS

SODA DE MANZANA Y HUMO

RECETA

- 500 ml de agua
- 5 g de lapsang
- 1 manzana verde (en cubos)
- 454 g de miel
- 3 hongos Maitake grandes*
- 12 g de ácido málico
- 5 g de sal
- 400 ml de agua de soda

PREPARACIÓN

1. Refrigerar e infundir el agua junto con el lapsang durante 12 horas.
2. Agregar la manzana verde, la miel y los hongos y cocinar a sous-vide a 50 °C por dos horas.
3. Agregar el ácido málico y la sal.
4. Extraer 50 ml del cordial y agregar 400 ml de agua de soda.

*Sustituir con hongo ostra





DIAGEO
BAR ACADEMY



COLABORACIONES CON BLENDERS



SODA DE TÉ DE JAZMÍN

RECETA

- Té de jazmín
- 50 g de azúcar

PREPARACIÓN

1. Seguir las instrucciones para hacer tu té de jazmín favorito.
2. Infundir 600 ml, agregar el azúcar y refrigerar hasta que esté bien frío.





UNO EN UN MILLÓN

Este highball fue elaborado con el cuidado y la atención que el Johnnie Walker Blue Label requiere. Este cóctel recurre a ingredientes que acentúan lo que ya está presente y logra notas intensas, frutales y dulces, equilibradas con una cresta ahumada de sabor y profundidad. Es ideal para cualquier ocasión, en especial, como aperitivo.

“Solo una de cada diez mil barricas de whisky escocés se considera lo suficientemente buena para el Blue Label y solo una de cada cien barricas se convierte en vino de Jerez Palo Cortado. Es de allí que surge el nombre de este cóctel”

RECETA

- 35 ml de Johnnie Walker Blue Label
- 15 ml de Palo Cortado
- 100 ml de soda de té de jazmín (ver pág. 40)

PREPARACIÓN

1. Colocar todos los ingredientes en un pequeño vaso highball.



CONTINUARÁ...

Mantente al tanto de los nuevos highballs de Johnnie Walker que serán incorporados al Librito Negro en el transcurso del año.



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....