

Clase de cocktails por Seba García

@soyelcantinero

RECORDAR.

Siempre va primero la bebida con mayor graduación alcohólica porque es la que más tarda en enfriar!

- **Gin tonic** – 2 partes de destilado + 1 parte de Cítrico + 1 parte de dulce

Preparación: Poner en una vaso la medida del destilado, la parte del cítrico y la dulce e integrar hasta lograr el sabor adecuado. Poner el hielo y luego decorar con lo que más deseen.

Decoración: Se puede decorar con Cítricos, frutas, hierbas y especias. Las versiones de Fix son ideales para jugar y utilizar las frutas de estación.



- **Gin tonic** – 3 partes de Gin +7 partes de Tónica + cascara o rodaja de Limón

Preparación: Poner en una vaso trago largo hielo entero hasta arriba, verter el gin, agregar la tónica hasta completar y mezclar levemente para no romper las burbujas.

Decoración: Se puede decorar con cítricos, hierbas, especias. Las reversiones de Gin Tonic es modificando el cítrico o aportando alguna hierba que cambie el aroma.



- **Negroni**– 1 parte Gin + 1 parte Campari +1 parte Vermouth rosso

Preparación: Poner hielo entero en un vaso corto y agregar los insumos. Refrescar para integrar.

Decoración: Con piel o rodaja de naranja. Recomendamos la piel porque los aceites cítricos mejoran el cocktail en Nariz.



Variantes del Negroni

Americano

1 parte Campari +1 parte Vermouth rosso + 1 parte de soda /// Decorar con Naranja o limón

Negroni Sbaliatto

1 parte Campari +1 parte Vermouth rosso+ 1 parte de Prosecco (espumante italiano) o el espumante que deseen /// Decorar con Naranja

Cardinale

1 parte Gin + 1 parte Campari +1 parte Vermouth dry /// Decorar con limón

Boulevardier

1 parte de Bourbon + 1 parte de Campari +1 parte Vermouth rosso /// Decorar con Naranja o limón, como se estila en EEUU.

- **Aperol Spritz** – 3 partes de Aperol +7 partes de espumante + cascara o rodaja de naranja .

Preparación: Poner en un copon de vino hielo entero hasta arriba, verter el aperol, agregar el espumante hasta completar y mezclar levemente para no romper las burbujas.

Aclaración: Nuestro Aperol Spritz no lleva soda! Es solo una modificación por gusto y los italianos la respetan!



- **Mojito**– 2 parte Ron + Cantidad necesaria de Menta +1 parte limón +1 parte azúcar + Completar Soda

Preparación: Poner la menta con el limón y el azúcar dentro de un vaso trago largo, machacar (sin romper las hojas), agregar el hielo roto, veter el ron, la soda e integrar suavemente para no quitar el gas de la soda. Completar con un poco mas de hielo para dar estética,

Decoración: Poner una linda y fresca menta sobre la superficie para decorar.

- **Cynar Julep** – 2 partes Cynar + 4 partes Jugo de pomelo + cantidad necesaria menta + cascara de pomelo

Preparación: Verter los insumos en el vaso, machacar, agregar hielo roto y decorar con una piel de pomelo y menta sobre la superficie!



Familia de Julep – *Todo cocktail que lleve menta y azúcar.*

Batidos con estilo!

- **Daiquirí** – *2 partes de Ron +1 parte Jugo de limón o lima +cantidad necesaria de Azúcar*

Preparación: Poner en la coctelera el limón y el azúcar e integrar. Agregar el ron, el hielo y batir hasta sentir los dedos fríos. Servir en una copa previamente fría, colando el líquido con un doble colado.



- **Gimlet** – 2 partes Gin + 1 parte Jugo de limón + 1 parte Almíbar simple

Preparación: Enfriar la copa. Verter los insumos en una coctelera con hielo. Batir enérgicamente.

- **Bees Kness** (1930) – 2 partes Gin + 1 parte Jugo de limón + 1 parte Miel de campo o lo más natural posible

Preparación: Enfriar la copa. Verter la miel con el limón y mezclar hasta que se integre bien. Agregar el hielo y batir enérgicamente hasta sentir la coctelera fría. Verter los insumos haciendo un doble colado en una copa previamente fría. Recuerden que podemos saborizar la miel con lo que deseemos. También es muy importante que la miel sea pura para poder lograr el mejor sabor!

- **Cucumber Martini*** – 2 partes Gin o vodka + 1 parte Jugo de limón + 1 parte almíbar simple + 3 cubos de pepino fresco.

Preparación: Enfriar la copa. Machacar el pepino con el almíbar. Agregar el resto de los insumos, agregar el hielo y batir enérgicamente hasta sentir la coctelera fría. Verter los insumos haciendo un doble colado. **IMPORTANTE:** En caso que se sirva en un vaso con hielo, esta buenísimo no colar para poder sentir el pepino fresco en boca.



- **Ginger Martini*** – 2 partes Gin o vodka + 1 parte Jugo de limón + 1 parte almíbar simple + 2 laminas Jengibre fresco.

Preparación: Enfriar la copa. Machacar el Jengibre con el almíbar. Agregar el resto de los insumos, agregar el hielo y batir enérgicamente hasta sentir la coctelera fría. Verter los insumos haciendo un doble colado. En este caso es recomendable colar en copa como en vaso porque el jengibre en boca es picante y a muchos no les agrada.

- **Fusión Martini*** – 2 partes Gin o vodka +1 parte Jugo de limón + 1 parte almíbar simple + 2 láminas Jengibre fresco + 2 partes pepino fresco.

Preparación: Enfriar la copa. Machacar el Jengibre y el pepino con el almíbar. Agregar el resto de los insumos, agregar el hielo y batir enérgicamente hasta sentir la coctelera fría. Verter los insumos haciendo un doble colado tanto en copa cocktail como en el vaso.



***Misma receta con Cynar & Campari, o la base alcohólica que deseen.**

#Consejosdelcantinero

Utilizando la formula base alcohólica + cítrico + endulzante + saborizante, nunca falla! Anímense a jugar con los sabores y combinaciones!

Almíbar:

Almíbar simple o Syrup: Mismas partes de agua y azúcar, las llevamos a un fuego mínimo y una vez que desaparecen los cristales del azúcar, removemos, dejamos enfriar y utilizamos. NUNCA USAR HIELO PARA ENFRIAR PORQUE SE CRISTALIZA!

Almíbar densidad intermedia: Nosotros les ponemos 1 parte y media de azúcar por 1 de agua. Esto hace que sea un intermedio entre el almíbar líquido y el jarabe de goma!

Jarabe de Goma: Dos partes de azúcar + 1 de agua. Este realmente queda mucho más espeso, por lo tanto debemos observar y probar la mezcla para que no quede demasiado dulce.

Cocktails clásicos

- **Dry Martini**

- 9 partes de gin
- 1 parte de vermouth seco
- 1, 2 o 3 aceitunas

Método de elaboración: Refrescado

Copa: Cocktail o Martini.

- **Extra Dry Martini**

En este caso son 10 partes de Gin y sólo se perfuma la copa con vermouth seco.



- **Dirty Martini**

- 9 partes de gin
- 1 parte de vermouth seco
- 2 cucharadas de salmuera de aceitunas
- 1, 2 o 3 aceitunas

Método de Elaboración: Refrescado

Copa: Cocktail o Martini.

● Sweet Martini

- 6 partes de gin
- 4 parte de vermouth dulce o rosso
- 1 cereza o cáscara de naranja

Método de Elaboración: Refrescado

Copa: Cocktail o Martini.

● Clarito

- 9 partes de gin
- 1 parte de vermouth seco
- 1 twist de limón

Método de Elaboración: Refrescado

Copa: Cocktail o Martini

● Gibson

- 9 partes de gin
- 1 parte de vermouth seco
- 1, 2 o 3 cebollines

Método de Elaboración: Refrescado

Copa: Cocktail o Martini.



● Perfect Martini

- 8 partes de gin
- 1 parte de vermouth seco o dry
- 1 parte de vermouth dulce o rosso
- 1 twist de limón

Método de elaboración: Refrescado

Copa: Cocktail o Martini.

● Breakfast Martini

- 3 partes de gin
- 1 parte de jugo de limón exprimido
- ½ parte de licor de naranja
- 1 cuchara de mermelada de naranja
- 1 twist de naranja

Método de Elaboración: Refrescado

Copa: Cocktail o Martini.



● **Rosemary Martini**

- 9 partes de gin
- 1 parte de vermouth seco
- 1 rama de romero (dentro del vaso de composición para perfumar)

Método de Elaboración: Refrescado

Copa: Cocktail o Martini.

Lo mismo que se realiza con el romero, se puede hacer con cualquier tipo de hierba aromática para perfumar el cocktail y aportar intensidad en aroma. Ejemplos como Eneldo, salvia, orégano fresco, etc.

● **Manhattan**

- 6 partes de whisky Rey o americano
- 2 parte de vermouth dulce o rosso
- 4 gotas de Bitter
- 1 cereza o piel de naranja.

Método de Elaboración: Refrescado

Copa: Cocktail o Martini.

● **Perfect Manhattan**

- 6 partes de whisky Rey o americano
- 1 parte de vermouth dulce o rosso
- 1 parte de vermouth seco o dry
- 4 gotas de Bitter
- 1 cereza
- 1 twist de limón

Método de Elaboración: Refrescado

Copa: Cocktail o Martini.

● Rob Roy

- 6 partes de whisky escoses
- 2 parte de vermouth dulce o rosso
- 4 gotas de Bitter
- 1 cereza o piel de naranja.

Método de Elaboración: Refrescado

Copa: Cocktail o Martini.



● Cuba Manhattan

- 6 partes de Ron añejo
- 2 parte de vermouth dulce o rosso
- 4 gotas de Bitter
- 1 cereza o piel de naranja.

Método de Elaboración: Refrescado

Copa: Cocktail o Martini.

● Old Fashioned

- 2 partes de whisky americano
- 2 cucharas de azúcar o utilizar 1 terrón para que sea más seco
- 4 gotas de bitter
- 1 cereza y piel de naranja.

Método de Elaboración: Directo

Copa: Old fashion



● **Mint Julep**

- 3 partes de whisky americano
- 2 cucharas de azúcar o jarabe
- Cantidad necesaria de menta fresca

Método de Elaboración: Directo

Copa: Old fashion



● **Sazerac**

- 2 partes de whisky americano o cogñac

- ½ parte de almíbar simple
- 4 gotas de Bitter peychaud o angostura
- 4 gotas de absenta o anís
- Una piel de limón

Método de Elaboración: Refrescado

Copa: Vaso corto.



Info para comprar herramientas:

Argentina:

<https://www.facebook.com/BartenderTools?ref=ts&fref=ts>

<http://www.aleximatto.com.ar/>

Exterior:

<http://www.cocktailkingdom.com/>

<http://cocktail-ninja.com/>

Les dejo el link con el primer libro de coctelería de la historia

The Bar-Tender's Guide or How to Mix Drinks by Jerry Thomas (1862, 1887)

<http://euvs-vintage-cocktail-books.cld.bz/1887-The-bar-tender-s-guide#>

Que lo disfruten!

