

ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS

ACTIVIDAD 9 CLASSROOM FINAL

16/11 al 27/11

OBJETIVO DE APRENDIZAJE:

OA 1: Preparar una variedad de platos de cocina básica, de preparación rápida y lenta, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, así como de requerimientos de alimentación saludable, cumpliendo estándares de calidad.

APRENDIZAJE ESPERADO (AE1):

Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.

OBJETIVO DE LA CLASE:

Conocer sobre la coctelería y bebidas.

FECHA DE ENTREGA: 27/11/20

PRESENTACIÓN DE LA BEBIDA: MÉTODOS PARA DECORAR

Los elementos decorativos son esenciales en la presentación de cócteles y combinados. Éstos son un “ingrediente” más del proceso de elaboración. Dentro de cierto criterio estético, usaremos la decoración en todas nuestras preparaciones con elementos como los que detallamos a continuación.

Fruta

La fruta más utilizada para adornar es el cítrico (naranja, limón, lima, pomelo) porque sus características amargas le hacen casar bien con muchos combinados y porque su piel se puede trabajar en diferentes cortes sin perder vistosidad. Las frutas tropicales también son un buen recurso, sobre todo para combinados inspirados en sabores caribeños.

A la hora de utilizar frutas para adornar un cóctel o combinado se hacen los siguientes cortes básicos:

- Cortes en rodajas enteras o medias lunas, con una incisión que permite introducir la pieza en el borde del vaso.
- Cortes en cuadraditos para meterlos directamente en la mezcla.
- Corte de la piel para presentarla sola, parcialmente introducida en el vaso



Hielo

El hielo es un elemento muy importante en la elaboración de los cócteles, ya que puede variar el aspecto final del combinado. La manera de presentarse es:

- **Cubitos:** forma clásica, conocida también como presentación on the rocks, en la que los hielos tienen forma compacta.
- **Cobbler:** hielo triturado en forma de granizo que enfría muy rápido bebidas que no se mezclan mucho.
- **Fizz:** se usa para bebidas que se agitan mucho y tiene el tamaño de una nuez moscada.
- **Pilé:** es hielo picado muy fino que se hace agua muy rápidamente.

Para presentar un cóctel frío, los vasos o copas húmedos por el agua se pueden meter en el congelador para que tomen aspecto escarchado, lo que le da un toque final muy aparente.

Adornos

El cóctel siempre ha de estar debidamente decorado, ya que colabora en gran medida a la calidad del servicio y del producto. Para ello, el barman cuenta con dos grupos de adornos:

El primero de ellos está formado por comestibles, hierbas aromáticas y especias.

Dentro de este grupo en este grupo tenemos guindas verdes y rojas, aceitunas, cebollitas, cortezas y ruedas de cítricos, frutas troceadas, ramas de hierbabuena y menta, canela, chocolate en virutas y polvo, etc.



En el segundo grupo nos encontramos con adornos fabricados con plástico, papel y madera: bombillas, sombrillas, estrellas, molinillos, palos para mezclar, etc.



Diferencias entre ornamento, adorno y decoración de cócteles

- **Ornamento:** el ornamento se trata de un adorno que se le puede aplicar a un cóctel, pero que influye directamente en el sabor de éste. Teniendo como ejemplo las gotas de amargo de angostura que se aplica sobre un Pisco Sour.
- **Adorno:** es el detalle con el que se presenta un cóctel, a pesar de ser comestible no influye en absoluto en el sabor del mismo. Como por ejemplo la rodaja de limón al borde de la copa de una Caipirinha.
- **Decoración:** es un adorno no comestible usado para la coctelería, que no influye en el sabor del cóctel; siendo utilizado como elemento estético o para alguna función específica. Por ejemplo, las cañitas y demás que llevan algunas bebidas

La **decoración de los cócteles** tiene que ser atractiva pero no muy exagerada.

Si utilizamos **frutas para la decoración**, podemos restregar el borde de la copa o vaso con las mismas. De esta manera podremos disfrutar de su sabor en cada sorbo.

Si deseamos **decorar nuestro cóctel con un espiral** elaborado con la cáscara de una naranja o de un limón, tenemos que retorcer la cáscara de la fruta cortada en unas tiras finas, colocamos un extremo de la espiral dentro de la copa o vaso y el resto alrededor o por fuera del cóctel.

Las **rodajas de naranja o de limón** tenemos que colocarlas de **forma vertical** en el borde de la copa o vaso, haciéndoles un pequeño corte donde nos sea más conveniente, según deseemos colocarlas.

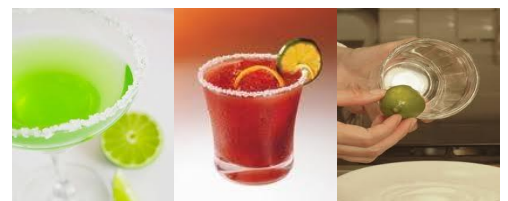
En algunos de los **cócteles con textura más espesa** y, muy comúnmente, en los que contienen ingredientes como leche, cremas, etc, podemos espolvorear sobre la mezcla, para decorar, ciertos ingredientes granulados como la canela, virutas de chocolate, nuez moscada, etc.

Escarcha con azúcar

En el caso de algunos cócteles, como los tropicales o los que no llevan alcohol, la presentación es más vistosa si la copa o vaso para el servicio, se adorna con azúcar molido. Para realizar este acabado debemos poner en un plato pequeño, de postre o de café, un poco de granadina, zumo de naranja o limón. A continuación, se pondrá en otro plato azúcar molido para poner la copa boca abajo encima del plato con el líquido y, finalmente, sacudir un poco la copa e impregnar el borde en el azúcar del otro plato.

Escarcha con sal

El método es similar al escarchado con azúcar. Se utiliza zumo de limón para humedecer los bordes de la copa y después se impregna en sal.



Aplicar color

Podemos cambiar los colores de un cóctel para potenciar su presencia o asociarlo mejor con el sabor que tiene. Lo más habitual es poner colorante en el jarabe de azúcar, y tener así varios jarabes listos con diferentes colores.

Para obtener hielos con color, sólo hay que agregar gotas de colorante en el agua y luego cargar la hielera, ponerla en el congelador y esperar que tome consistencia.

Clasificación de cócteles

La clasificación más usual es aquella que establece las diferentes categorías según la medida y temperatura del combinado. Ésta es:

- **Short drinks:** son bebidas en copa pequeña, los considerados verdaderos cócteles.
- **Long drinks:** se sirven en vaso largo y están preparadas con jugos de frutas, bebidas espumosas, aguas gaseosas y hielo.
- **Hot drinks:** son bebidas calientes preparadas y servidas en la misma copa.

Otra clasificación es aquella que incluye a los cócteles en grandes grupos, atendiendo a sus características comunes:

- Los cócteles **cobblers** se caracterizan por ser una bebida decorativa y refrescante, que se prepara tanto en vaso como en copa.
- Los **collins** pertenecen a lo que los anglosajones llaman long drinks (tragos largos).
- Los cócteles **coolers** son tragos largos y refrescantes, que siempre se completan con ginger ale.
- Los **crests**, se caracterizan por ser combinado de origen americano, se prepara parecido al cobbler pero sin fruta. La copa se debe decorar con azúcar escarchado y cáscara de limón.
- Los **cups** son muy indicados para servir con las comidas y en reuniones sociales, se preparan en recipientes con abundante hielo y fruta fresca. La bebida base es un vino blanco y espumoso (como el cava).
- Los **daisies** son un tipo de cócteles propios de la época estival, a base de limón, granadina y la bebida base (brandi, ron, ginebra...).
- Los **eggnog** son combinados reconstituyentes, ya que se componen principalmente de leche y huevos. Se presentan tanto fríos como calientes.
- Los **fancy drinks** son cócteles creados por el barman, sin seguir una receta base.
- Los **fizzes** son bebidas refrescantes y a base de espumosos. Si la bebida base que se usa no es espumosa, entonces hay que agregarle soda pues la característica fundamental del fizz es que sea gaseosa.
- Los denominados **clips** se caracterizan por ser un alimento líquido, y en su composición se encuentra la yema de huevo como elemento básico. Para hacerlo debe batirse enérgicamente con la batidora eléctrica.
- Los **grog** se caracterizan por ser una bebida estimulante que contiene aguardientes de alta graduación. Se presenta muy caliente, pues una vez que están todos los ingredientes se añade un poco de alcohol puro para prenderle fuego posteriormente.
- Una variedad del tipo grog es **el ponche**, aunque se puede preparar frío o caliente. Normalmente se prepara en grandes recipientes y se utilizan básicos como la leche, huevos y frutas.
- Los **highballs** son preparados en vaso de whisky y su característica es que se presenta con un gran pedazo de hielo.
- Los cócteles denominados **juleps** se caracterizan por ser un long drink típica mente americano, refrescante y con la presencia en su preparación de menta y hierbabuena.
- Los **pousse-café** es una bebida de origen francés, en la que los ingredientes se mantienen separados en capas debido a su densidad. Es muy importante introducir los ingredientes en la copa en el orden correspondiente según su densidad.
- Los cócteles **sangarees** presentan como característica principal que se prepara en el mismo vaso que se sirve y se le añade nuez moscada rallada.
- Los **smashes** son bebidas muy semejantes a los cobblers y juleps, deben prepararse con abundante hielo picado y fruta de estación.
- La principal característica de los **sours** es su sabor agrio debido al zumo de limón. Aunque la variedad más conocida se prepara con whisky, admite otras bebidas base.
- Los **swizzles** reciben el nombre de la varilla con que se agitan y acompañan al trago para que haga espuma. Se presenta con hielo granizado y la bebida base (brandi, ron, whisky).

Tipos de preparación

La división más clara se centra en si se sirven secos o *alargados* (con agua u otro líquido), de esta forma se tiene los "soft drinks" o los "long drinks". El instrumento imprescindible para su elaboración es la coctelera. La diversidad de los cócteles es muy grande y pueden, no obstante, dividirse en:

- **Directo:** cuando los ingredientes se mezclan directamente en la copa, dentro de estos tenemos la subcategoría de *puosse-café*, que son las mezclas por capas, por ejemplo, el B'52.
- **Refrescado:** se pone hielo en la copa y se mezclan los ingredientes en la coctelera con la ayuda de un removedor o una cuchara bailarina.
- **Batido:** preparación clásica en coctelera, por ejemplo, el Pink Panther.
- **Licuiditos:** preparación en licuadora.
- **Frozzen:** Son los cócteles preparados en la licuadora con hielo molido, para obtener una consistencia parecida a la de un helado, por ejemplo: daiquiri o margarita.
- **Flambeado:** son las combinaciones que en su preparación se prende fuego.

Características y servicio de los cócteles y combinados

En realidad, cada fórmula de cóctel tiene sus características propias y maneras de servirlo, siendo quizás la característica más destacable diferenciar que el cóctel se sirve en un tipo de cristalería y se realiza siempre en la coctelera, y que el combinado se sirve en cristalería diferente y se hace en el propio vaso de combinación. Partiendo de estas premisas fundamentales, para cada cóctel se dispondrá de una presentación concreta y lo mejor es conocer bien la fórmula de ingredientes para aplicarla correctamente. Al principio seguramente resultará más complicado conseguir el punto exacto de cada cóctel, aunque la práctica ayudará a perfeccionar este arte. Es fundamental evitar la sobrecarga de adornos, pues resta elegancia a la presentación.

La coctelería (o bartending) se divide en dos ramas, la coctelería clásica y la coctelería moderna o flair.

La **coctelería clásica** es el modo tradicional de servir un cóctel, en el que el barman lleva una vestimenta formal y sigue las normas clásicas de preparación y servicio del cóctel, sin ingeniar nuevas y llamativas recetas.

La **coctelería moderna o flair** nació a finales del siglo XX, cuando los bares comenzaron a contratar, además de camareros, actores y artistas que utilizaban los utensilios del bar para hacer malabares. El flair incluso llegó a la gran pantalla en 1988 por medio de la película Cocktail. El arte del flair se ha dividido también entre los movimientos rápidos del día a día (el llamado "working flair") y el espectáculo, movimientos de alto riesgo (llamado "exhibition flair"). El flair combina la elaboración de combinados con un espectáculo acrobático sistemático de cocteleras, botellas, vasos, frutas y zumos que vuelan para terminar formando los más variados y vistosos cócteles.

ACTIVIDAD:

1. EXPLIQUE LOS MÉTODOS DE DECORACIÓN DE UN CÓCTEL CON RESPECTO A LA FRUTA, HIELO Y ADORNOS.
2. EXPLIQUE LA ENTRE ORNAMENTO, ADORNO Y DECORACIÓN DE CÓCTELES.
3. DESCRIBA LA FORMA DE HACER LA ESCARCHA CON AZÚCAR EN UN CÓCTEL.
4. DEFINA LAS CLASIFICACIONES MÁS USUALES DE CÓCTELES.
5. EXPLIQUE LOS TIPOS DE PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.