

@hugo_boscovich



"Conectados por la Coctelería" Episodio 13

Con Joao Eusebio @sirsazerac & Dani Carvalho @Daniel_carvalho_gpb

Top venta cócteles en España





Cocktails Clásicos mas vendidos España 2017

- 1) Mojito
- 2) Old Fashioned
- 3) Daiquiri
- 4) Negroni
- 5) Margarita
- 6) Piña Colada
- 7) Pisco Sour
- 8) Moscow Mule



- 9) Gin Fizz
- 10) Caipirinha
- 11) Bloody Mary
- 12) Cosmopolitan
- 13) Dry Martini
- 14) Spritz
- 15) Mai-Tai
- 16) Bramble

Cocktails Clásicos mas vendidos España 2018

- 1) Mojito
- 2) Negroni
- 3) Piña Colada
- 4) Old Fashioned
- 5) Daiquiri
- 6) Pisco Sour
- 7) Moscow Mule
- 8) Margarita
- 9) Aperol Spritz



- 10) Whisky Sour
- 11) Cosmopolitan
- 12) Espresso Martini
- 13) Dry Martini
- 14) Bramble
- 15) Manhattan
- 16)Caipirinha
- 17) Gin Fizz
- 18) Gimlet

Cocktails Clásicos mas vendidos España 2019

- 1) Moscow Mule
- 2) Mojito
- 3) Negroni
- 4) Margarita
- 5) Old Fashioned
- 6) Daiquiri
- 7) Piña Colada
- 8) Espresso Martini
- 9) Aperol Spritz



- 10) Mai-Tai
- 11) Cosmopolitan
- 12) Singapore Sling
- 13) Pisco Sour
- 14) Gin Fizz
- 15) Porn Star Martini
- 16) Caipirinha
- 17) Bloody Mary
- 18) Bramble

Vino en coctelería Joao Eusebio





- ❖80 Referencias...
- Concepto Vino a Copa
- ❖ Viejo & Nuevo Mundo
- Embajada Krug
- Concepto Vino Nocturno
- Unai Mata

&

Esteban Galan



COCTELERIA BASADA EN VINO

Concepto / Idea

❖ Tabú Vino / Comida

Colaboración Bodegas

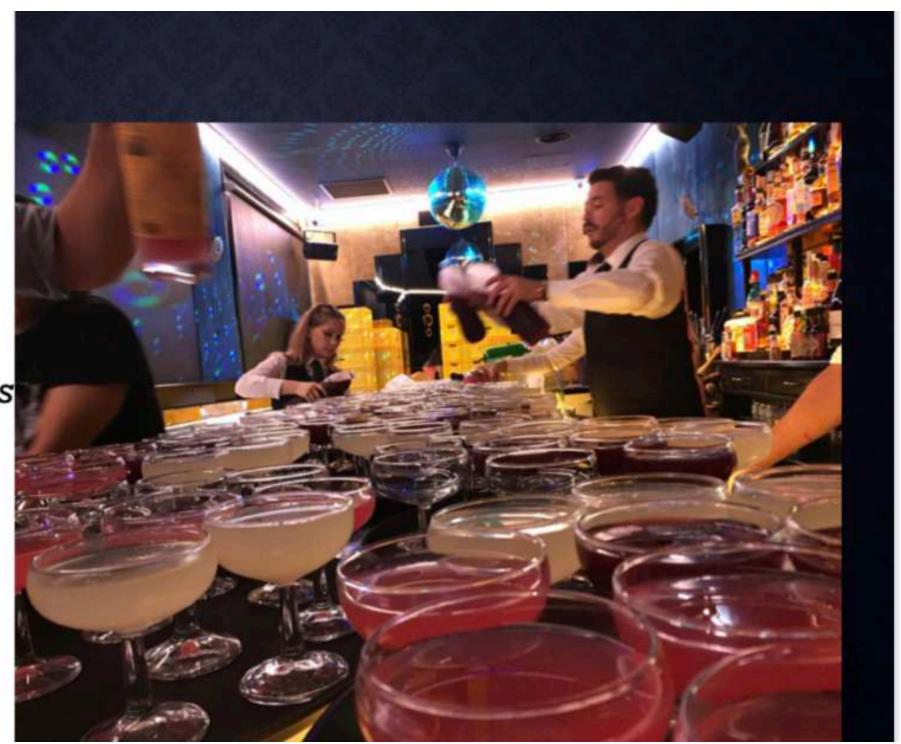
❖ Vinos de "Proximidad"

\$25 Cocteles (x 2 año)



COCKTAIL MENU

- Trilogía Daiquiris
- Tipología de Vino/ Coctel
- Clásicos reversionados
- Highballs
- ❖ "Proofless" Cocktails



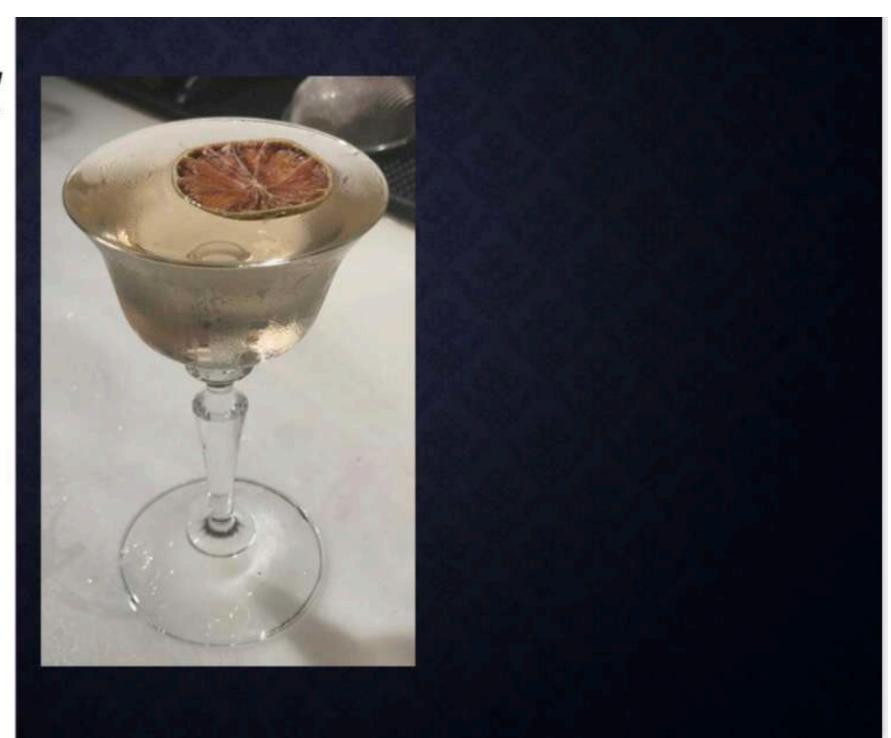
<u>AGATHA</u>

- ❖ Vino Xarello
- Licor Pomelo
- Ginebra London Dry
- Sirope Azúcar
- Zumo Maracuyá



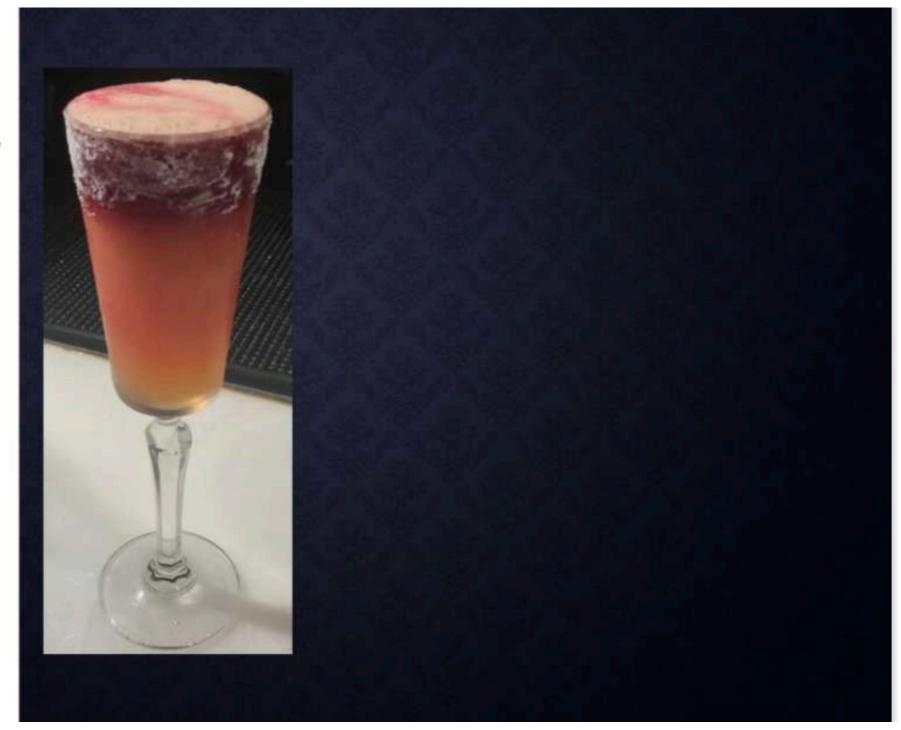
MEXICAN GIMLET

- Tequila Blanco
- Cordial Reisling
- Supasawa
- Bitter de Apio
- Lima Deshidratada



JUMILLA CRUSTA

- Brandy Torres 15años
- ❖ Vino Jumilla
- Licor Grand Marnier
- Licor Maraschino
- Zumo Limón
- Sirope Azúcar
- ❖Angostura



TRILOGIA DAIQUIRI

25ml Sirope Azúcar

❖ 30ml Zumo Lima

❖50ml Ron Blanco

❖50ml Vino

Rosado, Blanco, o Tinto









Clarified Milk
Punch

BEBSHECTIVE

Daniel Carvalho
Brand Ambassador Portugal
Global Premium Brands

Milk Punch probablemente se hizo por primera vez a finales de 1600 por una británica llamada **Aphra Behn**.

No contenta con su vida como espía, confidente de la realeza, poeta y autora del libro. "Restoration Bawdy", entre otros, Aphra Behn también descubrió la obra maestra "Milk Punch".





MILK PUNCH RECIPE by Aphra Behn:

Juice of 8 Lemons
Rinds of 8 Lemons
1 Gallon of Brandy
5 Quarts of Water
2 pounds of Loaf Sugar
2 Quarts of Milk
Nutmeg powder of 2 Nutmegs (5 teaspoons)

Muslin or flannel for straining

Infuse the lemon rinds in brandy for 48 hours.

Add the water and Sugar and Lemon Juices, add 2 Quarts of milk.

Head the mixture and stir until it curdles and add nutmeg grate.

Let the mixture infuse for 1 Hour and

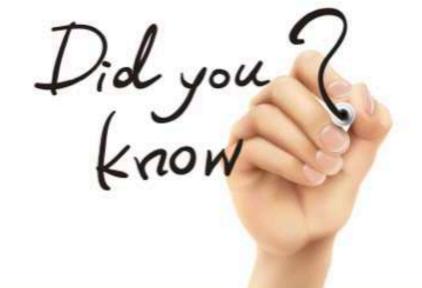


Nathanial Whisson & Co. tuve el honor de vender la primera versión vendida a mediados del siglo XIX. La empresa fue nombrada "Provedorees de Milk Punch para Su Majestad" Queen Victoria.

Did you know

Benjamin Franklin compartió su receta con la peculiar mezcla de correspondencia amistosa con colegas, y una receta de *Milk Punch* se puede encontrar en la edición de 1887 del libro "The White House Cookbook".

Incluso hay una entrada para él en el **Jerry Thomas Bartender's Guide** (1862).





"Clarified Milk Punch"

Se conoce desde el siglo XVII, con la receta dirigida a la estabilidad de la bebida donde se cuaja la leche. Esto se hace con leche fresca y es más exuberante..



Hay dos variaciones



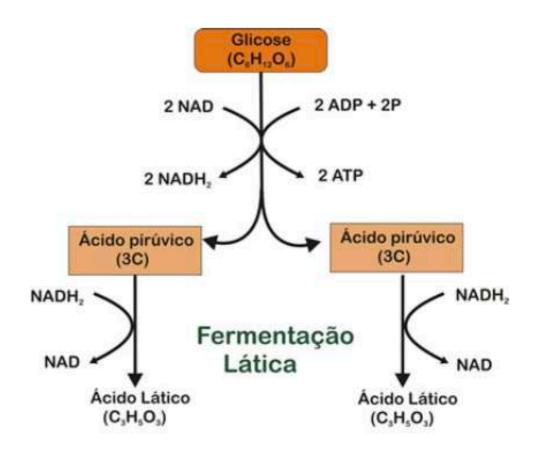
"Egg milk punch" ou "Egg-nog"
También se refiere a una bebida irlandesa caliente, hecha de partes iguales de whisky caliente y leche. Se puede agregar mantequilla derretida, azúcar, miel, canela, nuez moscada o clavo.

Es un ponche de huevo real.





- Clarified Milk Punch se puede hacer de cualquier destilado.
- Combinado con cualquier jugo, puré de frutas, té y especias, así como con acidez y jarabes.
- Al agregar leche (cuanto más rica en grasa, mejor) se obtiene un proceso de fermentación láctica.
- La fermentación láctica se realiza a partir de la
 ⇒ lactosa, el azúcar de la leche, que se descompone por la acción enzimática que se produce fuera de las células bacterianas, en la glucosa y la galactosa.
- La aceleración de este proceso ocurre con la adición de acidez como agente de separación de



VENTAJAS

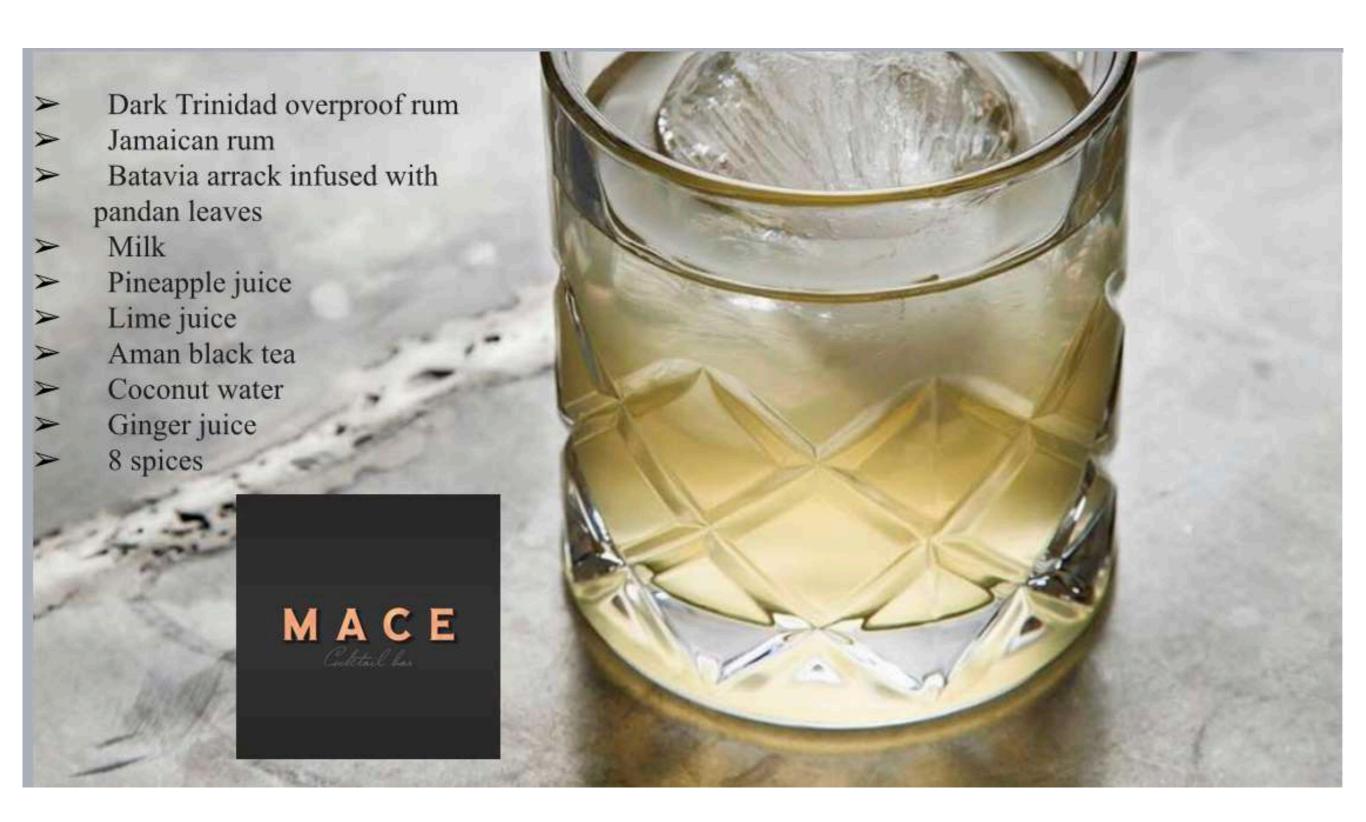
- Velocidad de servicio (prefabricado
- Más cócteles "aterciopelados"
- Cócteles de bajo costo.
- Cócteles bajos en alcohol
- Durabilidad

DESVENTAJAS

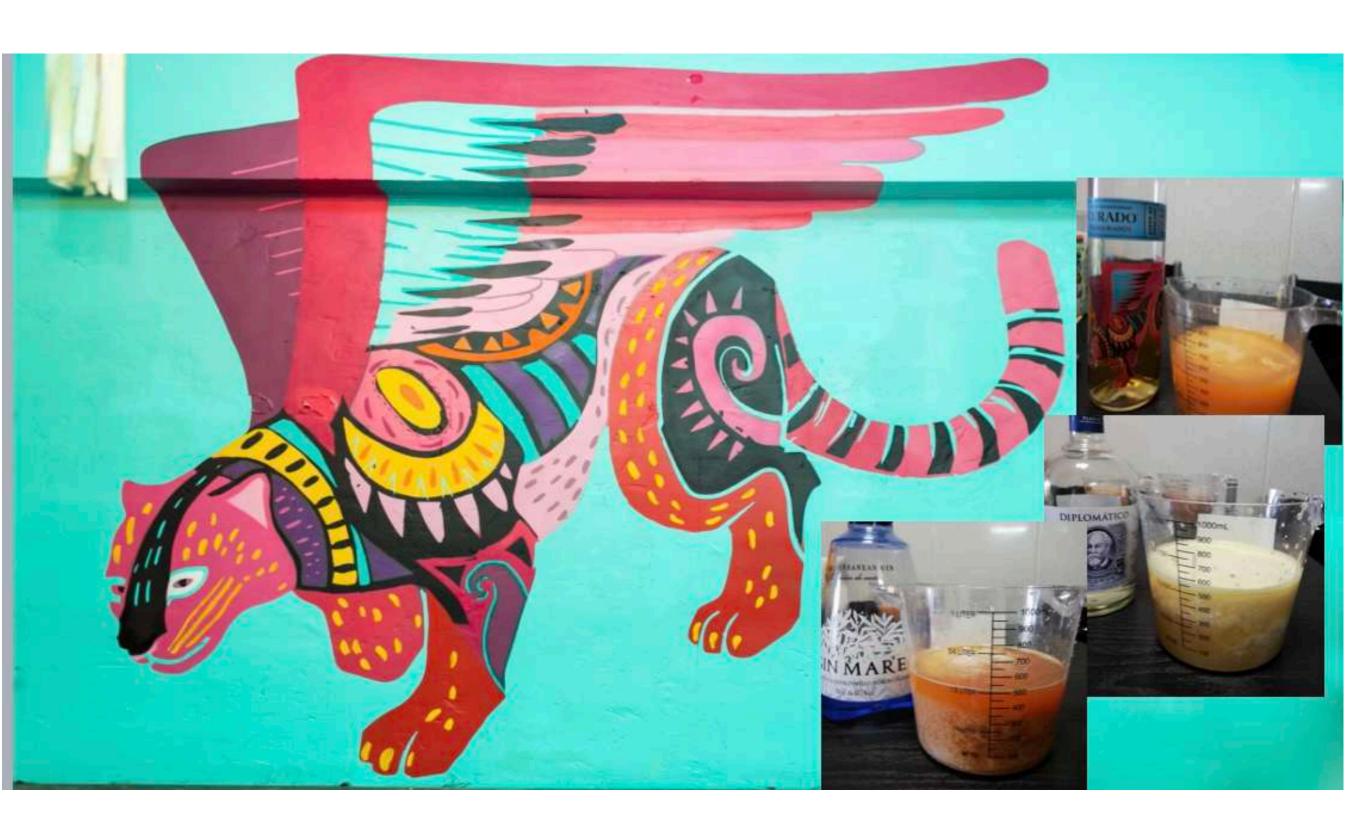
- Preparación previa
- Gusto del cliente
- Intolerancia a la lactosa













Gin Mare Clarified Milk Punch

- 120 ml Gin Mare
- 35 ml Vermut Carpano Bianco
- 200 ml Puré de Níspero y Espinacas
- 25 ml Solución Citrica
- 35 ml Puré Zanahoria Monin
- 110 ml Leche Intera
- Puré de Níspero y Espinacas
- 4 Nispero en rodadas
- 100 ml Infusion Espinaca

Solución Cítrica

- 100ml Agua
- · 4gr Acido Cítrico





MÉTODO DE PREPARACIÓN

Agregar los ingredientes excepto la leche

Agrega la leche lentamente

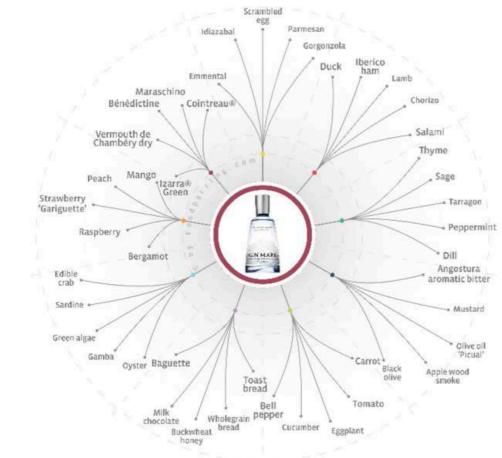
Dejar fermentar (24h)

Filtra la primera vez

Filtra la segunda vez

Embotellado y colocación en frío (6 meses de duración)





















Tequila Curado Clarified Milk Punch

- 120 ml Tequila Curado Espadin
- 30 ml Pampelle
- 100 ml Puré Mango
- 100ml Zumo Pomelo
- 25 ml Solución Citrica
- 15 ml Sirope Agave
- 110 ml Leche Soja de Avena

Puré de Mango

- · 1 Mango en rodadas
- 200 ml Tea Mango/Melocotón

Solución Cítrica

- 100ml Agua
- 4gr Acido Cítrico

Rum Diplomático Planas Clarified Milk Punch

- 120 ml Rum Diplomatico Planas
- 30 ml Porto Tawny Reserva
- 250 ml Puré Piña y Coco
- 25 ml Solución Malica
- 15 ml Coco Real Cream
- 100 ml Leite Coco

Puré de Piña y Coco

- 2 Rodadas 2cm Piña pelada
- 100 ml Agua de Coco

Solucion Malica

- 100ml Agua
- · 4gr Acido Malico

