



El arte de combinar el Café

Los cócteles es un modo creativo de tomar café. El recetario de este tipo de bebidas es sumamente atractivo y no para de crecer de mano de los baristas. El secreto es experimentar. Ninguna prueba es un fracaso sino la oportunidad para disfrutar de un resultado ¡excelente!

El origen histórico y etimológico de la palabra cóctel no está del todo claro, aunque existen indicios de que los antiguos griegos, por ejemplo, mezclaban sus vinos con plantas aromáticas para crear deliciosas y atractivas bebidas.

La popularidad de los cócteles tuvo su punto álgido durante la Ley Seca de Estados Unidos, entre 1919 y 1933. La norma prohibía la fabricación, transporte y comercialización de bebidas alcohólicas. Esto favoreció el florecimiento de los bares clandestinos -speakeasies- y, obligó a los barmans de la época a afinar su ingenio para crear preparados que, a simple vista, parecieran inofensivos refrescos.

Hoy, los cocteles son una bebida habitual en la oferta de numerosos establecimientos hosteleros, donde, de mano de los baristas, el café empieza a aparecer como ingrediente.

Clasificación de los cócteles

De acuerdo con el Reglamento de la Internacional Bartenders Association (IBA), una bebida se considera cóctel a partir del uso de dos ingredientes. Por lo general in-

corporan, un destilado de base -salvo en los cócteles sin alcohol- que actúa como elemento preponderante; un "modificador" que cambia el carácter de la base creando un nuevo sabor, y "aditivos especiales" que dan color, sabor y endulzan o rebajan el resultado final.

Para que el cóctel sea correcto, la mezcla debe ser equilibrada y capaz de satisfacer el paladar.

Los cócteles se pueden clasificar por:

- Método de preparación: directo, agitado, mezclado o batido
- Función: aperitivo, digestivo, nutritivo, refrescante, estimulante
- Fórmula: bebida Larga [Long Drink] + de 12cl o bebida corta [Short Drink] -12cl
- Nuevas tendencias y mixología moderna

Métodos de elaboración

Todos los cócteles deben servirse de forma inmediata después de su preparación e independientemente del método de elaboración utilizado.



Cocteleras o Shakers

Se utiliza para mezclar ingredientes poco fluidos como la nata, huevos, licores dulces, jarabes, etc. y que necesitan de un batido o agitado vigoroso. En la coctelera se diluyen los hielos pero no se derriten completamente.

Existen dos tipos básicos de cocteleras:

COCTELERA TRADICIONAL o EUROPEA

Técnica: Agitar

Se compone de un vaso, donde se colocan los hielos y los líquidos; un cubre vaso, con un filtro incorporado para evitar verter el hielo, y una tapa.

Modo de Uso:

- Introducir hielo nuevo hasta las 2/3 partes del vaso.
- Agregar los líquidos, primero los de mayor graduación alcohólica o según el orden de la receta. Procuraremos en el caso de los ingredientes calientes (café), introducirlos en último lugar para evitar la presión y deshacer excesivamente el hielo. En cuanto al azúcar, añadirlo preferiblemente líquido para evitar que se cristalice con el hielo.

- Colocar el cubre vaso y, posteriormente la tapa.

- Para agitar, se debe colocar el pulgar de la mano derecha sobre la tapa (si es diestro), y estirar los dedos por todo el contorno de la coctelera. En la parte inferior, colocar el meñique de la mano izquierda y estirar la palma de la mano hacia arriba cogiendo el cuerpo de la coctelera. El objetivo es abrazarla con las dos manos de modo que no se resbale durante el batido enérgico.

Alzaremos la coctelera a la altura del hombro derecho y los movimientos a realizar, sin levantarla más arriba del hombro, serán los de una V o W, según la habilidad del barman o la espectacularidad que persegamos.

Otro modo de agitar es con un juego de muñeca. En este caso colocaremos la coctelera a la altura del pectoral y batiremos girándola 180°, de modo que veamos la tapa y posteriormente la parte inferior.

Cuando el agua se empieza a condensar en el exterior de la coctelera - aproximadamente 8 segundos- el trago estará suficientemente frío.



- Verter el contenido en la copa de servicio, sujetando el cubrevaso y el vaso con la misma mano y, servir inmediatamente
- Atención!! No agitar en coctelera ingredientes carbonatados o nos arriesgamos a duchar a los clientes durante la preparación. A tener en cuenta, también, la limpieza de la coctelera con el objetivo de eliminar bacterias, olores o restos del servicio. Para ello, colocaremos 2 o 3 cubitos de hielo y un poco de aguardiente; agitaremos con un batido enérgico y tras un posterior lavado, dejaremos secar el vaso sobre un paño boca abajo.

COCTELERA BOSTON o AMERICANA

Técnica: Agitar

Se compone de un recipiente de cristal donde colocaremos el hielo y los líquidos, más otro recipiente de inox. Con este tipo de coctelera necesitaremos un colador o gusanillo para verter el líquido en la copa de servicio, evitando, así, que caiga el hielo.

Modo de Uso:

- Llenar de cubitos de hielo el recipiente de cristal.
- Agregar los líquidos del mismo modo que en el caso anterior.
- Cerrar la coctelera con la parte metálica, asegurándonos con un golpe firme en la parte posterior de que quede encajada.
- Posicionar las manos a cada extremo, con firmeza. Agitar hasta que se empañe la parte metálica, aprox. 8 segundos.
- Para abrir, darle un golpe en la parte superior del vaso metálico y retirar el recipiente de cristal.
- Colocar el filtro o gusanillo hacia el interior del recipiente, y con la misma mano sujetar con firmeza el filtro y la coctelera, mientras vertemos el contenido en la copa.



Botella

WORKING FLAIR y EXHIBITION FLAIR

Técnica: Flair

Técnica de lanzamiento acrobático, mientras se realiza el cóctel. Está reservada a los profesionales. Existen dos variantes: el working flair (malabarismo productivo) donde sus movimientos permiten realizar un cóctel sin ralentizar el servicio al cliente sea cual sea la cantidad de líquido que contengan las botellas; y el exhibition flair (malabarismo de animación) que únicamente se puede realizar con botellas que contengan menos de 6 centilitros, con movimientos coreografiados y practicado a modo de espectáculo y entretenimiento en bares o en competiciones.

VASO MEZCLADOR

Técnica: Remover

Se utiliza para remover todas aquellas bebidas que contienen ingredientes muy fluidos o que se mezclan con facilidad.

Modo de Uso:

- Colocar un cubito de hielo en la copa de servicio para enfriarla mientras realizamos la mezcla.
- Llenar el vaso mezclador con hielo y remover con la cucharilla larga para enfriar el recipiente.
- Desechar el agua resultante del vaso mezclador con la ayuda del gusanillo, guardando los hielos. Añadir más hielo en caso necesario.
- Incorporar los ingredientes y con la cucharilla larga remover de arriba abajo, haciendo girar la cucharilla alrededor del vaso de modo que los hielos giren por el vaso mezclador. Como no necesita ser batido, sino enfriado y removido, el combinado estará preparado en pocos segundos. El objetivo es enfriar la bebida pero sin que se diluya el hielo.
- Colocar junto a la cucharilla larga, el gusanillo en la boca del vaso -para evitar que caiga el hielo- y servir en la copa de servicio a la que le habremos retirado el hielo.

BATIDORA

Técnica: Mezclar

Se utiliza para combinar rápidamente los ingredientes o reducirlos a puré fino. Si la batidora es suficientemente potente, podremos utilizar hielo en cubitos, sino picado. Mezclados todos los ingredientes, si el resultado es demasiado espeso, se puede añadir zumo o agua mineral para diluir el preparado.

Las bebidas elaboradas con este método (Frozen) refrescan y ofrecen una atractiva y homogénea consistencia, gracias a su textura entre líquida y granizada.

Modo de Uso:

- Llenar el vaso de la batidora con el hielo necesario.
- Verter los ingredientes respetando el orden y cantidades de la receta.
- Colocar la tapa y conectar la velocidad lenta entre 5-10 seg. Para obtener textura Frozen conectar a velocidad rápida entre 15-30 seg. hasta que el líquido se adhiera a las paredes del vaso.

Cócteles Directos

Se utiliza esta técnica cuando los ingredientes se mezclan fácilmente, cuando los hielos colocados en el vaso sirven para enfriar la bebida o cuando en la receta incluye un ingrediente sólido, por ejemplo, hierba aromática, que deba majarse con la mano de un mortero y dejarlo en el vaso como ingrediente.

Métodos de preparación:

1. Se agregan los ingredientes en la copa de servicio y éstos se mezclan en el interior
2. Se agregan por orden de densidad, creando un juego de colores. Es lo que se denomina Pousse-Café. En esta elaboración, cada bebida o licor tiene que añadirse lentamente, vertiéndose con suavidad

Principio de diferencia de densidades de los líquidos

- Cuanto más dulce es un líquido, es más denso por lo que se añadirá antes al cóctel.
- Cuanto más alcohol contenga, es más ligero por lo que se añadirá después.
- Limpie la cucharilla después de cada capa para evitar manchar la siguiente.
- Para modificar las densidades, añadiremos azúcar para darle más densidad.

Equivalencias

30 ml. = 1 Oz., también denominado Shot

20 ml. = 2/3 Oz.

15 ml. = 1/2 Oz.

Una pizca = Lo que se coge entre dos dedos

Drop, o Gota = Medida mínima

Dash, o Golpe = Equivale aprox. 30 gotas, o un chorrito pequeño



El hielo, cuestión de imaginación

La forma tradicional de enfriar una bebida de forma rápida es el hielo. En el caso de los combinados, podemos hacer uso de los colorantes alimentarios para obtener cubitos de hielo de las más diversas tonalidades o bien introducir trozos de fruta, hierbas, especias, etc. antes de que hiele el agua, aportando originalidad y diversión a nuestros combinados. A tener en cuenta también, que dependiendo del combinado y del efecto deseado deberemos elegir, cubitos grandes y macizos, o bien, redondos y huecos, hielo picado, rallado,...

Otra opción para enfriar un combinado es utilizar fruta. Esto tiene la ventaja de enfriar la bebida sin aguarla mientras transmite los aromas y sabores de la fruta escogida.



y con la ayuda de una cuchara dispuesta junto a la pared interior de la copa. Esta cuchara la iremos moviendo, conforme suba el líquido, de modo que siempre repose sobre la superficie de la última capa agregada. Se recomienda preparar el cóctel a la altura del pecho para apreciar mejor su creación. Para conocer la densidad de la bebida, basta con consultar en la etiqueta de la botella, el porcentaje de alcohol. Cuanto más tenga, más ligera será y viceversa.

Otras Técnicas

Flamear.

A mayor concentración de alcohol y mayor concentración de azúcar, mayor facilidad de combustión. Cuando la llama tiene tonos azules quiere decir que el licor empleado es de buena calidad, mientras que si tiende a tonos rojizos, es síntoma de un licor de baja calidad.

Para prender el alcohol es recomendable una llama de gas y no de petróleo. Llenaremos una cucharilla con el alcohol elegido y lo prenderemos para echarlo, posteriormente, sobre el resto del líquido, evitando así accidentes.

Si optamos por esta técnica deberemos tener en cuenta, además, el uso de recipientes refractarios y situarnos lejos de otros productos inflamables durante la preparación. Se recomienda, también, calentar previamente la copa de servicio.

Para degustar, apagar el fuego si no quiere un caluroso recuerdo.

Bebidas para maridar con café y utensilios para combinados

Sería una apuesta arriesgada definir qué bebidas maridan perfectamente con el café, aunque está claro que para elaborar combinados se requieren muchos ensayos. Hay que elegir bien no sólo la bebida, sino, también, definir la cantidad adecuada para cada ingrediente y el método de elaboración correspondiente.

En cuanto a los utensilios, no todos son imprescindibles, pero, a mayor disponibilidad tengamos, la posibilidad de preparación de combinados, se amplía. Son básicos, los dosificadores, la cuchara mezcladora, la coctelera, la maza, la cubitera y pinzas, cuchillo pequeño de sierra, una tabla de cortar, paños para limpiar, bandeja, copas y vasos y posavasos.

Para Endulzar

Los cócteles pueden endulzarse con la adición de fruta fresca variada, zumos recién exprimidos, o añadiendo azúcar en terrones, azúcar extrafino o jarabes. En climas más fríos, la fruta es a menudo menos dulce que en los trópicos, de modo que si el cóctel que hemos elaborado con mango, piña u otras frutas exóticas no es tan dulce



© Jose Babil

como nos gustaría, ajustaremos su sabor añadiéndole un par de shots de jarabe hasta conseguir que el equilibrio sea el adecuado.

El modo más sencillo para endulzar una bebida es emplear jarabes, ya que el azúcar no se disuelve fácilmente en alcohol.

Las Copas

Será necesario ajustar la copa o vaso de servicio al combinado que presentemos, y con ello no nos referimos a su forma y capacidad, sino también a su preparación como "contenedor" de la bebida. Podemos obtener, por ejemplo, una presentación bonita y sencilla, con la técnica crustas (crustace), mojado el borde de la copa con la clara de huevo batido, pulpa de un limón, naranja, sirope o licor y bañando posteriormente, en función de los ingredientes del combinado, esta parte en azúcar, sal, coco rallado, almendra picada, etc.,

Además, si conservamos copas en el frigorífico o las introducimos en el congelador durante 30 minutos, tendremos copas frías listas para su servicio. Si las necesitamos escarchadas, las deberemos preparar con antelación, sumergiéndolas en hielo picado y conservándolas en el frigorífico antes del servicio.

Diana Bardanca
Barista y Formadora Homologada Fórum Café

AZUCARES



Antonio

Envasando confianza
y seguridad durante
más de medio siglo

www.azucaresantonin.com

¡Visita nuestra web!

Encontrarás todo lo que necesitas

Poligono Ind. La Estrella Parcela N, Naves 6 y 8
Coria del Río (Sevilla)

954 779 055 - info@azucaresantonin.com

