



JAVIER CABALLERO

LIQUID EXPERIENCE
COCTELERÍA EVOLUTIVA

Librooks

Cooking

Librooks

JAVIER CABALLERO

LIQUID EXPERIENCE

COCTELERIA EVOLUTIVA

Primera edición: octubre de 2014

© Javier Caballero, 2014
© De las fotos: 30f4 Photography
© De esta edición:
LIBROOKS BARCELONA, S.L.L.
Bailén 95, 1º 1ª – 08009 Barcelona
Tel. +34 93 184 09 60
info@librooks.es
www.librooks.es

Dirección editorial: Cèlia Pujals
Diseño y maquetación: Quim Gual. Blank Estudi
Fotografías: Alberto Moreno y Jonay Herrera, 30f4 Photography

ISBN: 978-84-941835-7-7
Depósito legal: DL B 21632-2014
Impresión y encuadernación: Ulzama Gráficas

Reservados todos los derechos. Quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización escrita de los titulares del copyright, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamo públicos. Si necesita fotocopiar o reproducir algún fragmento de esta obra, diríjase al editor.

Librooks

SUMARIO

PRESENTACIÓN

- 8 **THE END**
COCTELERIA EVOLUTIVA:
EL PRINCIPIO DE UN ESTILO

EL PRODUCTO

- 16 OLD FASHIONED
HONEY OLD FASHIONED
TIERRA XIMÉNEZ
- 24 SPRITZ
LAMPONE SPRITZ
- 30 AMERICANO
POMELO ROSSO
- 34 BRAMBLE
BASIL BRAMBLE
- 38 DIABLO
DIABLILLO
- 44 SANGRITA
CHIPOTLE SANGRITA

CÓCTELES PARA COMPARTIR

- 52 SANGRÍA
SANGRÍA EXPERIENCE
RUBY SANGRÍA
TEA UMESHU
MI QUEIMADA
- 62 PIMM'S
FRESH PIMM'S
- 66 PUNCH
YULLI PUNCH
- 72 EGGNOG
CHAI EGGNOG

CÓCTELES SIN ALCOHOL

- 78 SHIRLEY TEMPE
DIVINA PURPURINA
FRESCOR CÁLIDO
WATERMELON TEMPTATION
VIRGIN MOJITO
YOGI COCKTAIL
JAZMÍN COCKTAIL
GREEN SMOOTHIE
- REFRESCOS FRUTALES:
MELON FRESH
MINT TEA
GINGER FRESH
GRAPEFRUIT FRESH
AMERICAN COFFEE
PINK LEMONADE
- AGUAS AROMÁTICAS:
N.º 1, N.º 2, N.º 3, N.º 4

LA TÉCNICA

- 100 BLOOD AND SAND
DÉUS DEL MEZCAL
- GIN-TONICS
- 112 GIN-TONIC
GIN-TONIC SIMPLE
GIN-TONIC EXPERIENCE
GIN-TONIC, JENGIBRE, POMELO Y MIEL
GIN-TONIC AHUMADO
GIN-TONIC EN UVA
FRESH & TONIC
- 126 BLOODY MARY
BASIL BLOODY MARY

- 130 MAI TAI
MULATA MAI TAI
TIKI EXPERIENCE
- 140 NAVY GROG
ELECTRIC HONEYED
- 146 GROG
PIRATE GROG
- 150 PISCO SOUR
FRESH & SOUR
- 156 FIZZ
NEW RAMOS FIZZ
CUCUMBER TWIST
- 164 TOM COLLINS
MINT COLLINS
PASSION FRUIT WHISKY FIZZ
EN TEXTURAS
- 170 IRLANDÉS
MEXICAN COFFEE
- 174 DRY MARTINI
DRY MARTINIS AHUMADOS
N.º 1, N.º 2, N.º 3
TONY'S MARE
- 184 PALOMA
OCASO
- 188 COSMOPOLITAN
RED COSMO
- 192 MOJITO
MOJITO NEW GENERATION
- 198 CAIPIRIÑA
CRISPY CAIPIRINHA
- 202 MINT JULEP
SMOKED JULEP

EL BARTENDER


- 210 MARGARITA
SPICY MARGARITA
- 216 DAIQUIRI
LIMPIACRISTALES EXPERIENCE FM
- 222 GIMLET
AROMATIC GIMLET
- 226 BEE'S KNEES
PEATY HONEY
PEATY HONEY TEXTURIZADO
- 232 MANHATTAN
MEXHATTAN
CHOCO MANHATTAN #2
- 240 SAZERAC
SAZERAC EXPERIENCE
- 246 BLUE BLAZER
TEA BLAZER
- 252 NEGRONI
SLOE NEGRONI


EPÍLOGO

- GIN-TONIC EN TEXTURAS
260 LA CREATIVIDAD ES EL CAMINO

Todas las recetas de este libro han sido calculadas para 1 persona, salvo que se indique lo contrario.

Algunas recetas presentan un grado de dificultad añadida, ya sea por la complejidad del equipo necesario (máquina de vacío, baño maría de temperatura controlada, pipa de humo, deshidratadora, cafetera de sifón, alambique) o por los productos que implica su preparación (maderas para ahumados, aditivos varios, hielo seco y cargas de CO₂ o N₂O). Lo señalamos con los siguientes iconos:

 requiere de maquinaria específica

 emplea productos atípicos en coctelería



EL PRODUCTO

PERCEPCIÓN SENSORIAL, EL FLAVOR NO ENGAÑA

Normalmente, cuando hablamos del sabor de un producto o un cóctel, nos referimos a las características de un ingrediente o conjunto de ingredientes que percibimos en la boca (gusto) y en la nariz (olor). Podríamos profundizar en este concepto un poco más y decir que en boca somos capaces de percibir los compuestos no volátiles de un ingrediente mientras que en nariz captamos los compuestos volátiles.

Pero para poder hablar del sabor en toda su expresión también tendríamos que contemplar otras sensaciones que percibimos al consumir un producto, como el picante, el gas, el calor, el frío... Sensaciones que no apreciamos a través del sentido del gusto propiamente dicho, sino mediante los receptores táctiles, térmicos y del dolor que tenemos en la boca, en la nariz e incluso en los ojos (recorramos que con el rábano picante podemos llegar a llorar) y que llamamos trigeminales y termales. La combinación de todo ello (gusto, aroma y otras sensaciones) es lo que denominamos *flavor*.

Todos sabemos que cuando disfrutamos de una bebida no solo entra en juego el sabor, sino también la apariencia o la textura, por lo que cuando creamos un cóctel hay que pensar en los cinco sentidos (sí, los cinco). Aunque generalmente tenemos en cuenta la vista, el oído, el olfato y el tacto, también debemos acordarnos del oído: al oír el crujido de una galleta, por ejemplo, nos hacemos una idea de la textura que tendrá. Y al oír el burbujeo de una bebida gasificada en pleno agosto, ¿no nos entra más sed? Aún es más: cuando tomamos un cóctel y está sonando una de nuestras canciones favoritas, ¿no nos sabe mejor? Aquí acariciamos lo que llamaremos el sexto sentido, o percepción emocional, y que explicaremos cuando os presente el Sloe Negroni (p. 257).

Centrándonos en esta receta del Honey Old Fashioned, os voy a resumir rápidamente cómo influye cada ingrediente dependiendo del sentido por el que lo midamos. Pese a que, si nos ponemos estrictos, prácticamente todos los ingredientes de la receta aportan matices en todos los sentidos, permitidme en este caso centrarme en aquellos que inciden con más intensidad:

Menta y manzana Granny Smith

Hago una maceración de estos dos ingredientes en el whisky con la que busco básicamente la aportación de notas frescas en boca, por lo que incidirán principalmente en el sabor. (Gusto y olfato)

Whisky ahumado

Este es el ingrediente que provoca la interacción de más sentidos; otorga cuerpo y calidez, el añejamiento aporta notas de color, y también están presentes las muchas notas aromáticas del whisky, que en este caso son predominantemente ahumadas. Por supuesto, también influye en el sabor. (Tacto, vista, olfato, gusto)

Mieles

La mezcla de una miel amarga y otra más aromática aporta complejidad de sabor; la cantidad de azúcar de la miel también otorga una textura melosa (valga la redundancia). Asimismo, gracias a la presencia de mieles amargas, que suelen ser más oscuras, va a aportar color; y aunque en menor medida que los otros sentidos, también aroma. (Gusto, tacto, vista, olfato)

Hielo

Más complejo de lo que parece, le dedicaremos un capítulo aparte más adelante (p. 113). En apariencia, solo debería aportar temperatura y textura (al diluir el cóctel, el agua a baja temperatura es más viscosa que el whisky). Pero la dilución, aunque no aporta gusto ni olor, sí provoca cambios en el destilado que favorecen que suelte aromas que sin diluir no percibiríamos, por lo que influye en el sabor de forma indirecta. Por último, provoca una percepción más sutil pero igualmente importante: el tacto de los dedos en una copa helada prepara al cerebro para lo que vamos a beber, generando así una sensación placentera. (Tacto, olfato, gusto, vista)

Chip de manzana

Si la hemos deshidratado bien, tendremos un sabor muy parecido al de la manzana original; el aroma será más sutil, y además obtendremos una sensación picante gracias al jengibre. También ganaremos la textura crujiente. (Gusto, olfato, oído, tacto, vista)

Twist de naranja

Como descartamos la cáscara, solo vamos a obtener los aceites esenciales de la naranja en el vaso, y aunque también nos puede afectar ligeramente al gusto, será difícil de captar. (Olfato)

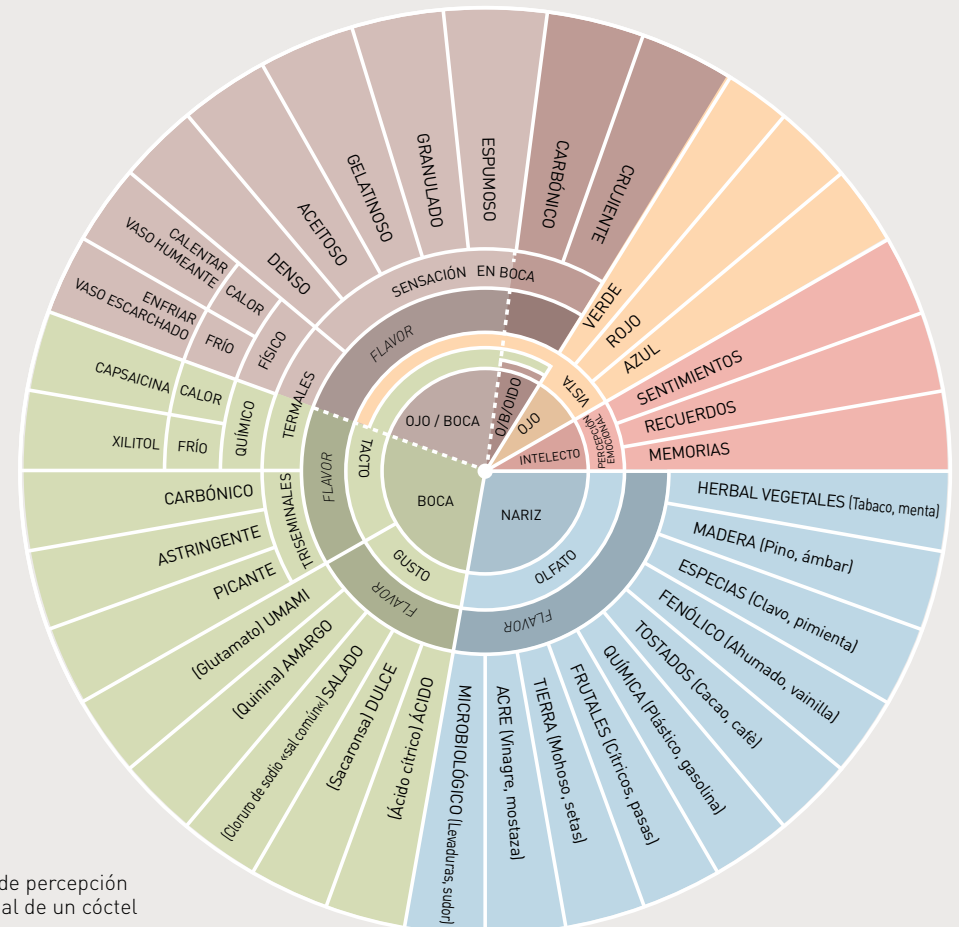
A lo largo del libro aprenderemos más sobre las distintas partes de la rueda de percepción sensorial que tenemos a continuación, pero ahora me gustaría comentar uno de los sabores que más confusión suele crear en mis formaciones: el *umami*.

Umami significa en japonés «buen sabor». El término surgió cuando un japonés, Kikunae Ikeda, se preguntó a qué sabía el *dashi*, un caldo nipón muy popular. Él se percató de que no sabía a ninguno de los cuatro sabores básicos de la época —ácido, amargo, salado y dulce. Lo único que pudo decir fue que sabía bien o, como se dice en Japón, que tenía *umami*.

Después de años de experimentos fue capaz de encontrar la molécula que aportaba ese sabor tan característico, el

glutamato. A partir de este descubrimiento, más tarde se desarrolló un componente habitual de la comida asiática, el glutamato monosódico (MSC), que ni es salado, ni ácido, ni dulce, ni amargo, simplemente es sabroso. Aunque todavía no estaba considerado un gusto, el glutamato monosódico se empezó a consumir por todo el mundo como un potenciador de sabor.

El descubrimiento de un nuevo sabor por parte de Ikeda no fue reconocido hasta muchos años después, en el año 2000, cuando un equipo de científicos reparó en que la lengua contiene una forma modificada de un receptor de glutamato ya identificado en las neuronas del cerebro (el glutamato es también un neurotransmisor). La segunda prueba se dio cuando se identificó otro receptor del *umami*, esta vez derivado de nuestros receptores del sabor dulce.



Rueda de percepción sensorial de un cóctel

CHIPOTLE SANGRITA

RECETA (10 SERVICIOS)

500 ml de Tequila Espinoza Blanco 35°
(100% agave)

300 ml de zumo naranja

210 ml de zumo de lima

150 ml de granadina*

Sal al gusto

Pimienta negra al gusto

Chipotle al gusto

PREPARACIÓN DEL CÓCTEL

Mezclamos los zumos, la granadina, la sal, la pimienta y el chipotle y conservamos en frío.

Servimos la mezcla de zumos en un caballito (vaso de chupito) con el borde escarchado con sal y pimienta, junto a otro caballito de tequila blanco 100% agave.

PREELABORACIONES

*GRANADINA

- 1.000 ml de zumo de granada

- 1.440 g de azúcar

Mezclamos los dos ingredientes y reservamos en la nevera.

Removemos ocasionalmente.

El azúcar se disolverá en unas 15 horas y entonces la granadina ya estará lista para su utilización.



UN INGREDIENTE LLAMADO PICANTE

Actualmente, los expertos reconocen cinco sabores básicos: los cuatro clásicos de la cultura occidental (amargo, ácido, dulce, salado) más el *umami* o «sápido» procedente de la tradición japonesa.

¿Qué hay entonces del picante? ¿Y del astringente? No son propiamente sabores sino lo que se conoce como trigeminales, sensaciones resultantes de la irritación causada por estímulos químicos en la boca, nariz o garganta que producen unos efectos físicos acompañados en general de picores, de contracciones, de calor o de frescor. Solemos asociar estos efectos con el sentido del gusto y con el *flavor* (esa percepción combinada de aroma, sabor y textura que producen los alimentos en las cavidades bucal y nasal; ver p. 20). Entre las principales sensaciones trigeminales distinguimos el picante, el astringente y el acre de las que además tienen efectos termal: el ardiente y el refrescante.

COMPARATIVA DE POTENCIA PICANTE RELATIVA DE DISTINTOS COMPUESTOS

COMPUESTO QUÍMICO	ESPECIA	POTENCIA PICANTE RELATIVA
Piperita	Pimienta negra	1
Gingerol	Jengibre fresco	0,8
Paradol	Granos del paraíso	1
Capsaicina	Guindillas	150 - 300
Variantes de la capsaicina	Guindillas	85 - 90

No hay duda de que, por su efecto e incidencia, el picante es un elemento más en la composición de un cóctel. Hay que considerarlo como un ingrediente, que aporta calor y *flavor*, y debemos calibrar muy bien las dosis que utilizamos teniendo siempre presente la fuerza de su impacto.

A continuación tenemos una comparativa de la potencia relativa de distintos picantes en la que, de modo arbitrario, hemos asignado a la piperita, el ingrediente activo de la pimienta negra, un poder picante de 1 para compararlo con el de otras especias.

El picante hace subir la temperatura corporal (exactamente lo mismo que ocurre al tomar alcohol), pero es una sensación de calor superficial, pues solo aumenta la temperatura externa, de la piel, no la temperatura interna. El cuerpo sin embargo interpreta que está mucho más caliente de lo que en realidad está porque no distingue entre la piel y el resto, por eso sudamos y la temperatura corporal acaba bajando por debajo de la que teníamos antes de ingerir el picante o el alcohol.

Así que primero calienta pero luego enfría... entonces, ¡un cóctel picante es ideal para refrescar en climas cálidos!

Además, como muestra la siguiente tabla, todos los picantes tienen un efecto termal, pero no todos aportan calor: por ejemplo, el rábano es un excelente agente refrescante.

CARACTERÍSTICAS DE FLAVOR DE LAS ESPECIAS PICANTES

	Sensación picante	Precocidad picante	Persistencia picante	Efecto anticalor	Aroma flavorizante	Desodorante/ Encubridor	Colorizante
Guindilla	Calor	Media	Muy alta	Muy alto	Bajo	Bajo	Muy alto
Jengibre	Calor	Semitardía	Alta / Media	Alto / Medio	Alto	Alto	Bajo
Pimienta de Sichuan	Calor	Tardía	Media	Alto	Muy alto	Alto	Bajo
Pimienta negra	Calor	Semitardía	Alta / Muy alta	Muy alto	Alto	Alto	Medio
Rábano	Frescor	Precoz	Baja	Bajo	Muy alto	Muy alto	Bajo
Rábano picante	Calor	Media	Media / Baja	Bajo	Medio	Bajo	Bajo



AGUAS AROMÁTICAS

Creadas en junio de 2014.

Con este tipo de bebidas lo que busco es una forma fácil de añadir sabor a un agua, pero sin aportarle prácticamente dulzor ni textura, y así mantener toda su frescura.

Para conseguir esta maceración rápida, utilizamos una propiedad del carbónico —que veremos en otras recetas de este libro—, que nos permite extraer el sabor de las frutas y hierbas muy rápido, sin necesidad de machacarlas.

Nº 1

RECETA

3 rodajas de jengibre pelado
3 rodajas de manzana Granny Smith
1 rodaja de pepino
330 ml de agua Perrier

Nº 2

RECETA

4 gajos de lima
5 frambuesas
1 ramita de menta
330 ml de agua Perrier

Nº 3

RECETA

4 gajos de limón
5 fresas
1 ramita de albahaca
330 ml de agua Perrier

Nº 4

RECETA

1 pera Concorde cortada en rodajas
1 ramita de romero
330 ml de agua Perrier

PREPARACIÓN

Ponemos todos los ingredientes en un tarro, lo cerramos y dejamos macerar unos minutos antes de servir. Se consume directamente del tarro.



LA TÉCNICA



Dash



Twist



Escanciado



Venenciado



Blazer

SMOKED JULEP

RECETA

75 ml de bourbon

30 ml de sirope de piña*

12 hojas de menta

Hielo con gas natural**

Madera de barrica de bourbon aromatizada con menta y vainilla***

Piña infusionada

1 ramita de menta

Agua Perrier



PREPARACIÓN DEL CÓCTEL

Mezclamos el sirope de piña, la menta y el bourbon y lo maceramos bien, hasta que quede impregnado con el aroma de la menta.

Posteriormente añadimos el hielo con gas, sin prensarlo mucho para dejar huecos donde se ubicará parte del humo de barrica de bourbon con vainilla y menta, que introduciremos con la ayuda de un ahumador.

Una vez introducido el humo, tapamos el hueco que nos deja la boquilla del ahumador con un poco más de hielo. El contacto con el hielo hace que el humo se quede dentro del vaso.

Decoramos con una ramita de menta y un trozo de la piña infusionada que hemos utilizado para hacer el sirope y que caramelizaremos con la ayuda de un soplete.

PUESTA EN ESCENA

Ya delante del cliente completamos con el agua Perrier, que provocará que salga el humo que aún había dentro del vaso. Servimos con pajita.

PREELABORACIONES

*SIROPE DE PIÑA

- 600 g de piña pelada y cortada en tacos
- 1 vaina de vainilla abierta
- 200 ml de jarabe de arce
- 20 ml de vino oporto Tawny Niepoort

Infusionamos en frío la piña con los demás ingredientes durante 12 horas.

Recuperamos la piña, separamos unos tacos para la decoración del cóctel y trituramos el resto con la ayuda de una batidora de vaso.

Colamos bien y reservamos el zumo obtenido.

Si queremos un sirope más dulce, añadimos un poco del líquido que utilizamos para la maceración.

Con estas cantidades obtenemos 400 ml de sirope.

**HIELO CON GAS NATURAL

- 0,8 g de Xantana Texturas Albert y Ferran Adrià
- 400 ml de agua Perrier

Mezclamos 70 ml de agua Perrier con la xantana.

Añadimos el resto del agua muy fría a la mezcla anterior y la ponemos rápidamente en el congelador dentro de un molde también muy frío.

***MADERA DE BARRICA DE BOURBON AROMATIZADA CON MENTA Y VAINILLA

- 50 g de tacos de madera de barrica de bourbon
- 1 vaina de vainilla
- 10 hojas de menta fresca

Rallamos los tacos de madera con un Microplane o con la Thermomix.

Abrimos la vaina de vainilla y juntamos los tres ingredientes en un recipiente hermético. Mantenemos un mínimo de 12 horas antes de su utilización.

Conservamos en un lugar fresco y seco.



CLAVES PARA UN BUEN AHUMADO

Como ocurre con otras técnicas aplicadas a la coctelería moderna, el ahumado es un sistema utilizado tradicionalmente para preservar alimentos, sobre todo carnes y pescados, que sigue un principio similar al de la deshidratación (secado progresivo de la parte externa del producto, que elimina el agua sin la cual se evita la reproducción bacteriana). Hoy en día, utilizamos el ahumado para incorporar sabores especiados, a vainilla, canela o clavo a nuestras preparaciones, sin olvidarnos también de su aportación a la puesta en escena.

A la hora de preparar un ahumado, tenemos que considerar tres factores: la temperatura de ignición, el tipo de madera y la llama (o mejor, su ausencia).

La temperatura de ignición

La madera está compuesta por tres elementos: la celulosa, la hemicelulosa y las ligninas. Nuestro objetivo al ahumar consiste en quemar las ligninas, que son las que desprenden los aromas especiados que buscamos y arden entre 300 y 400 °C, por lo que tenemos que alcanzar esta temperatura con el máximo de precisión. Sin embargo, los otros componentes de la madera, las celulosas, que aportan notas ácidas, y las hemicelulosas, que dan notas avinagradas y a mantequilla, empiezan a arder entre los 200 y los 250 °C, cosa que hay que evitar a toda costa. Aunque parezca imposible, esto se puede conseguir humedeciendo la madera con un spray o incluso manualmente: la madera mojada empezará a arder más tarde, no a 200 °C, que sería lo normal, sino entre 300 y 400 °C, que, como hemos dicho, es la temperatura de combustión de las ligninas.

La madera

Lógicamente, para el ahumado utilizaremos el serrín de maderas ricas en ligninas, que normalmente son las maderas más rígidas, como haya, cerezo, manzano o roble. El calibre del serrín incide evidentemente en la facilidad de ignición de la madera, ya que a menos grosor quemará más rápido y proporcionará aromas más finos, mientras que el serrín más grueso tarda más en quemarse pero es menos aromático. Elegiremos el tipo de madera en función del aroma que busquemos para nuestro cóctel, pues cada madera aporta notas diferentes. Hay que tener presente que los ahumados pueden ser un ingrediente muy invasivo, cuya intensidad de sabor debe encontrar un equilibrio con la intensidad de los ingredientes de nuestra receta.

Para facilitar la tarea, aquí os pongo algunos ejemplos de maderas y plantas ordenados de menor a mayor fuerza aromática:

La llama

Como es sabido, el fuego necesita oxígeno para arder, pero la presencia de fuego en la madera dispara la temperatura de combustión hasta 600 °C (muy por encima de la temperatura óptima para obtener los aromas que buscamos) y, además, aporta notas organolépticas no deseadas, con la aparición de carboncillo e incluso humos tóxicos. Para evitar la aparición de fuego, tenemos que absorber el aire alrededor de la llama en el momento mismo en que se enciende. Una forma sencilla para conseguirlo es utilizando un Super-Aladín, un ahumador con una hélice incorporada que succiona el aire y lo canaliza hacia el tubo que expulsa el humo (mecanismo similar al de una cachimba). Asimismo, es importante quemar sin utilizar una llama demasiado potente: un mechero es preferible a un soplete, que genera un calor de hasta 1.000 °C. En resumen, para ahumar correctamente debemos conseguir el humo sin que haya prácticamente fuego.

COMPONENTES DE LA LEÑA Y SABORES DEL HUMO*

COMPONENTES DE LA LEÑA, % DEL PESO SECO	TEMPERATURA DE COMBUSTIÓN	SUBPRODUCTOS DE LA COMBUSTIÓN Y SUS AROMAS
Celulosa (estructura de la pared celular, formada por glucosa), 40-45%	280 – 320 °C	Furanos: dulce, pan, floral Lactonas: coco, melocotón Acetaldehído: manzana verde
Hemicelulosa (relleno de la pared celular, azúcares mixtos), 20-35%	200 – 250 °C	Ácido acético: vinagre Diacetilo: mantequilla
Lignina (refuerzo de la pared celular, compuestos fenólicos), 20-40%	400 °C	Guayacol: humo, especias Vainillina: vainilla Fenol: picante, humo Isoeugenol: dulce, clavo Siringol: especias, salchichas

*Fuente: *La cocina y los alimentos*, Harold McGee (Debate, 2007).

INTENSIDAD AROMÁTICA DE LAS DISTINTAS MADERAS

Ligera	Vid: para ahumados sutiles
Media	Manzano, cerezo, árboles frutales en general Tomillo, salvia (seca): son de los más utilizados, aportan notas muy interesantes Brezo: notas florales muy características
Fuerte	Roble: aroma dulce muy agradable Romero (seco): notas herbáceas muy marcadas Mezquite: notas muy fuertes con un punto acre

Para más información, ver también «Técnicas para ahumar en coctelería», p. 178.



EL BARTENDER

THE CLASSIC

BEE'S KNEES

RECETA

Batido en coctelera

60 ml de ginebra

2 cucharadas de miel o 21 ml de sirope de miel*

21 ml de zumo de limón

1 cáscara de limón

*SIROPE DE MIEL

- 200 ml de miel
- 100 ml de agua mineral

Templamos el agua para ayudar a disolver la miel, pero sin llevarla a ebullición ya que perderíamos propiedades de la miel.

Batimos todos los ingredientes en la coctelera con hielo y colamos en una copa cóctel previamente enfriada.

Acabamos con una piel de limón.

El Bee's Knees es uno de los cócteles emblemáticos de la época de la Ley Seca, cuando entre 1919 y 1932 el gobierno de Estados Unidos prohibió la fabricación y venta de alcohol, una etapa conocida también como «la Prohibición». Junto a esta, otras bebidas, como el Mint Julep o el Tom Collins, se popularizaron porque se elaboraban con ingredientes sencillos que camuflaban la mala calidad de los destilados.

El nombre de Bee's Knees proviene del vocabulario callejero de la época de la Prohibición: en este *slang*, el término *bee's knees* (o, más comúnmente, *business*, que suena casi igual) significaba «lo mejor». Por este motivo, esta bebida se suele relacionar con las *flapper girls* y el ambiente del jazz de los años veinte aunque, probablemente, por aquel entonces la bebida tenía una proporción de miel mucho mayor que en la actualidad, para contrarrestar la graduación alcohólica y el mal sabor de la ginebra de elaboración casera.

Los componentes principales del Bee's Knees son la ginebra, el limón y la miel, un ingrediente no demasiado habitual en la coctelería. Parece ser que la primera receta publicada del cóctel data de 1934, escrita por el barman de San Francisco William Boothby, propietario del bar del Hotel Palace de la ciudad. Su libro *Cocktail Bill Boothby's World Drinks And How To Mix Them* es otra de las referencias bibliográficas importantes en coctelería. Sin embargo, hay quien dice que la primera referencia al Bee's Knees apareció en 1948, en la obra *The Fine Art of Mixing Drinks* de David Embury.

En el libro *Bartender's Guide by Trader Vic* se encuentran dos recetas de Bee's Knees, una con Applejack (un brandy de manzana envejecido en barrica de madera durante dos años) y la otra con ginebra; las dos llevan una mezcla de miel y limón, y la que llegó a nuestros días es la que os dejo aquí.

Si utilizamos la miel en vez del sirope, debemos disolver la miel antes de añadirle el hielo y batir, si no la miel se cristalizará y no se deshará.

PEATY HONEY

Creado para el Whisky Live Madrid 2010.

El Peaty Honey original es un cóctel que desarrollé para el Whisky Live Madrid 2010. Tiene una base de *genever* (al principio lo realizaba con ginebra) e incorpora las notas ahumadas que nos aporta el whisky de malta. Además, tiene la peculiaridad de ir decorado con un trozo de panal de miel.

La idea del nuevo Peaty Honey Texturizado surgió precisamente de esta decoración: un día, preparé el cóctel para una sesión de fotos y, tras esta, tuve que salir corriendo, sin tiempo para recoger la copa. Cuando volví al taller me encontré que la parte del panal que estaba dentro del cóctel se encontraba vacía de miel: solo quedaba la estructura de cera limpia. De ahí la idea de volver a meter el cóctel dentro del panal, respetando la receta original del Peaty Honey pero texturizándolo.



PEATY HONEY

RECETA

50 ml de *genever*

7 ml de The Peat Monster de Compass Box Whisky Co. (whisky ahumado)

21 ml de sirope de miel de brezo con jengibre*

15 ml de zumo de pomelo recién exprimido

15 ml de zumo de manzana ácida

Trozo de panal de miel para decorar

PREPARACIÓN DEL CÓCTEL

Batimos todos los ingredientes en la coctelera con hielo y servimos en una copa cóctel previamente enfriada.

Decoramos con el panal de miel.

PREELABORACIONES

*SIROPE DE MIEL DE BREZO CON JENGIBRE

- 100 ml de miel de brezo
- 50 ml de agua mineral
- 50 g de jengibre pelado

Trituramos con un túrmix el agua con el jengibre.

Colamos bien con la ayuda de una estameña Superbag o colador fino.

Mezclamos la mezcla anterior con la miel de brezo.

Conservamos en frío.

PEATY HONEY TEXTURIZADO

PARA EL GEL

110 ml de agua mineral

1,2 g de carragenato Iota Texturas Albert y Ferran Adrià

0,4 g de Xantana Texturas Albert y Ferran Adrià

50 ml de *genever*

7 ml de The Peat Monster de Compass Box Whisky Co. (whisky ahumado)

21 ml de sirope de miel de brezo con jengibre*

15 ml de zumo de pomelo

10 ml de zumo de manzana ácida



Mezclamos el agua con la iota y la xantana, llevamos a ebullición y dejamos que gelifique en la nevera.

En un recipiente aparte, mezclamos el *genever*, el Peat Monster, el sirope de miel, el zumo de pomelo y el de manzana ácida.

Con la ayuda de un túrmix unimos las dos preparaciones anteriores y dejamos la mezcla en la nevera para que vuelva a gelificar.

Una vez preparado el gel, con una jeringuilla rellenamos el panal de miel que ya tenemos vacío y cortado en trozos de 4 cm de largo por 2 cm de ancho y 1 cm de alto. Lo ponemos en la nevera para que la mezcla gelifique dentro del panal.

Para la presentación, con la ayuda de una brocha le damos un baño muy fino de miel al panal.

PARA EL HUMO

Tacos de madera de barrica de bourbon

Rallamos la madera de barrica de bourbon y la humedecemos antes de introducirla dentro de un ahumador; al humedecer las virutas de madera lo que conseguimos es un humo más pesado y más aromático, ya que las virutas no llegan a quemarse y sueltan un aroma mucho más limpio.

PUESTA EN ESCENA

Ponemos un trozo del panal gelificado sobre un plato y lo recubrimos con una campana de ahumado de 14 cm que llenaremos con el humo de madera de barrica de bourbon con la ayuda del ahumador.



UNA HERRAMIENTA AL SERVICIO DE LA RECETA

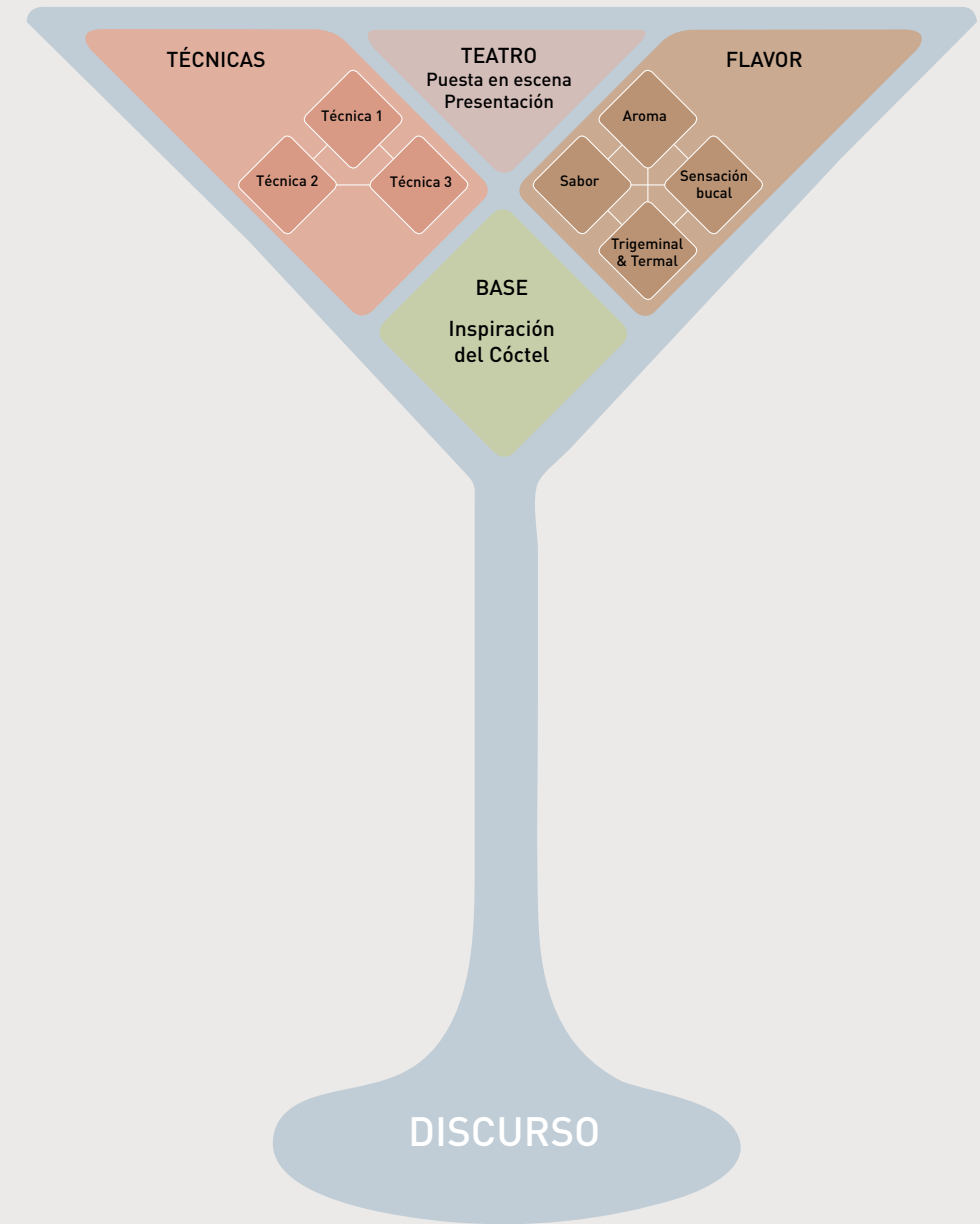
A lo largo de los capítulos anteriores hemos visto varios ejemplos de cómo crear una receta partiendo de un producto, buscando un perfil de sabor específico o una sensación en nuestros clientes o invitados. Ahora os voy a poner un ejemplo de la importancia que tiene conocer en profundidad las técnicas para poder aplicarlas y reinterpretarlas cuando las necesitemos.

He elegido esta receta para presentaros este concepto porque se trata de un cóctel al que quise cambiar la presentación y la textura sin cambiar el perfil de sabor, un reto que solo pude solucionar gracias a conocimientos técnicos muy específicos.

Como ya os he contado, un accidente fortuito —después de una sesión de fotos me olvidé el cóctel preparado, decorado con un panal de miel, durante horas en el taller—, me indicó el camino a seguir para darle la vuelta a toda la receta. Es precisamente en este tipo de retos que surgen en nuestro trabajo donde entran en juego los conocimientos técnicos que nos permitirán plasmar los conceptos que tengamos en mente. En este caso, la idea era presentar el cóctel dentro del panal, pero quería que tuviera una textura muy ligera que se pudiera sorber y se deshiciera en la boca. Como en aquel momento estaba muy metido en el mundo de los gelificantes, me vino a la mente la iota (ver p. 138), un aditivo que permite producir gelatinas que una vez hechas se pueden romper y recomponer en frío. Sin embargo, no conseguía solucionar el problema de la textura, porque cuando rompía el gel para introducirlo en el panal, los cortes no eran del todo limpios, y el gel goteaba y se escapaba de las celdas. De vuelta a la «mesa de diseño», busqué entre los ingredientes de los que disponía y me acordé de la xantana (ver p. 197), que tiene propiedades espesantes a bajas proporciones, sin alterar el sabor ni el color. Con la sinergia de la iota y la xantana tenía solucionado el reto que me planteaba la receta.

Ahora solo me faltaba darle al cóctel la teatralidad que se merecía. Fue la primera vez que realicé un ahumado: inspirándome en las prácticas del apicultor al ir a recoger la miel, metí el trozo de panal de miel dentro de una campana y utilicé el humo para «fumigar» el panal. Hubo quien me sugirió meterle una abeja, pero creo que hubiese sido demasiado...

Aprovechando esta receta, quiero compartir con vosotros un esquema muy sencillo que utilizo para desarrollar un cóctel una vez que ya tengo la idea principal. Con este punto de partida, yo generalmente divido el proceso en tres partes que obviamente tienen que ser complementarias: el *flavor*, las técnicas necesarias para conseguir que los productos aporten los sabores y texturas que busco, y la puesta en escena o teatro. Personalmente, a la hora de desarrollar la receta, prefiero verlo todo por escrito antes de ponerme manos a la obra, me ayuda a visualizar el cóctel. Diría que hago el 90% de mis recetas primero con papel y lápiz antes de prepararlas en la coctelera, así prevengo errores haciendo trabajar a mi paladar mental y ahorro mucho tiempo y dinero en pruebas innecesarias. ¡Os animo a que rellenéis los huecos del cuadro!



Esquema para el desarrollo de un cóctel

GIN-TONIC EN TEXTURAS

Adaptación de mayo de 2011 de una receta originalmente creada en febrero de 2010.

La idea de este cóctel surgió cuando me propusieron formar parte del Tanqueray Gin Master II, donde iba a ser el responsable de la ponencia de nuevas técnicas y conceptos aplicados a los cócteles. Se me ocurrió una forma de presentar el gin- tonic que me pareció original, una pequeña locura que me costó bastante trabajo (de entrada, tuvieron que hacerme copas a medida más acordes para servir un cóctel sólido). En esta elaboración intento emular un gin- tonic en copa balón, utilizando una gelatina transparente de ginebra para simular la copa. Incorporo la tónica en forma de caviar y sustituyo el *twist* por un aire de lima. Para acabar el cóctel, le añado un poquito de una mezcla de bicarbonato de sodio, ácido cítrico y una pizca de azúcar glas, una combinación que, al entrar en contacto con la lengua, provoca una sensación similar a las burbujas del carbónico.

Por último, un ejemplo de que un cóctel no se debe dar nunca por acabado: después de más de un año de presentarlo en innumerables sitios, se me ocurrió por casualidad, sin ni siquiera estar trabajando en ello, la forma de cerrar todo el círculo gustativo del gin- tonic añadiendo el aroma que me faltaba con la ayuda de un agua aromática de enebro y hielo seco.

