



@hugo_boscovich

“Conectados por la Coctelería”

Episodio 21

Con Santi Ortiz @aisak88 y Giuseppe Baldi
@elbald1



Hielo y creatividad

Santi Ortiz & Giuseppe Baldi





Escolà
Vins i
destil·lats

EL HIELO

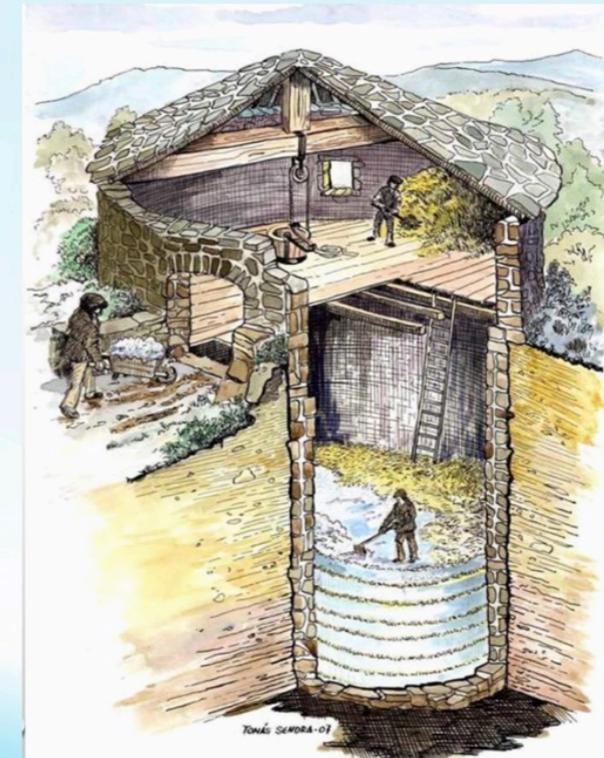
SANTI ORTIZ & GIUSEPPE BALDI

- EL HIELO HOY EN DIA ES UNO DE LOS ELEMENTOS MAS OLVIDADOS, LE DAMOS LA IMPORTANCIA QUE SE MERECE
- ES UN INGREDIENTE
- ES PARTE DEL CONJUNTO "COCKTAIL"



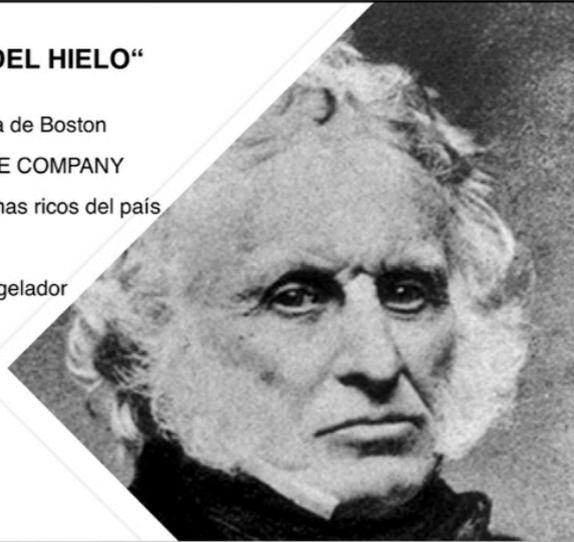
Neveras/os

- - Egipcios, XXI a.c., neveros, conservación y beber frío
- - Griegos 400 a.c., usos médicos, Hipócrates y Galeno
- - Romanos, I a.c., Nerón bebidas servidas con nieve
- - Marco Polo XIV, Asia helados y postres para EU
- - Renacimiento XV, pozos, orientación, piedra y cerámico + elementos vegetales, mejoras tras mejoras
- - Comercio emergente XVI, helados y bebidas frías aumentan

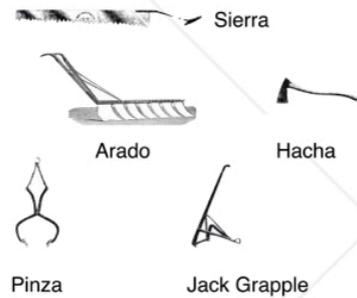


FREDERIC TUDOR „EL REY DEL HIELO“

- Nacido el 4 de septiembre 1783 cerca de Boston
- Fundador de la compañía TUDOR ICE COMPANY
- Tudor como Rockefeller eran de los más ricos del país
- Con solo 23 años
- Al rededor del 1860 se inventó el congelador
- Tudor muere en febrero del 1864



COSECHA DEL HIELO



LAGOS DE HIELO DEL NEW ENGLAND



ENVIOS AL REDEDOR DEL MUNDO



- FREDERIC TUDOR



Frederic Tudor vió un gran negocio en el transporte y fraccionamiento de grandes bloques de hielo. Es quien ha creado el hielo en cubitos. Todo esto gracias a su tenacidad y genio. Este fue el "El Rey del Hielo".



El hielo como ingrediente

- EL HIELO NOS APORTA DE TODO, PARA EMPEZAR ES LO PRIMERO QUE TIENE CONTACTO CON NUESTRA COPA, ESO ES LO QUE NOS VA A ALTERAR O EQUILIBRAR NUESTRO COCTEL O BEBIDA, COMO
- SABOR.
- TEXTURA
- ESTILO
- RITUAL.
- TEMPERATURA · COLOR
- OLOR
- TACTO
- EN CONCLUSIÓN — MUCHOS SENTIDOS EN UN SOLO ELEMENTO

TIPOS DE AGUA

• AGUA MINERAL NATURAL

AGUA DE ORIGEN SUBTERRÁNEO, PROTEGIDAS CONTRA LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, BACTERIOLÓGICAMENTE SANAS Y CON UNA COMPOSICIÓN EN MINERALES Y OTROS COMPONENTES, QUE LES CONFIERE PROPIEDADES FAVORABLES PARA LA SALUD

• AGUA DE MANANTIAL:

AGUA POTABLE DE ORIGEN SUBTERRÁNEO QUE EMERGEN ESPONTÁNEAMENTE EN LA SUPERFICIE DE LA TIERRA SE CAPTAN MEDIANTE LABORES PRACTICADAS AL EFECTO, CON APLICACIÓN DE LOS MÍNIMOS TRATAMIENTOS FÍSICOS REQUERIDOS PARA HACERLA APTA AL CONSUMO. A DIFERENCIA DE LAS MINERALES NATURALES, NO HAN DEMOSTRADO ACCIÓN ESPECÍFICA EN EL ORGANISMO HUMANO.

• AGUA PREPARADA O TRATADA:

LAS AGUAS PREPARADAS SON AQUELLAS QUE HAN SIDO SOMETIDAS A LOS TRATAMIENTOS FÍSICOQUÍMICOS NECESARIOS PARA QUE CUMPLAN LOS MISMOS REQUISITOS SANITARIOS QUE SE EXIGE A LAS AGUAS POTABLES DE CONSUMO PÚBLICO. SE DIVIDEN, A SU VEZ, EN DOS TIPOS:

SEGÚN SU COMPOSICIÓN: HIPOSÓDICAS, DIURÉTICAS, DÉBIL, MINERALIZACIÓN, MINERALIZACIÓN FUERTE, BICARBONATADAS, FLUORADAS, SULFATADAS, CÁLCICAS, CARBÓNICAS, MAGNÉSICAS, FERRUGINOSAS, SÓDICAS

PROCESOS ACTUALES DE FABRICACION DE HIELO

FABRICACIÓN INDUSTRIAL :

SON SISTEMAS, POR NORMA GENERAL, EN LOS QUE PREDOMINA LA NECESIDAD DE FABRICAR GRANDES VOLÚMENES DE MATERIAL FRENTE A LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

Hielo en escamas/pilé:



Hielo en tubos:



Hielo en barras:



MANERAS DE CREAR UN HIELO ARTESANAL

Producir hielo artesanal requiere investigación del propio entorno profesional:

- Agua: ok agua del grifo, atención a la estructura y al sabor, tiene que ser una agua cuanto mas blanda
- Congelador: la temperatura y la posición del motor pueden afectar mucho a la transparencia
- Contenedor: es como un vestido, cuanto mas fino mas repercute al cuerpo (hielo al estado solido)

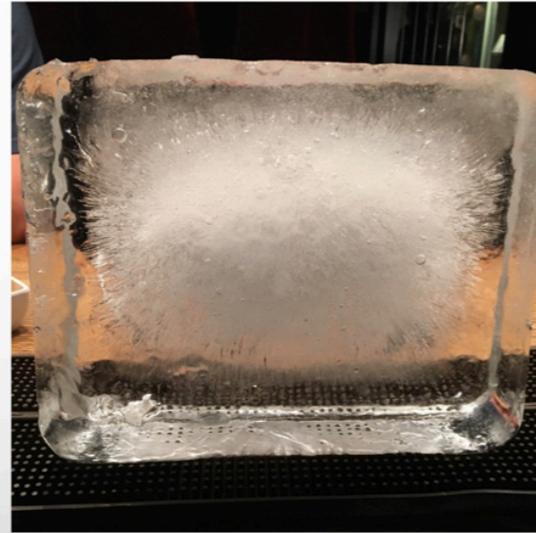
AGUA + TEMPERATURA + TIEMPO = TRASPARENCIA y ESTRUCTURA de la barra / cubo / chank



MÉTODO 1:
 CREACIÓN DE HIELO UTILIZANDO UNA NEVERA DE PICNIC.
 COMO TODO EL VOLUMEN AFECTA AL TIEMPO, ES UN PROCESO QUE PUEDE TARDAR 30/50 HORAS CON UNA TEMPERATURA CONSTANTE DE MENOS 18/20 GRADOS.



En este caso aprovecharíamos todo menos el corazón de la barra. Como podemos ver el oxígeno, y partes de las impurezas, se quedan atrapadas en la ultima parte que se ha transformado de liquido a solido.



MÉTODO 2:
 CON UNA BOMBA DE AGUA DE PECERA.
 EN ESTE CASO EL AGUA SE CONGELA PROGRESIVAMENTE Y TARDA HASTA 48/72 HORAS EN CONGELARSE. ES NECESARIO UN CONGELADOR MUY POTENTE QUE LLEGUE A TEMPERATURAS CONSTANTE DE MENOS 30 GRADOS. IGUAL QUE TARDA DEBIDO AL CONSTANTE MOVIMIENTO DEL AGUA, SU VENTAJA ESTA EN EL HECHO QUE EL OXIGENO SE QUEDA CASI TOTALMENTE FUERA DEL BLOQUE Y UNA PEQUEÑA MANCHA DE IMPUREZA QUEDA EN LA PARTE OPUESTA A LA BOMBA.



Tener particular atención a que el lado donde esta la bomba no se congele por entero o que si pasa no dejemos que la bomba deje de funcionar por congelación, podría romperse por sobreesfuerzo.

HERRAMIENTAS Y TÉCNICAS APLICADOS AL HIELO

Ice Pick de 3 puntas. Una de las herramientas mas utilizada y conocida. Se utiliza para quitar exceso de hielo y para dar forma o tallar el hielo de forma mas precisa. Como por ejemplo una esfera o para romper en puntos concretos.



Yamachu Diamond Pick, mono punta.
 Se utiliza para quitar exceso de hielo y para dar forma o tallar el hielo. Con este podremos definir con mas precisión la esfera. Necesita mucha practica. También lo podemos utilizar para romper o agrietar un gran bloque de hielo ya que nos podemos ayudar de una maza he impactar en el y hacer mas fuerza en el hielo.



Practica, práctica, practica

C.K. Anvil Ice Pick
 Se utiliza para quitar, dar forma o tallar el hielo, eso si no se consigue una forma tan definida y la ventaja de esta herramienta que en la parte superior se halla un martillo para romper el hielo o dar un a forma diferente con el.



Sakai Takayuki 33 Layers Damascus Petty 80mm
 Cuchillo japonés hecho de los mejores aceros del mundo debido a su resistencia y por su afilado. El acero de Damasco en capas es martillado y prensado para fortalecer la hoja final. Con esta herramienta podemos tallar y esculpir a la perfección cualquier tipo de figura ya que podemos realizar cubos, hexágonos, esferas, diamantes etc...



- EL AGUA ES LA SUSTANCIA QUE MÁS ABUNDA EN LA TIERRA Y ES LA ÚNICA QUE SE ENCUENTRA EN LA ATMÓSFERA EN ESTADO LIQUIDO, SOLIDO Y GASEOSO.
- • ES LA MOLÉCULA MÁS ABUNDANTE Y COMÚN EN LA SUPERFICIE DE LA TIERRA, A LA VEZ ES EL RECURSO NATURAL MÁS IMPORTANTE TANTO EN PRESENTE COMO EN EL FUTURO. POR EL AGUA SE DECLARAN GUERRAS Y SE JUSTIFICAN DESMANES, REYERTAS.



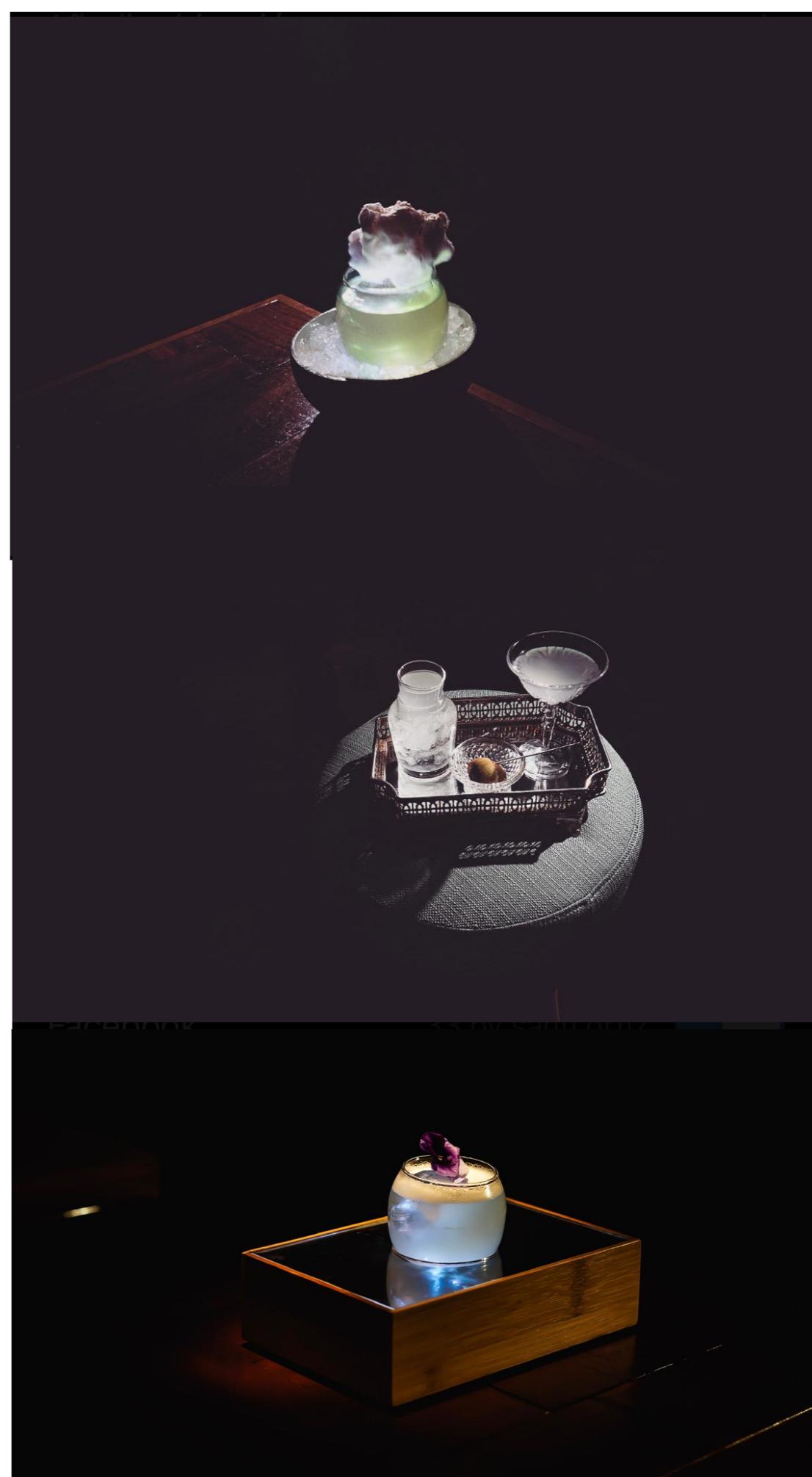
BE WATER MY FRIEND

Trabajar ahora más que nunca la creatividad

Fígaros en cosas que esta haciendo Mugaritz por ejemplo utilizando musgo o diferentes quesos

Utilizo mucho sabores gastro, con hielos y clarificados

Sabores como Soda de palomita, agua de guisantes, musgo o ketchup de piña están en mis cócteles





GREEN LIFE
Gin Mare, Suze,
Cordial de Guisantes y Cardamomo.



BOLLYWOOD
Ron Diplomático, Licor Bambu,
Sirope de Chai, Cítricos.

10 €

El haber estudiado cocina y Pasteleria ayuda mucho para aplicarlo en coctelería

Tony conigliaro revolucionó el mundo de la coctelería

Si un cocktail lo pones en la carta sea la técnica que sea tienes que aplicarlo sin depender del equipo de cocina

Hubo una creatividad espectacular en una acción de marca de cócteles en barrica



La creatividad es un resultado a nuestro mundo :

-documentarse

-Inspirarte pero dar nuestro toque incluso reconocerlo

-Reportar todo,si no sabes repetir no eres un profesional

-Compartir

-Vender tu proyecto a tu equipo antes que al cliente

-Apoyarnos en la pastelería

-No tener miedo de dar a probar nuestros cócteles a un cocinero

