



@hugo_boscovich

**“Conectados por la Coctelería”
Episodio 10**

Con Oriol Elias @threeofstrong &
David Pérez @davizdpm



GLOBAL
PREMIUM
BRANDS

RESURRECTION FIKI TOUR



ALBERTO
PIZZARRO

HUGO
DIEZ



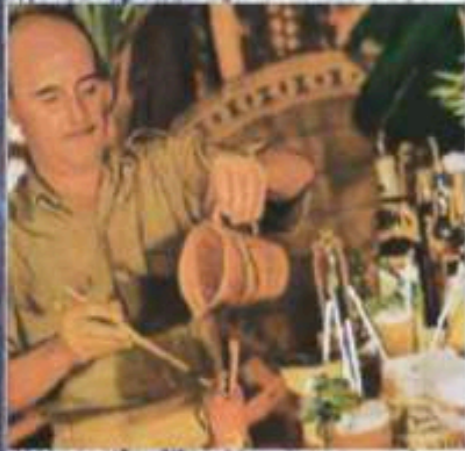
GLOBAL
PREMIUM
BRANDS

RESURRECTION TIKI TOUR



CRONOLOGIA DE LA COCTELERIA TIKI

NACIMIENTO AÑOS 30



DECADENCIA AÑOS 80/90



RECOPIACIÓN ESTILO TRADICIONAL
SIGLO XXI



RESURRECTION TIKI TOUR
2019



GLOBAL
PREMIUM
BRANDS



RESURRECTION TIKI TOUR



BASES DEL TIKI COCTELERIA



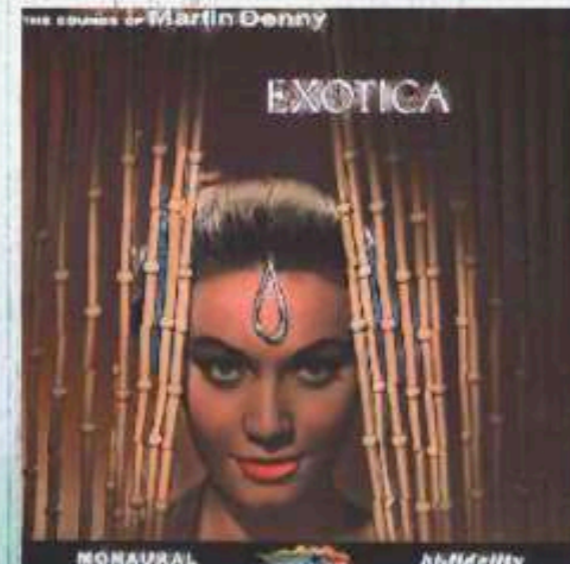
DECORACIÓN y MOBILIARIO



AMBIENTACIÓN



MÚSICA



GLOBAL
PREMIUM
BRANDS

RESURRECTION

**TIKI
TOUR**



4 PILARES COCTELERIA TIKI

**RONES
(DIFERENTE PERFIL)**



**ESPECIAS & FRUTOS
SECOS**



FRUTA TROPICAL



INGREDIENTES CASEROS

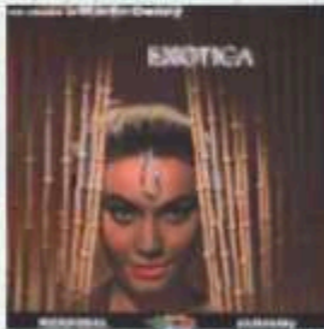


GLOBAL
PREMIUM
BRANDS

RESURRECTION TIKI TOUR



COMPARATIVA



DECORACIÓN y MOBILIARIO



AMBIENTACIÓN



MÚSICA



COCTELERIA

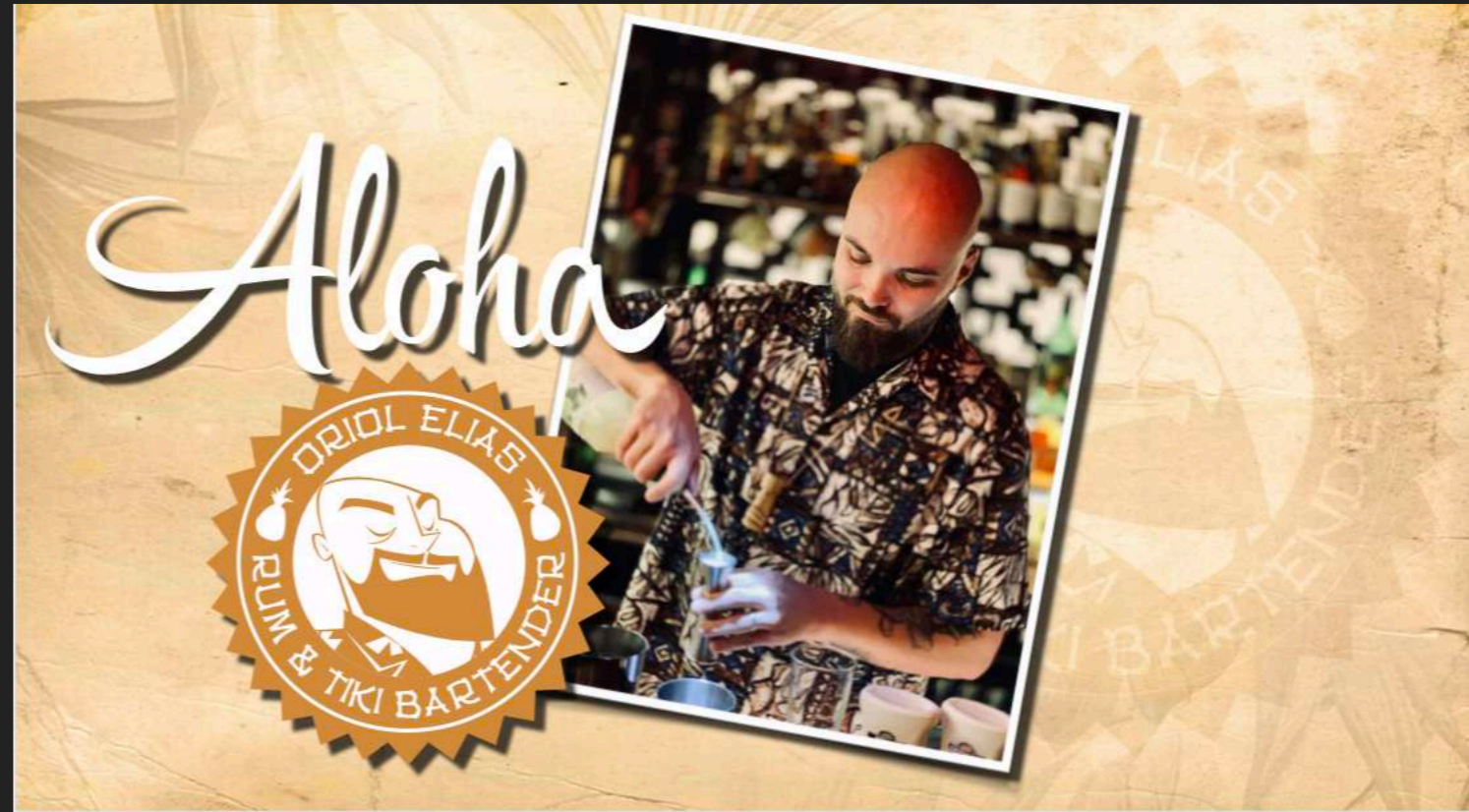
NEW



GLOBAL
PREMIUM
BRANDS

Los mejores cócteles Tiki

Oriol Elias





Top 10 Cócteles Tiki

N°10 - CHIEF LAPU LAPU



CHIEF LAPU LAPU

(Desconocido, 1950s)

Ingredientes:

1.5oz Ron Blanco de Puerto Rico

1.5oz Ron Oscuro de Jamaica

3oz Zumo de Naranja

2oz Zumo de Limón

1oz Sirope Simple

1oz Sirope de Fruta de la Pasión

Método: Shake /Servir sin colar

Hielo: Hielo Picado

Vaso: Snifter

Garnish: Espiral de piel de limón grande

Nº9 - MISSIONARY'S DOWNFALL



MISSIONARY'S DOWNFALL

(Don the Beachcomber, 1940s)

Ingredientes:

2oz Ron Blanco de Puerto Rico

0.5oz Peach Brandy

0.5oz Zumo de Lima

1oz Honey Mix

Media rodaja de piña natural

(cortada en dados)

8 hojas de menta

Método: Blend 20 seg/Servir sin colar

Hielo: Hielo Picado

Vaso: Coupette grande

Garnish: Ramita de menta pequeña

N°8 - SATURN



SATURN

(J. "Popo" Galsini, 1967)

Ingredientes:

2.5oz London Dry Gin
1oz Zumo de Limón
1oz Sirope de Fruta de la Pasión
0.5oz Falernum
0.5oz Orgeat

Método: Flash Blend /Servir sin colar

Hielo: Hielo Picado

Vaso: Pilsner

Garnish: No determinado

Nº7 - ZOMBIE PUNCH



ZOMBIE PUNCH

(Don the Beachcomber, 1934)

Ingredientes:

1.5oz Ron Añejo de Puerto Rico

1.5oz Ron Añejo de Jamaica

1oz Lemon Hart 151

0.75oz Zumo de Lima

0.5oz Don's Mix

0.5oz Falernum

1 tsp Granadina

1 dash Angostura Bitters

6 gotas Pernod (o Absenta)

Método: Flash Blend /Servir sin colar

Hielo: Cubitos de hielo

Vaso: Highball

Garnish: Ramita de menta

N°6 - NAVY GROG



NAVY GROG

(Trader Vic, 1940s)

Ingredientes:

1oz Ron Blanco de Puerto Rico

1oz Ron Oscuro de Jamaica

1oz Ron Demerara

0.75oz Zumo de Lima

0.75oz Zumo de Pomelo

0.25oz Sirope Simple

0.25oz Pimento Dram

Método: Shake /Doble Colado

Hielo: Hielo Picado

Vaso: Doble Old Fashioned

Garnish: Cono de hielo
(o Rock Candy Stick)

Nº5 - MAI TAI



MAI TAI

(Trader Vic, 1944)

Ingredientes:

1oz Ron Añejo de Martinica

1oz Ron Oscuro de Jamaica

0.5oz Orange Curaçao

1oz Zumo de Lima

0.25oz Orgeat

0.25oz Sirope Simple

Método: Shake /Servir sin colar

Hielo: Hielo Picado

Vaso: Doble Old Fashioned

Garnish: Media Lima exprimida y
de Menta

N°4 - PEARL DIVER'S PUNCH



PEARL DIVER'S PUNCH

(Don the Beachcomber, 1937)

Ingredientes:

1.5oz Ron Añejo de Puerto Rico

0.75oz Ron Demerara

0.5oz Ron Añejo de Jamaica

0.75oz Zumo de Lima

1oz Zumo de Naranja

0.75oz Don's Gardenia Mix

1 tsp Falernum

Método: Flash Blend /Colado

Hielo: Hielo Picado

Vaso: Pearl Diver Glass

Garnish: Hoja de plátano recortada,

Bola de hielo, Orquídea

N°3 - PUKA PUNCH



PUKA PUNCH

(Tiki-Ti, 1961)

Ingredientes:

1oz Ron Blanco de Puerto Rico

1oz Ron Añejo de Puerto Rico

0.75oz Ron Oscuro de Jamaica

0.75oz Lemon Hart 151 (float)

1oz Zumo de Lima

0.75oz Zumo de Naranja

0.75oz Zumo de Piña

0.75oz Sirope de Fruta de la Pasión

0.75oz Honey Mix

0.5oz Falernum

1 dash Angostura Bitters

Método: Flash Blend /Servir sin colar

Hielo: Hielo Picado

Vaso: Snifter

Garnish: Ramita de Menta

N°2 - THREE DOTS AND A DASH



THREE DOTS AND A DASH

(Don the Beachcomber, durante WWII)

Ingredientes:

1.5oz Ron Añejo de Martinica

0.5oz Ron Demerara

0.5oz Zumo de Lima

0.5oz Zumo de Naranja

0.5oz Honey Mix

0.25oz Falernum

0.25oz Pimento Dram

1 dash Angostura Bitters

Método: Flash Blend /Servir sin colar

Hielo: Hielo Picado

Vaso: Pilsner

Garnish: Stick de Bambú, 3 guindas maraschino,
rectángulo de piña

Nº1 - BLACK MAGIC



BLACK MAGIC

(Mariano Licudine, 1956 (versión de Atomic Grog))

Ingredientes:

2oz Ron Añejo de Puerto Rico

1.5oz Ron Añejo de Jamaica

2oz Zumo de Lima

1.5oz Zumo de Naranja

1.5oz Zumo de Pomelo

1oz Honey Mix

1.5oz Café (frío)

1oz Mariano's Mix #7

1tsp Don's Spices #2

1 dash Angostura Bitters

Método: Flash Blend / Servir sin colar

Hielo: Hielo Picado

Vaso: Snifter

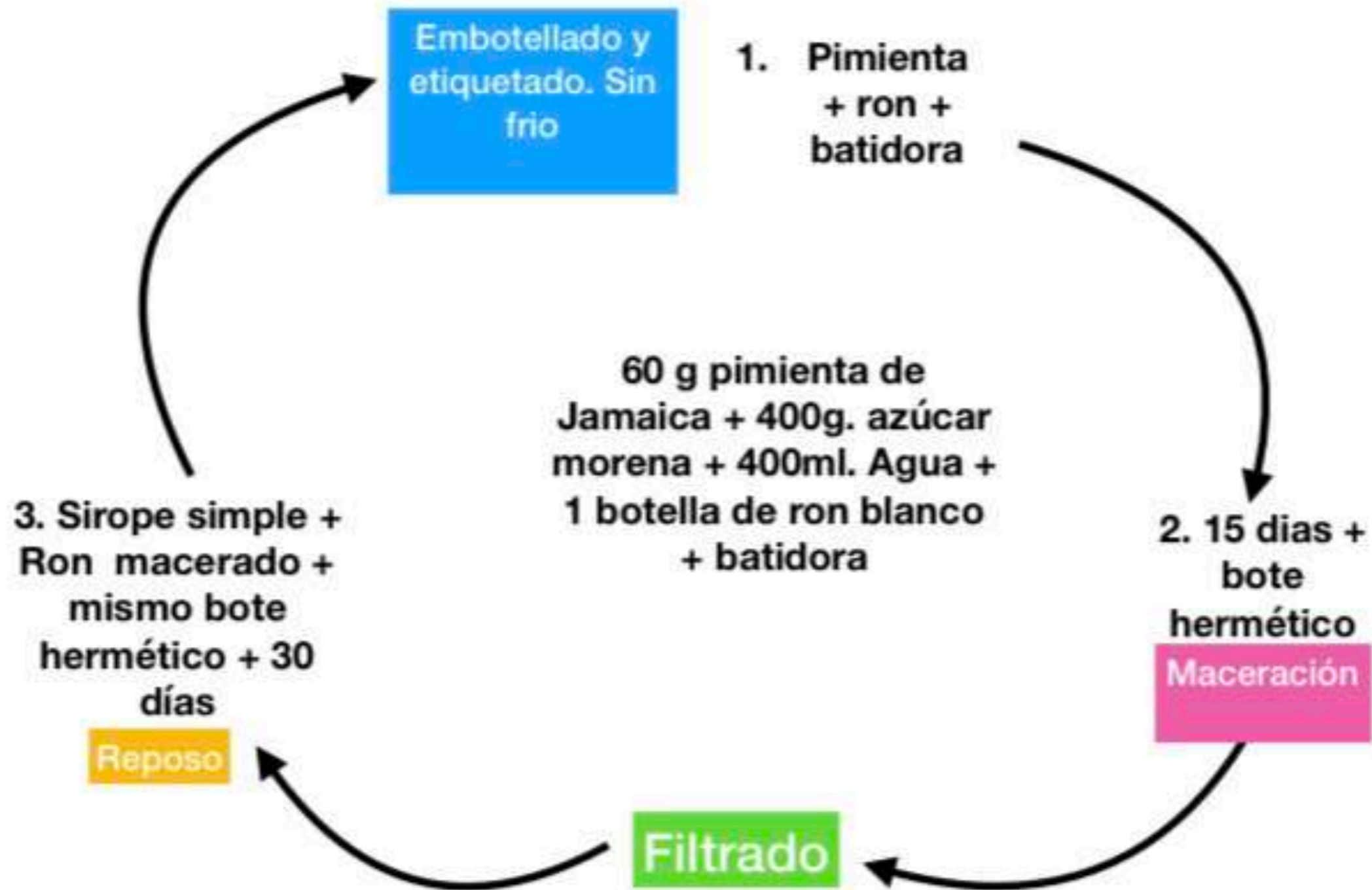
Garnish: Piel de Limón

Ingredientes Tiki

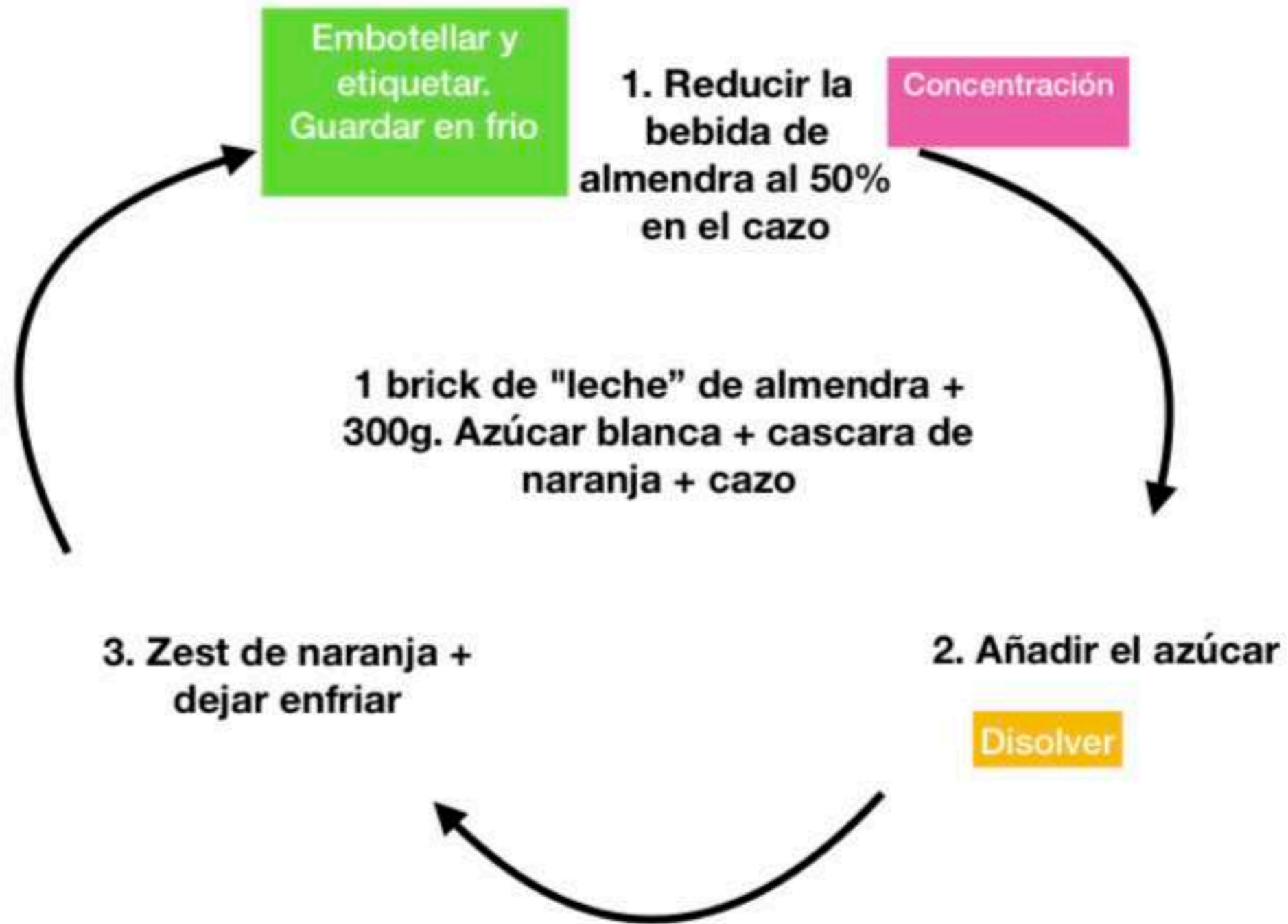
David Pérez



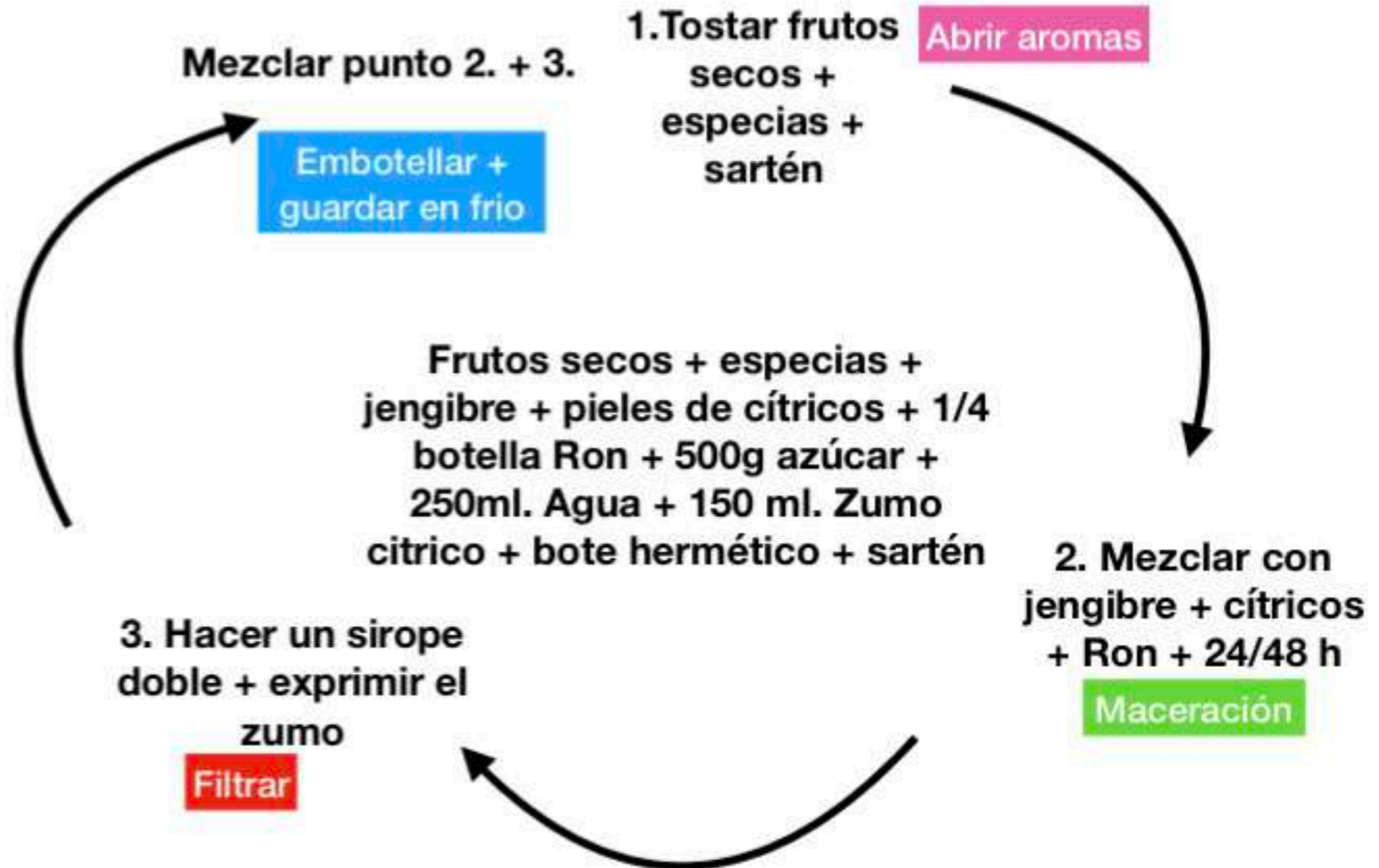
Pimento Dram



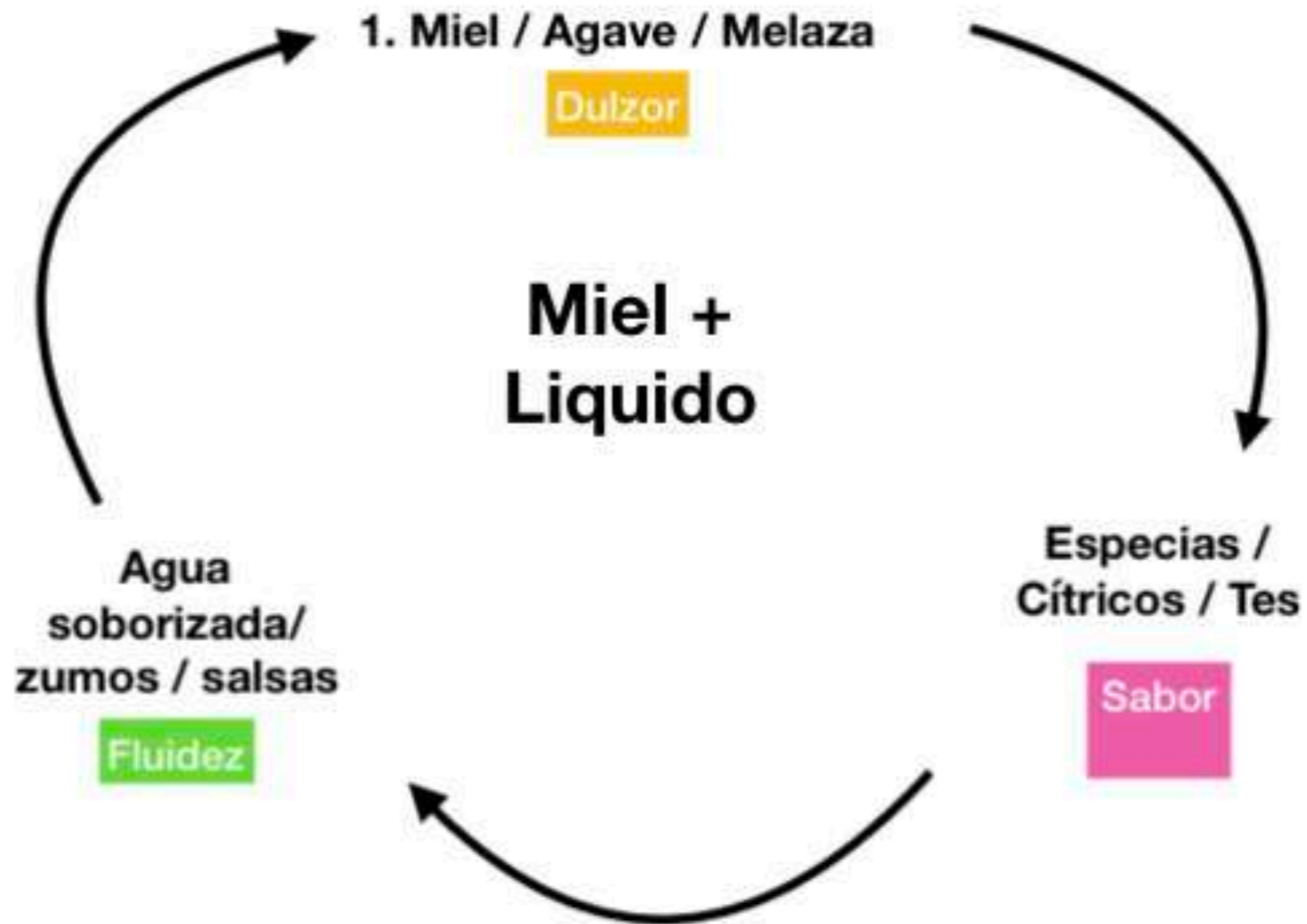
Orgeat



Falernum



Honey Mix



Colibri Mix



Ginger Beer

