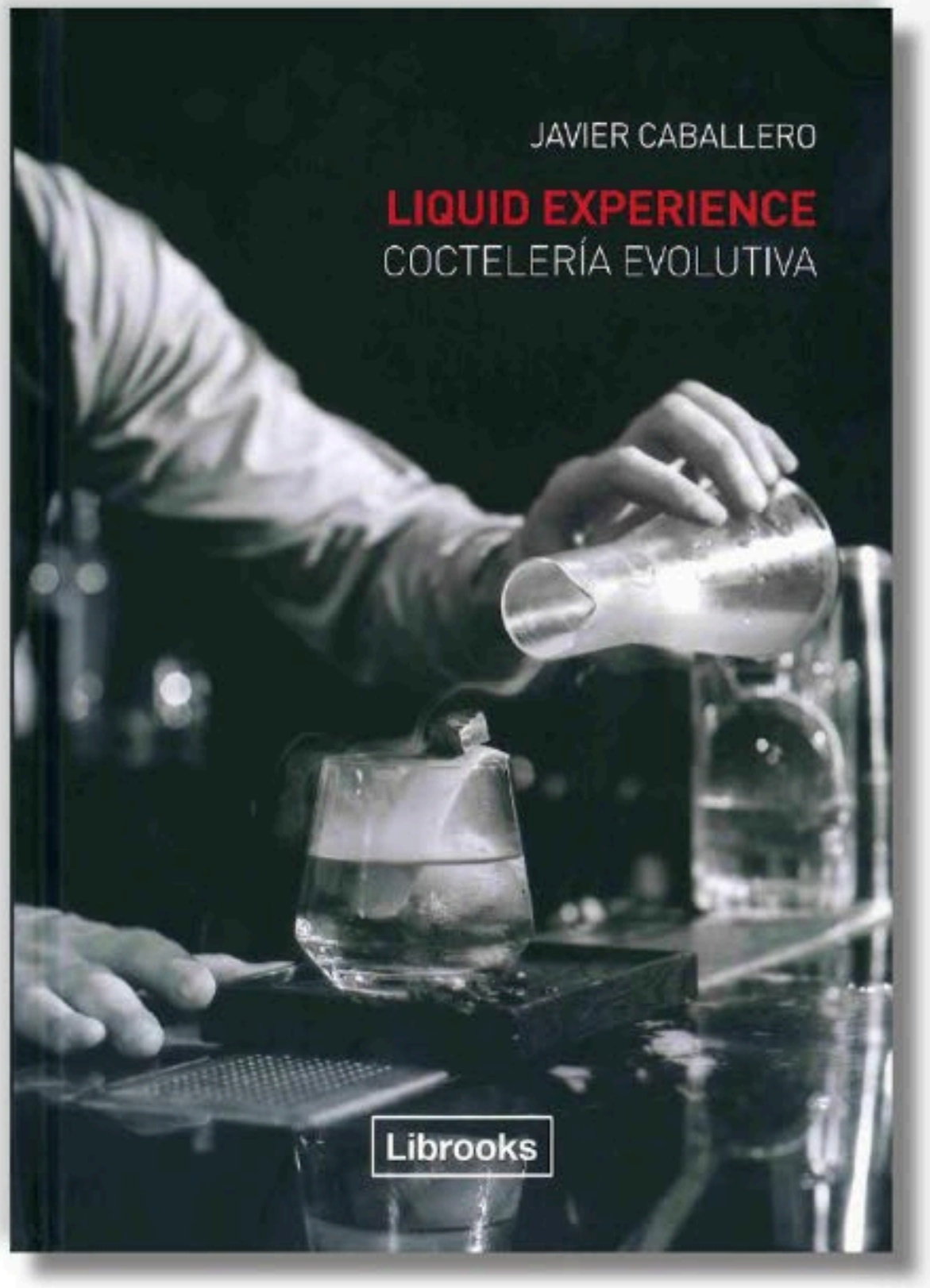
La evolución del cocktail

Javier Caballero



Algo está cambiando detrás de las barras. Javier Caballero entiende la coctelería con la creatividad como arma: hielos ahumados, cócteles dentro de un panal, gin-tonics que emergen de entre nieblas aromàtica. Un despliegue de innovación al servicio del sabor que aúna la coctelería tradicional y las últimas técnicas de la alta cocina. Conocimiento, inspiración, armonía, precisión y puesta en escena son las claves de los procesos creativos de un bartender convencido de que las posibilidades de la mixología son ilimitadas.

En este libro, Javier Caballero presenta cócteles clásicos y enseña a preparar sus propias versiones. A través de consejos y explicaciones técnicas, introduce los conceptos de lo que llama coctelería evolutiva: la importancia de estudiar a fondo el producto, de dominar las técnicas y, sobre todo, de conocerse a uno mismo como barman. Así, nos demuestra que, utilizando el conocimiento y la creatividad, es posible transmitir ideas, sentimientos y emociones con nuestros cócteles.

Liquid Experience. Cocteleria Evolutiva
Año 2014
Páginas 282
Editorial Librooks

Compre el libro aquí