

COCKTAILS ENLATADOS, DE BARRIL Y EN LOTES

CÓMO HACER COCKTAILS EN LOTES

- 1 Decide el cóctel que quieres preparar y los ingredientes que necesitas.
- 2 Combina tus ingredientes en un ratio que cree el balance perfecto – e.j. la proporción perfecta para un highball por lotes es 1 parte de licor, 1 parte de cordial, 3 partes de agua.



- 3 Aumenta proporcionalmente. Recuerda 1 ml de agua = 1 g, sin embargo los cordiales y las bebidas espirituosas no se adhieren a esto, y sus pesos deberán calcularse antes de escalar.

PARA COCKTAILS CARBONATADOS

- 4 Enfría. Una vez combinado, debes enfriar el líquido listo para la carbonatación. Cuanto más frío esté el líquido, más fuerte será la carbonatación.
- 5 Carbonata. Para el procesamiento por lotes, una plataforma de carbonatación funciona mejor y te permite utilizar un sistema de barriles para crear grandes lotes.
- 6 Deja reposar. Una vez carbonatado con el método elegido, debes permitir un tiempo de reposo. Esto debería ser de al menos 30min, pero se puede dejar por mucho más tiempo.
- 7 Listo para servir. Después de reposar, el cóctel mezclado se puede servir o transferir a recipientes para servir.



RECETA EN LOTES

HIGHBALL DE FRAMBUESA Y LIMÓN

200ml de Johnnie Walker Red Label
200ml de Cordial Belvoir de frambuesa y limón
600ml de Agua (desionizado si es posible)

METODO

Combina todos los ingredientes y almacena en el recipiente elegido.

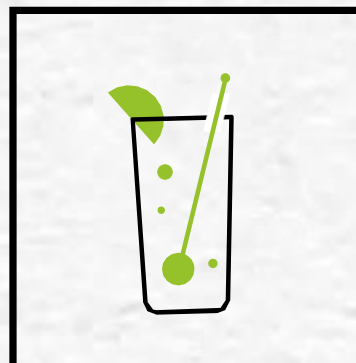
Conserva en el frigorífico.

* Esto producirá 1 litro. El rendimiento por servicio dependerá de cómo utilices el lote: en el grifo rendirá 5 porciones, y el enlatado rendirá 4 latas de 250 ml o 5 latas de 200 ml. **Contenido de alcohol:** 15,8 g por 4 raciones o 12,64 g por 5 raciones.

** Receta de Laura Brady.

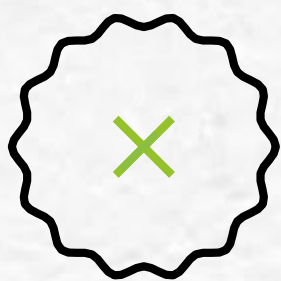
COCKTAILS DE GRIFO

La creación de excelentes cócteles de barril sigue un patrón muy similar al cóctel por lotes, pero hay algunos puntos a considerar:



SÍ

- Prepara versiones individuales de las bebidas antes de preparar un gran volumen de la bebida que quieres hacer en barril.
- Recuerda que no siempre es necesario carbonatar. Prepara la bebida cubierta con refresco gaseoso o tónica y pruébalo junto con el cóctel carbonatado para decidir si es necesario.
- Asegúrate de que cualquier líquido que transportes o carbonates sea lo más claro posible antes de cargarlos. Los líquidos turbios son más difíciles de carbonatar.



NO

- Usas sustancias espesas o aceitosas en cócteles en barril, ya que no burbujearán.
- Crees cócteles en barril a menos que sea necesario. Solo merece la pena si el cóctel se pide mucho.



RECETA EN BARRIL

ROB ROY AÑEJADO EN BARRIL

636ml Johnnie Walker Red Label
318ml Vermouth dulce
42ml Licor Maraschino
3ml Angostura Bitters

METODO:

Agrega todos los ingredientes en un recipiente de plástico antes de mezclar bien.

Llena el barril de un litro con el cóctel y vuelve a colocar el tapón.

Controla el líquido con regularidad para asegurarte de que no envejece demasiado.

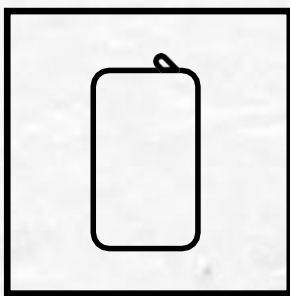
Cuando esté listo, filtra y embotella.

* Esto produce 1 litro, permitiendo 12 servicios individuales.
Contenido de Alcohol: 16.78g por servicio.

** Recite de Thomas Aske.

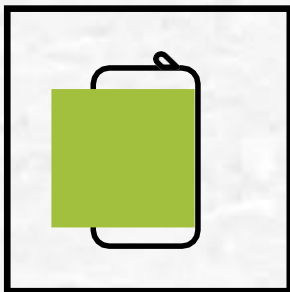
CONSEJOS PARA COCKTAILS ENLATADOS

Ya sea que estés enlatando internamente o subcontratando a un tercero, hay algunas cosas a considerar:



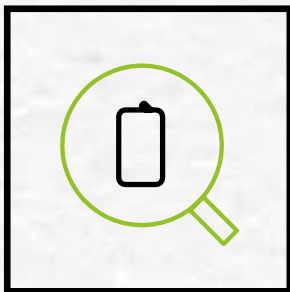
1 CÓMO ENLATAR

Decide a qué volumen apuntas producir, si planeas producir a escala necesitas subcontratar a un tercero. De lo contrario, puedes producir internamente utilizando una máquina enlatadora como Gorilla Can Seamer. Luego, deberás obtener latas, tapas y etiquetas para completar el proceso de enlatado.



2 ETIQUETADO

Examine las opciones de etiquetado y cantidades mínimas de pedido. También vale la pena verificar las regulaciones locales sobre qué información deben mostrar.



3 REALIZA PRUEBAS DE VIDA ÚTIL

Anota los ingredientes que utilizas y comprueba las latas en el transcurso de unos meses para asegurarte de que el líquido se mantiene estable.



RECETA COCKTAIL ENLATADOS

20/20 COSMO

INGREDIENTES

625ml Tanquerary
750ml Vino de Naranja
375ml Triple Sec
125ml Eau De Vie de Frambuesa
125ml Cosmo Acid Blend
31.25ml Granadina
1250ml Agua

Cosmo Acid Blend

700ml Agua
30g Ácido cítrico
15g Ácido málico

Combina y revuelve hasta que se disuelva.

METODO

Combina todos los ingredientes

* Esto producirá servicios individuales de 25 x 150ml. Contenido de Alcohol: 13.363g por servicio.

** Receta de Liam Davy.

OTRAS RECETAS

Ya sea que planees ofrecer cócteles por lotes, de barril o enlatados, prueba estas recetas por lotes para perfeccionar tu técnica de procesamiento por lotes.



HIGHBALL DE PERA Y BREZO

PRODUCE 1 LITRO

INGREDIENTES

200ml Johnnie Walker Black Label
200ml Cordial casero de pera y brezo
600ml Agua desionizada

CORDIAL DE PERA Y BREZO

500g Pera
500g Agua
250g azúcar Caster
6g Ácido málico
2g Ácido cítrico

METODO:

Corta las peras en rodajas finas a lo largo quitando los huesos.

Coloca en una bandeja para hornear y déjalos congelar durante la noche.

Toma 500 g de peras congeladas y agrega a 500 g de agua desionizada y cocina al vacío durante 1 hora a 60°.

Retira del baño María y deja enfriar.

Embolsa la mezcla masajeando suavemente el agua luego pasa a través de un filtro de café de 100 micrones.

Añade 250g de azúcares ácidos y remueve al baño María.

Agrega tintura de brezo al 10% del rendimiento.

TINTURA DE BREZO

Vodka Ketel One: 500ml
Flores de brezo secas: 50g

METODO:

Combina el Vodka Ketel One y las flores de brezo en una bolsa al vacío y cocina a 65 grados durante 30 minutos.

Retira del baño y deja enfriar.

Pasa por un filtro de café.
Conserva en el frigorífico.

* Esto producirá 1 litro. El rendimiento por servicio dependerá de cómo utilices el lote: en el grifo rendirá 5 porciones, y el enlatado rendirá 4 latas de 250 ml o 5 latas de 200 ml. **Contenido de alcohol:** 15,8 g por 4 raciones o 12,64 g por 5 raciones.

** Receta de Laura Brady.

OTRAS RECETAS



GIN COCKTAIL

PARA EMBOTELLAR

INGREDIENTES

500ml Tanqueray London Dry Gin
200ml Agua
60ml Triple Sec
200ml Vermouth dulce
40ml Sirope Gomme
7.5ml bitters Cardamomo
2.5ml Bitters

METODO:

Mezcla todos los ingredientes antes de embotellar.

Para servir: Refrigerera para enfriar.

Vierte sobre hielo o en una copa enfriada con una cáscara de naranja fina.

* Esto producirá 12 servicios individuales. **Contenido de Alcohol:** 14.15g por servicio.

** Receta de Thomas Aske (adaptado de la receta del profesor Jerry Thomas).



HIGHBALL GINZA

PARA ENLATAR

INGREDIENTES

875ml Johnnie Walker Black Label
250ml Empirical Spirits Fallen Pony Blend
2000ml Zumo de manzana claro
375ml Mezcla de ácido de Ginza
2250ml Té de verbena de limón
375ml Verjus

METODO:

Combina todos los ingredientes antes de enlatar. Para servir: Refrigerera para enfriar

MEZCLA DE ÁCIDO DE GINZA

5g Ácido málico
5g Ácido tartárico
200g Azúcar
200ml Agua

METODO:

Combina todos los ingredientes y revuelve hasta disolver.

* Esto producirá 25 x 250ml servicios individuales. **Contenido de Alcohol:** 12.84g por servicio.

** Receta de Liam Davy.