



@hugo_boscovich

“Conectados por la Coctelería”

Episodio 3

Con Giacomo Giannotti @giamoloris_ &
Juanillo Falcón @juanillofalcon



GLOBAL
PREMIUM
BRANDS



Como versionar cócteles clásicos



Cuales fueron las primeras versiones?

1830 vs 1852:

Sazerac:

rye, bitter

peychaud, azúcar, a

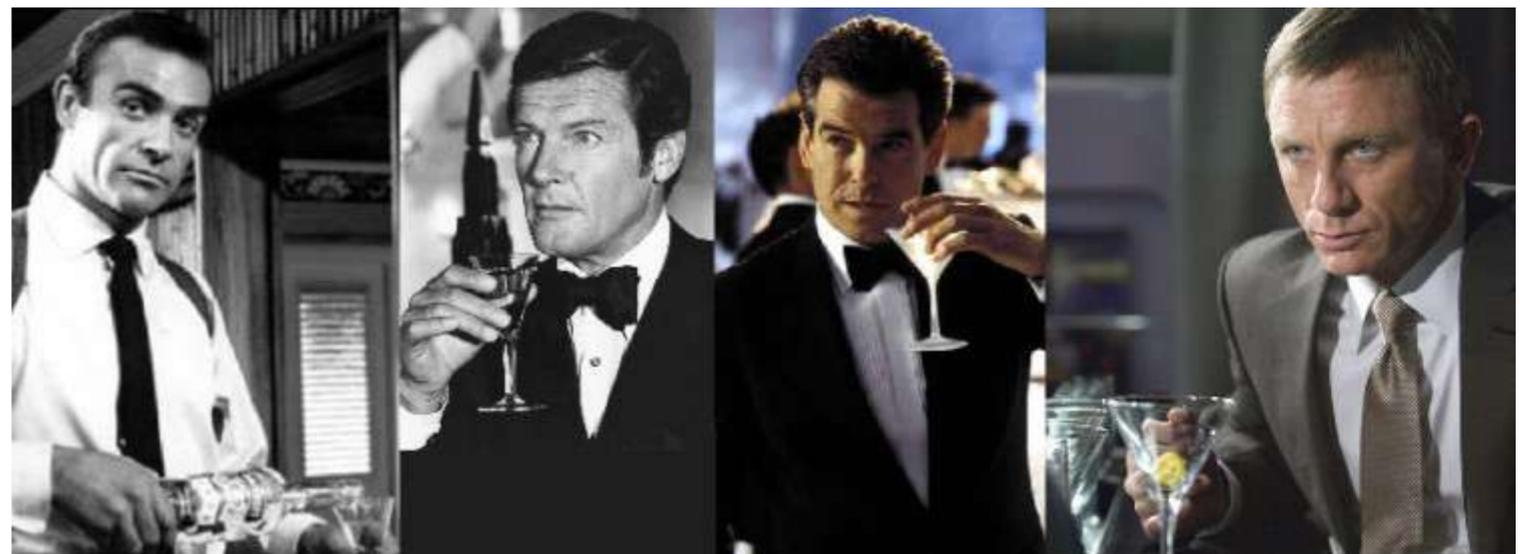
bsenta y piel de

limón



Cuales fueron las primeras versiones?

- **1884 Martinez?** Ginebra, vermouth rojo y marraschino
- **1887 Dry Martini:** ginebra, vermouth dry y oliva
- **1930 Gibson:** ginebra, vermouth dry y cebolla
- **1940 dirty martini:** ginebra, vermouth Dry y salmuera oliva
- **1953 vesper martini:** ginebra, vermouth lillet Blanc y vodka.
- **1962 vodka martini:** vodka y vermouth dry



Cuales fueron las primeras versiones?

1920 **sidecar**: brandy, triple seco y zumo de limón.

1930 **white lady**: ginebra, triple seco y zumo de limón.

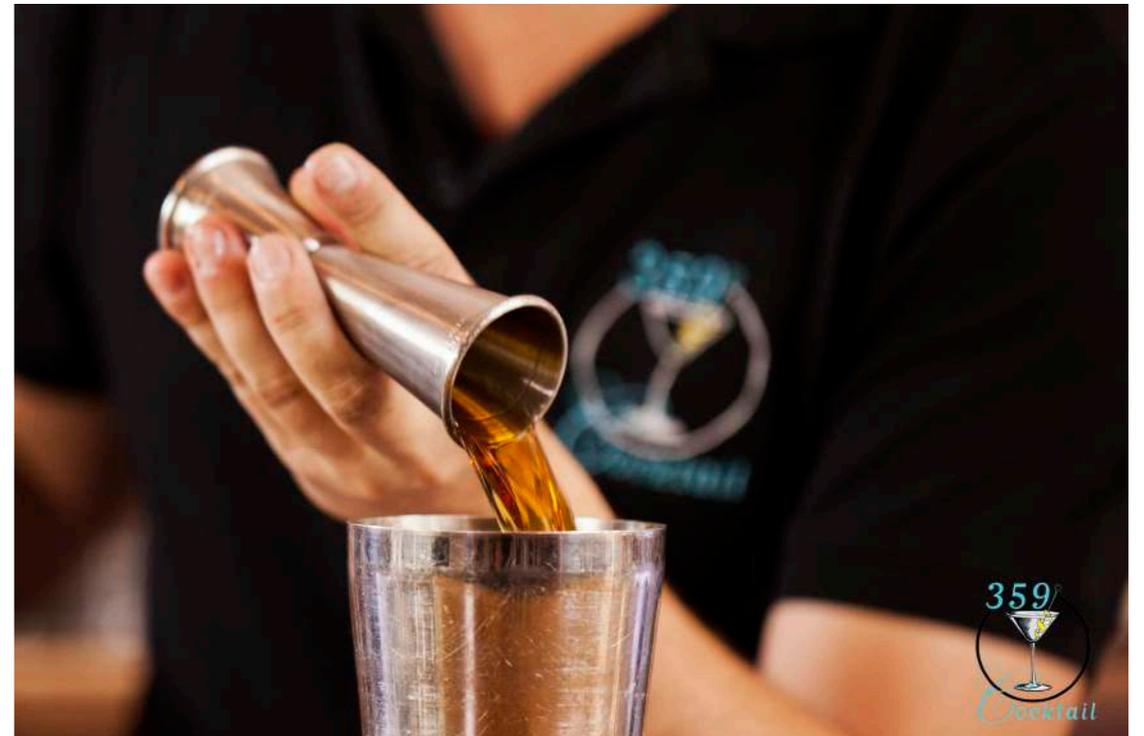
1930 **daisy margarita**/1942 **margarita**: tequila, triple seco y zumo de limón

1980 **Kamikaze**: vodka, triple seco y zumo de limón



Desarrollo para versionar

- Rectificador o base saborizante
- Destilado base
- Textura
- Packaging



Rectificador o saborizante

- Rectificador o saborizante: buscamos complementar el coctel dando un matiz o sabor diferente (especiado ,fruta,dulce,cítrico,amargo...)



Bloody Mary & Bloody berry

- Receta original:

Bloody Mary: 5 cl vodka, 10 cl zumo de tomate, 1,5 cl zumo limón, pizca de sal y pimienta, golpe de Tabasco y perrins .

- Versión:

Bloody Berry: 5 cl vodka, 10 cl zumo de fresa , 1,5 cl zumo lima, pizca de sal y pimienta, golpe de chipotle, vinagre manzana y perrins .



Destilado base

- Destilado base: utilizamos misma estructura e ingredientes en su mayoría, modificamos base alcohólica buscando matices diferentes del destilado, en algún caso se cambia el licor que hace las veces modificador o estabilizante.



Old fashioned y Plum Fashioned

- Receta original:

Old fashioned: 5 cl bourbon, twist naranja/ limón, terrón de azúcar y bitter angostura.

- Versión:

Plum fashioned: 6 cl Ginebra, 1 terrón de azúcar, piel de pomelo, bitter de ciruela.



Manhattan

El Manhattan cuenta con su primera mención por escrito a 1882, pero años antes, ya se menciona que el Manhattan Club tenía un cocktail de la casa. No se menciona el nombre, pero es probable que sea el Manhattan ya que los ingredientes y cantidades son idénticas.



60ml Whiskey Rye
30ml Vermut Italiano
Angostura bitter
Cereza Maraschino
Corteza de naranja

Rob Roy

Creado en 1894 en Waldorf-Astoria de Nueva York (el Empire State Building ocupa su lugar a los días de hoy), su nombre se debe a un show en Broadway en aquellos tiempos.



50ml Whisky Scotch
30ml Vermut Italiano
Angostura bitter
Cereza Maraschino
Corteza de naranja

Emerald

Inspirado en el nombre poético de la isla de Irlanda, este Cocktail es una variación al clásico Manhattan que también se encuentra en una isla de Nova York.



50ml Whiskey Irlandes
30ml Vermut Italiano
Ornage bitter
Cereza Maraschino
Corteza de naranja

Textura

- Textura: versionamos el coctel modificando su estado físico, pudiendolo encontrar:
gasificado, líquido, granizado, esferificación, sólido como alimento, aires, mezclado...



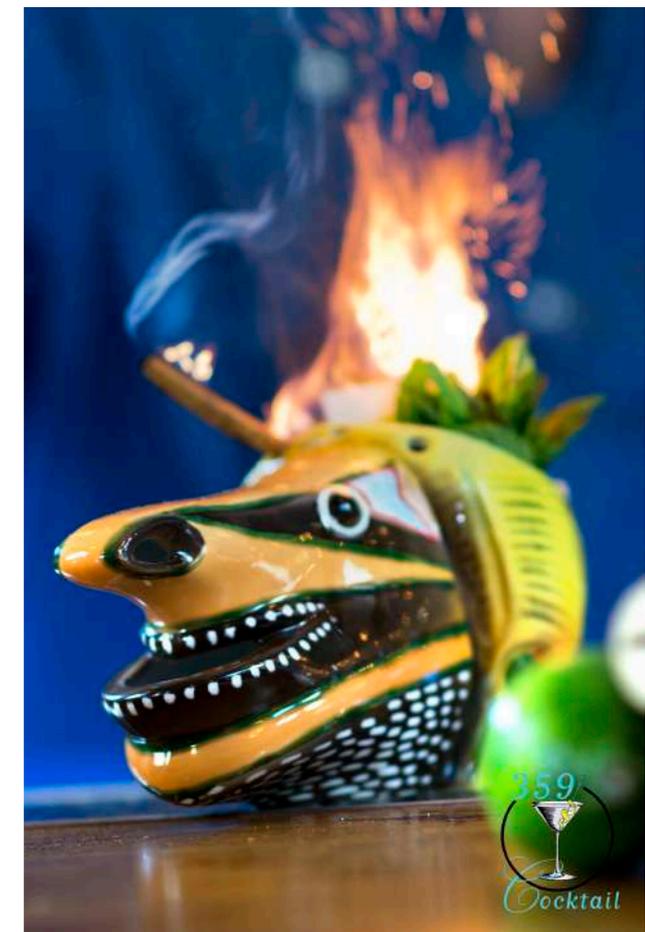
Bramble & Bramble 2.0

- **Receta original:**
- **Bramble:** 6 cl Ginebra, 3 cl zumo de lima, 1,5 cl sirope azúcar y 1,5 cl crema mora.
- **Versión:**
- **Bramble 2.0:** 6 cl Ginebra, 3 cl zumo de lima, 1,5 cl sirope azúcar y 3 cl aire en textura float crema mora.



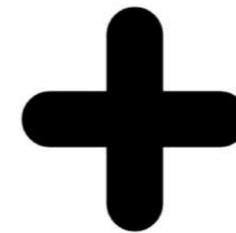
Packaging

- Depósito o packaging: a veces se cambia el vaso para descontextualizar la apariencia, otras en cambio, se modifica tras realizar texturas diferentes, introducir hielo o generar conceptos a raíz de su presentación.



Fusión

- Fusión :En concreto mezclamos dos conceptos e ingredientes de cocteles que ya funcionan.



Gin Tonic+ Last Word= Last Gin Tonic

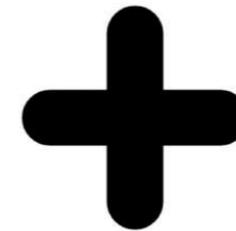
- **Receta original:**

Gin tonic: 5 cl Ginebra, 20 cl tónica y twist o rodaja cítrico

Last word: 3cl ginebra, 2 cl chartreuse verde, 2 cl zumo de Lima y 2 cl luxardo marraschino.

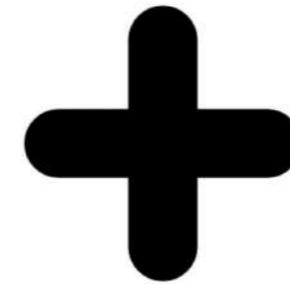
- **Versión:**

Last G&T: 4 cl ginebra, 1 cl zumo de lima, 0,75 cl licor marraschino, 0,75 cl chartreuse verde y top tónica



Mai Tai + Dark Stormy = Murciélago

- **Receta original:**
- **Mai tai:** 2,5 cl Ron Martinica, 2,5 cl Ron Jamaica, 1 cl triple seco, 2,5 cl zumo de Lima y 1,5 cl sirope Orgeat.
- **Dark Stormy:** 6 cl ron spice, media Lima y top ginger beer.
- **Versión:**
- **Murciélago:** 6 cl Ron bacardi, 1,5 cl zumo de limón, 1 cl sirope orgeat, top ginger beer y float Ron oscuro



EL MURCIÉLAGO
Por Ángel Arruñada

INGREDIENTES

- 6 cl Bacardi Carta Blanca
- 1,5 cl zumo de limón
- 1 cl Sirope Orgeat MONIN
- Top Ginger Beer
- Top Bacardi Carta Negra

PREPARACIÓN

- Agitar los primeros tres ingredientes con hielo
- Colar en un vaso collins lleno de hielo
- Acabar con ginger beer y hielo picado
- Colocar el Bacardi Carta Negra en la parte superior de la copa



BLOODY MARY

BLOODY MARY CLASICO

5 CL VODKA.
2 CL ZUMO DE LIMON.
1 PIZCA DE SAL.
1 PIZCA DE PIMIENTA.
2 GOTAS DE TABASCO.
2 GOTAS DE SALSA WORCESTERSHIRE.
12 CL ZUMO DE TOMATE.
METODO DE ELABORACION: VASO MEZCLADOR.
VASO: COLLINS.

RED SNAPER

5 CL GINEBRA.
2 CL ZUMO DE LIMON.
1 PIZCA DE SAL.
1 PIZCA DE PIMIENTA.
2 GOTAS DE TABASCO.
4 GOTAS DE SALSA WORCESTERSHIRE.
2 GOTAS DE BITTER ARBEQUINA.
HOJAS DE ALBHACA.
12 CL ZUMO DE TOMATE.
METODO DE ELABORACION: ESCANCIADO.
VASO COLLINS.

JOE & MARY

5 CL WHISKY BURBON.
2 CL ZUMO DE LIMON.
1 PIZCA DE SAL.
1 PIZCA DE PIMIENTA.
2 GOTAS DE TABASCO.
2 GOTAS DE AHUMADO.
4 GOTAS DE SALSA WORCESTERSHIRE.
12 CL ZUMO DE TOMATE.
METODO DE ELABORACION. DIRECTO AL VASO.
VASO: COLLINS.

VERSIONES

SHERRY MARY

4 CL VINO FINO (SHERRY)
1,5 CL ZUMO DE LIMON.
1 PIZCA DE SAL.
1 PIZCA DE PIMIENTA.
1 GOTA DE TABASCO.
1 GOTA BITTER DE APIO.
3 GOTAS DE SALSA WORCESTERSHIRE.
10 CL ZUMO DE TOMATE.
METODO DE ELABORACION: VASO MEZCLADOR.
VASO COLLINS.

ASIAN BLOODY MARY

5 CL VODKA.
2 CL ZUMO DE LIMON.
1,5 CL SALSA DE SOJA.
2 CUCHARADAS DE SALSA KEMCHI.
1 CUCHARADA DE TOGARASHI.
1 GOTA DE ACEITE DE SESAMO.
12 CL ZUMO DE TOMATE.
METODO DE ELABORACION: VASO MEZCLADOR.
VASO COLLINS.

SANGRE DEL MAGUEY

4 CL MEZCAL.
2 CL ZUMO DE LIMON.
1 PIZCA DE SAL.
1 PIZCA DE PIMIENTA.
4 GOTAS DE SALSA DE CHIPOTLE.
12 CL ZUMO DE TOMATE.
METODO DE ELABORACION: VASO MEZCLADOR.
VASO COLLINS.



NEGRONI

VERSIONES

NEGRONI CLASICO

3 CL CAMPARI.
3 CL GIN LONDON DRY.
3 CL VERMUT ITALIANO.
METODO DE ELABORACION: DIRECTO AL VASO / ESCANCIADO.
VASO: OLD FASHIONED.

WHITE NEGRONI

3 CL BITTER BLANCO LUXARDO.
3 CL GINEBRA LONDON DRY.
3 CL VERMUT BLANCO.
METODO DE ALABORACION: DIRECTO AL VASO / ESCANCIADO.
VASO: OLD FASHIONED.

BOULEVARDIER

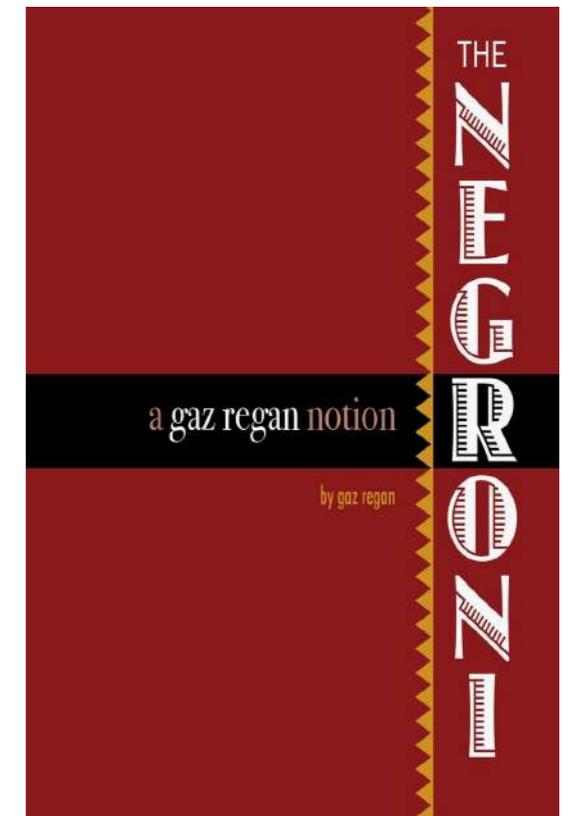
3 CL CAMPARI.
4 CL BURBON.
3 CL VERMUT ROJO.
1 GOTA BITTER DE CACAO.
METODO DE ELABORACION: DIRECTO AL VASO / ESCANCIADO.
VASO: OLD FASHIONED.

KINGSTON

3 CL CAMPARI.
4 CL RON JAMAICANO.
3 CL VERMUT ROJO.
2 GOTAS DE BITTER ANGOSTURA.
METODO DE ELABORACION: DIRECTO AL VASO / ESCANCIADO.
VASO: OLD FASHIONED.

NEGRONI DEL JIMADOR.

3 CL CAMPARI.
3,5 CL TEQUILA.
3 CL VERMUT ROJO.
2 GOTAS BITTER DE CACAO.
METODO DE ELABORACION: DIRECTO AL VASO / ESCANCIADO.



Mise en Place

PARADISO.

Giacomo Giannotti



Intro

■ Intro:

- Concepto de paradiso y estilo de bar (pequeña reseña histórica del bar)
- Presentación de la carta.
- Programación del horario semanal. Con turnos de mañana y de noche
- Trabajar con premix y su importancia
- Organización de la preparaciones semanales y diarias.



Mise en Place

- Mise en place:
 - Rellenar los premixes y las neveras.
 - Preparar todas las decoraciones de los cocteles
 - Hacer los cocktails embotellados
 - Sodas y espumas
 - Llenar todas las neveras con los back up para el servicio
 - Mise en place de la barra de atrás
 - Hacer las preparaciones diaria.



Práctica

■ Práctica:

- Preparaciones
- Milk punch
- Obulatos
- Sirope de coco
- Kombucha



Técnica

■ Técnica:

- Demostración de técnica que utilizamos como:

- * Nitro ice cream
- * Aire
- * Flavour blaster
- * Riboflavina
- * Gymnea
- * Supercool



Estandarización, servicio y Rock & Roll

Juanillo Falcón



¿Por que tan serios?

La diversión adelante, el trabajo detrás

La "Gangs of El Born"



EDUCACIÓN Y ANTECEDENTES DE NUESTROS LÍDERES

-Han formado parte del mundo de la hostelería y coctelería de Londres (mercado que ya tiene 150 años)

-BE AT ONE : Experiencia en bartending & management

-Se trasladaron a España en el momento correcto.

-Iniciaron esta aventura con "Creps Al Born"

-Implementación del modelo de negocio: 4 años + dominando el modelo + vendiendo el modelo.

● -De la creación de "Bar Sauvage" a "Stereo 18" a "Farola"

LONDON & BE AT ONE - "Hosting London"

- La historia de "Be At One"
- En 1998 se creó el primer bar... En el 2018 ya existían 34 bares.
- Esta expansión se debió principalmente a su filosofía.
- Consistencia: Conocimientos: Habilidades: Interacción
- -5 pilares de servicio



Sincronización

- Trasladarse a España
- El turismo se encontraba en un momento de auge y crecimiento.
- Entender lo que significa brindar un servicio de nivel internacional
- Entender el "bartending" como profesión



CREPS AL BORN & BAR SAUVAGE

*Ubicación, el bar ya existía. Juan era un trabajador y Marco un cliente. Principalmente enfocado en servir Creps. Pese al retraso en la licencia ya se preparaban bebidas. Juan se convirtió rápidamente en Manager.

- El 3er local: una necesidad.
- Veíamos a la coctelería como un ingrediente de algo mucho más grande.

- *Atmósfera: (Música, Iluminación & Temperatura)
- *Calidad de servicio y hospitalidad (De la gente para la gente)
- *Cocktails y comida
- *Preparación y Capacitación (un viaje de 4 años)

"No todo el mundo puede ser un Bartender" ¿Cómo atraemos a la gente y creamos la fiesta? ¿Porque la gente sale a los bares? Para relajarse, conocer amigos, y sobre todo tener una buena experiencia.



Atmosfera

- Música
- Iluminación
- Temperatura
- Gente



Servicio y hospitalidad

- De la gente
- Para la gente



COCTELES & COMIDA



Formación

-Un viaje de 4 años



BAR SAUVAGE



FAROLA



farola

