



@hugo_boscovich

“Conectados por la Coctelería”

Episodio 11

Con Yeray Monforte @yeraymonforte &
Javier Vicuña @javiergarciavicuna



GLOBAL
PREMIUM
BRANDS

La sangría

359 Cocktail Concept



La sangria, definición

El **Diccionario de la Real Academia** en su edición del 2001 define así la sangría: “Bebida refrescante que se compone de **agua y vino**, con **azúcar, limón** y otros aditamentos.”

Sangría es el nombre que se le da a una bebida proveniente de España o Portugal que resulta de mezclar vino tinto con fruta y zumos de frutas, brandy, refresco y especias (entre ellas ramitas de canela).

- La Zurra regiones y diferencias
- Sangria y sangaree

El Pimpi tradición e historia

- Sitios con gastronomía mediterránea
- Tradición y respeto por los orígenes
- Valor km 0
- Cultura



Origen

- Roma Antigua, se tomaba vino especiado para los gérmenes.
- Maquillaje de los marineros británicos del RON con diferentes elementos en 1700
- Campesinos de la península Ibérica en 1800
- Franceses realizaban mezclas de vino de uva regional con otros ingredientes 1800/1900
- Copa Claret (brandy, vino y especias)
- La siesta, la paella y la Sangría



Consumo en el mundo

- Andalucía, clima y turismo. Quizás primera región en añadir frutas maceradas.
- En Estados Unidos se consume después de la Expo Mundial en el 64
- Consumo en Sudamérica por la colonización
- Según normas europeas, debe hacer en España o Portugal y no superar 12% vol.

Ingredientes

- Vino tinto
- Agua
- Zumo cítrico
- Vermouth
- Frutas
- Azúcar
- Especias
- Carbónico
- Licores (normalmente utilizado Brandy y licor de naranja)



Elaboración

- Añadir vino Tinto en una jarra
- Dejar macerando con frutas y especias
- Añadir las bases alcohólicas
- Verter zumos y almibares
- Añadir hielo
- Completar con refresco
- Remover



Madrid por Carlos Moreno

- (En roner 45 min a 50°)
- 70 cl vino tinto
- 1 pera, manzana y naranja
- Piel de dos limones
- 2 anis estrellado
- 12 orejones secos
- 1 rama Canela y vaina vainilla
- 1 tomillo y romero
- **Para una copa:**
- 7 cl vino macerado
- 2 cl Ysabel Regina
- 2 cl cointreau
- 2 cl sirope azúcar
- Terminar refresco limón
- (Decoración con frutas)
- Inspirado en Roma



359 Cocktail Concept una región independiente

- (Para dos litros macerados 24 horas)
- 75 cl vino rosado
- 20 cl brandy
- 15 cl italicus
- 10 cl Lillet blanc
- 5 cl Genepi chartreuse
- 10 cl sirope Canela suave
- 10 cl zumo pomelo
- Posteriormente añadir : 60 cl soda pomelo
- Maceración de 650 gr fresas, 1 pomelo y 10 pelitos de tomillo



Fermentación desde casa

Yeray Monforte



F E R M E N T A C I Ó N

Conceptos básicos:

LOS FERMENTADOS SON CULTURALES (CERVEZA, CAFE, QUESO)

Vino
DEGRADACIÓN BIOLÓGICA

EL AZÚCAR LA GASOLINA DE LA VIDA

DONDE HAY AGUA HAY VIDA

pH(Coeficiente que indica la graduación ácida o básica en una solución acuosa)

P.H. Agua 7.0 (por encima básica, por debajo ácida) ESCALA DE 1 a 14.

P.H. Piel 5.5 /// Por debajo de P.H. 3.3

TRES GRANDES ESTILOS DE FERMENTACIÓN ACÉTICA ,LÁCTICA ,
ALCOHÓLICA



¿Que es la fermentación?

Transformaciones producidas por los microorganismos

¿Cual es la clave más importante en la fermentación?

Entender el entorno que necesitas, conseguirlo, producirlo y mantenerlo



Tiempo

Crecimiento de los Microorganismos



HERRAMIENTAS DE CONTROL



pH

Se puede medir mediante un medidor (fármaicia)

Gusto

Nivel carbonico

Airlock

PARÁMETROS A TENER EN CUENTA EN LA FERMENTACIÓN



Temperatura ambiente

pH

Humedad

Tipos de azúcares

Tiempo

Agua

CLAVES APLICADAS A COCTELERÍA DE LOS FERMENTADOS



Conservación

Baja cantidad de azúcar

Beneficios para la salud

Perpetuidad en el tiempo





FERMENTACIÓN LÁCTICA

PROCESO ANAEROBICO.

PROCESO BIOLÓGICO DONDE LOS AZÚCARES SE TRANSFORMAN EN ÁCIDO LÁCTICO

SU PRESENCIA EN LOS ALIMENTOS PROVOCA LA DESACTIVACIÓN DE LOS PROCESOS DE DESCOMPOSICIÓN (CONSERVACIÓN ALIMENTARIA)

LAS BACTERIAS DE ESTE PROCESO SE LLAMAN BACTERIAS LÁCTICAS

Ejemplos fermentación ácido láctica

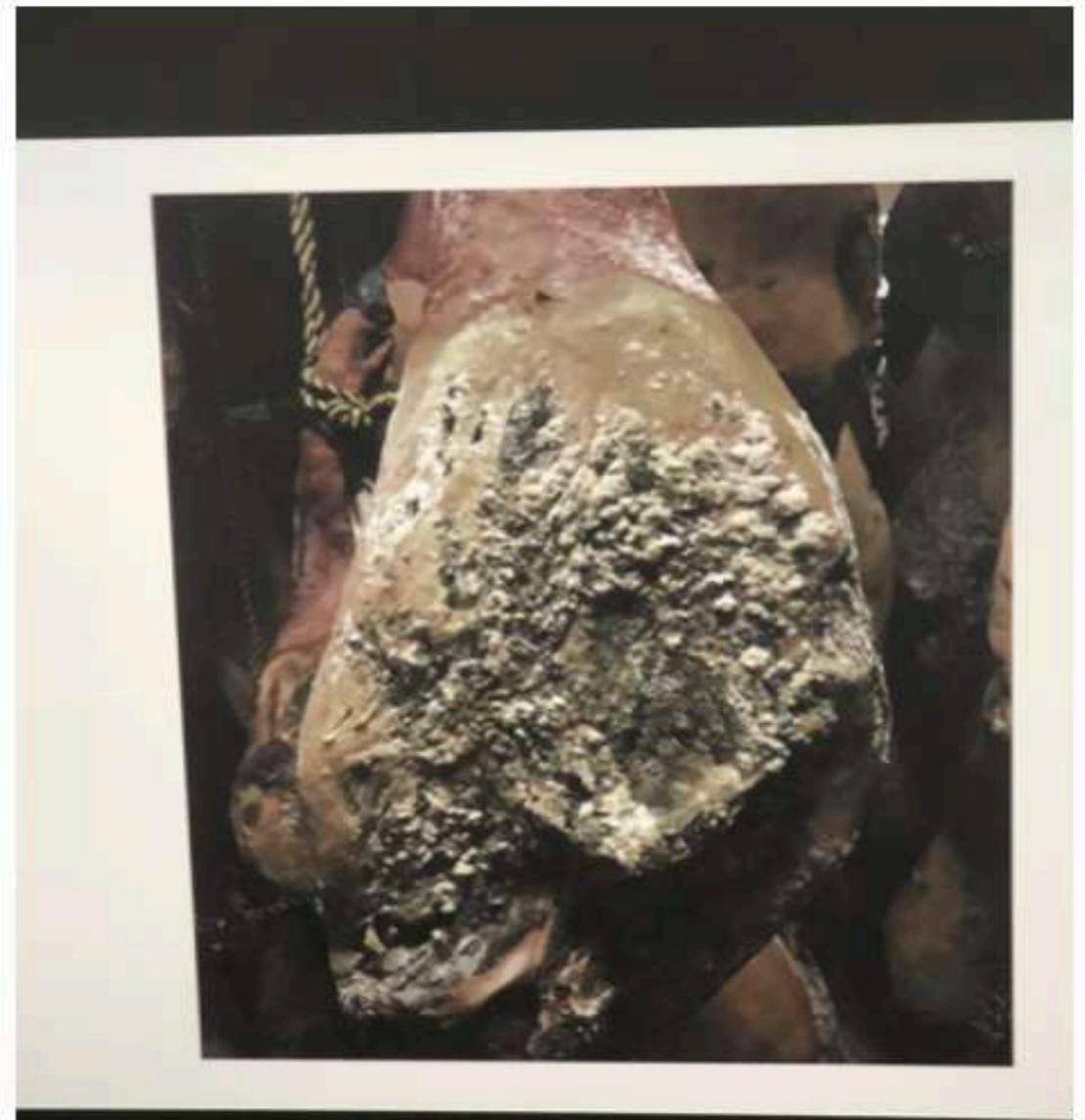


Fermentación de col (chucrut y kimchi)

Encurtidos de verduras y hortalizas (pepinillos)

Leches fermentadas, (yougurt, quesos)

Carne embutida (salami, JAMÓN)



FERMENTACIÓN LÁCTICA EN HORTALIZAS



Suelen realizarse entre 15-40° C.

La temperatura es uno de los parámetros significativos de la fermentación láctica de las verduras.

Se emplea sal en pequeñas proporciones con el objeto de frenar la evolución de las bacterias que degradan y no participan en el proceso fermentativo.

La variación de sal oscila entre un 2-20% dependiendo de la verdura.

SALSA PICANTE FERMENTADA



Fermentación ácido láctica (21-30 días)

Tarro de cristal o vidrio (sumergir las verduras en el agua)

700 ml agua

4 gajos de ajo. / 3 ramas de eneldo.

1 pimiento rojo

1 pimiento verde

3 guindillas

2-5% del peso de las verduras en sal

Triturar todos los componentes y colar.

Tiempo de consumo durante 6-12 meses

En nevera.

RECETA PAN CON TOMATE

5 cl MEZCAL

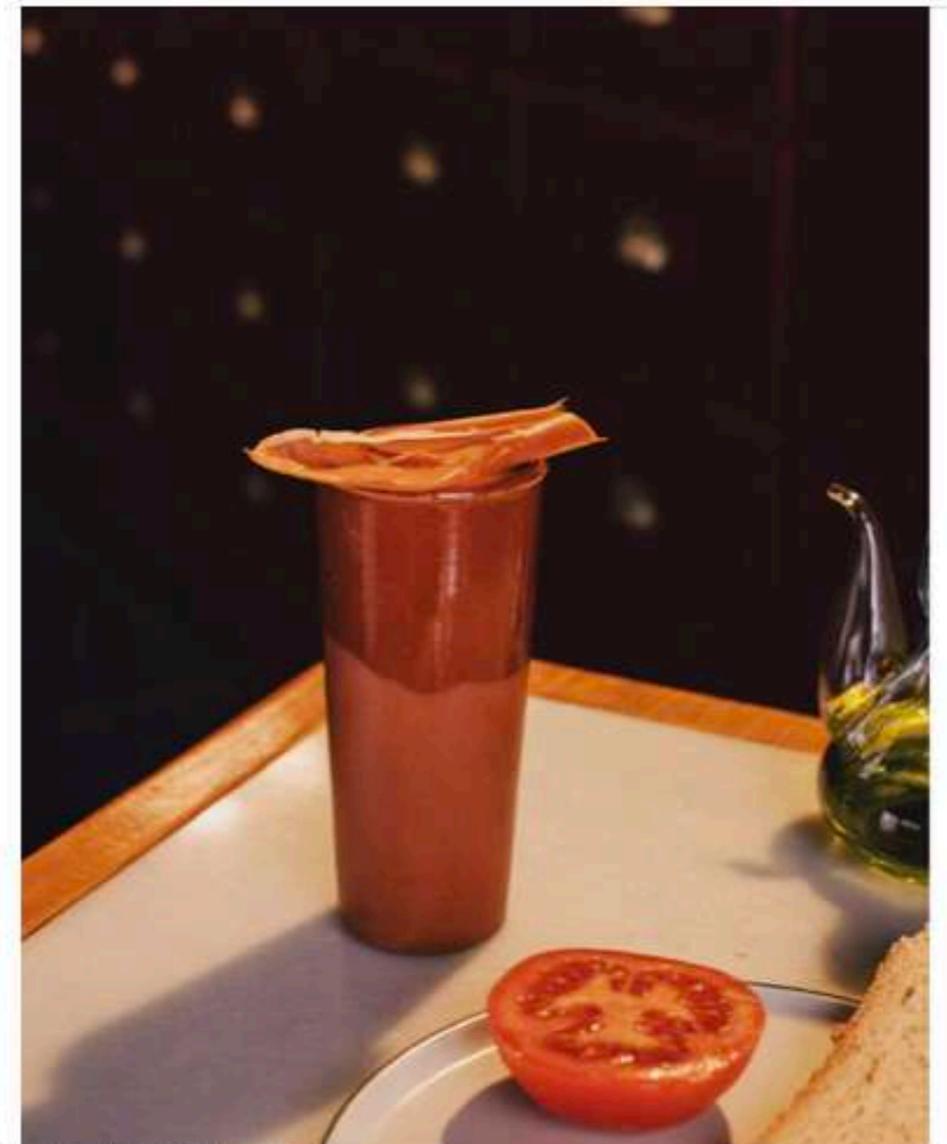
10 cl MIX TOMATE ACEITE Y SAL

1,5 cl SIROPE DE AZÚCAR

2 cl ZUMO DE LIMÓN

7 GOTAS SALSA FERMENTADA DE AJO

SHAKE/LONG DRINK/ JAMON SERRANO DESHIDRATADO



FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA



PROCESO BIOLÓGICO DE FERMENTACIÓN ANAEROBICA
ORIGINADA POR ALGUNOS MICROORGANISMOS QUE PROCESAN LOS HIDRATOS DE
CARBONO
AZÚCARES GENERALMENTE
PARA OBTENER COMO PRODUCTO FINAL UN ALCOHOL EN FORMA DE ETANOL
SU FINALIDAD BIOLÓGICA PROPORCIONAR ENERGÍA A LAS LEVADURAS LAS CUALES
GENERAN COMO DESHECHOS ALCOHOL Y CO₂
LAS LEVADURAS Y BACTERIAS SE ENCUENTRAN EN LAS FRUTAS Y CEREALES Y
CONTRIBUYEN A SU SABOR

CARACTERÍSTICAS



Máximo de un 20 %

Acidez 3,5-5,5%

Los ácidos de algunas frutas limitan a veces el proceso

Concentración de azúcar: a mayor concentración de azúcar mayor velocidad de proceso fermentativo.

Contacto con el aire frena absolutamente el proceso.

La temperatura tiene que oscilar entre 25-40 grados C.

HIDROMIEL

Fermentación alcohólica

Anaeróbica

Desde un 4,5%-15%.

Miel pura sin pasteurizar

Cocinar en agua 4 o 5 partes de agua por una de miel, y con un colador retirar las impurezas que se alojan en la superficie (cera, partículas impuras de miel)

Introducir en damajuana, hasta el máximo de la capacidad posible.

Con válvula de agua y aire (libera CO₂, y no deja entrar oxígeno)

Fermentación de 15 -30 días como mínimo

A partir de 30 días, se le puede empezar a considerar envejecida.



RECETA

HONEY GRASS

5,0 cl GIN BULL DOG

2,5 cl ZUMO DE LIMA

2,5 cl SIROPE DE HIERBAS

2,5 cl VINO FINO

5,0 cl HIDROMIEL

THROWING/LONG DRINK/FLORES Y HIERBAS



Fermentaciones mixtas



Carbónico natural

Probióticos

Digestivos

Sanos

Baratos

Rápidos





Proceso de elaboración

Calentar con cada 10 litros de agua 1 kilo de azúcar por 80 gramos de té.

Calentar hasta disolver el azúcar y el té quede bien impregnado.

Colar con instrumentos plásticos.

Dejar enfriar hasta temperatura inferior a 36 grados C.

Introducir con el SCOBY y un 10% de la fermentación anterior.

Esperar entre 7-14 días.

Repetir.

KEFIR FIZZ

5 cl BULL DOG

2,5 cl ZUMO DE LIMA

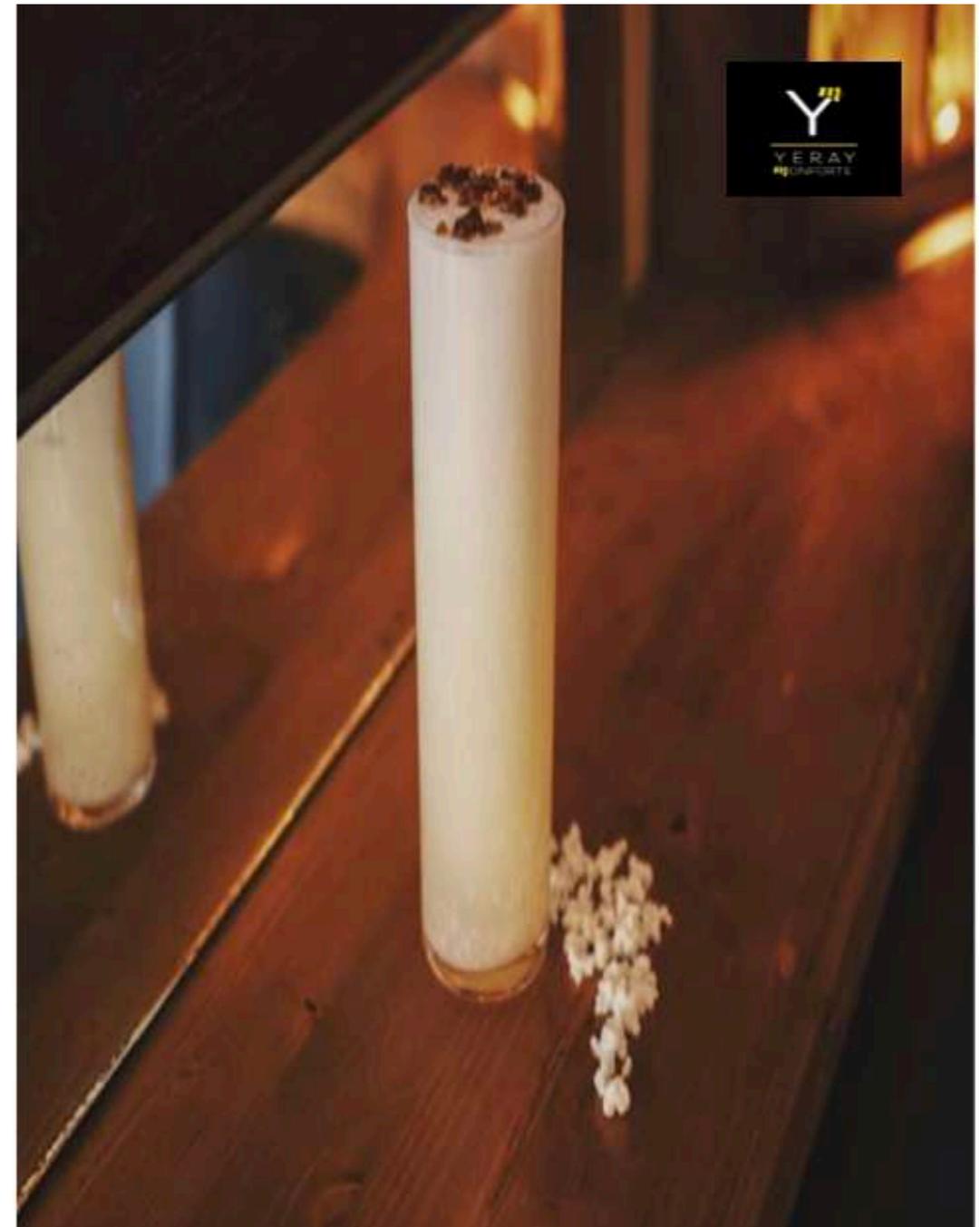
2 cl SIROPE DE PANDAM

5 cl KEFIR DE COCO

2 cl CLARA DE HUEVO

TOP HIDROMIEL

SHAKE/LONG DRINK/ POLVO DE NARANJA

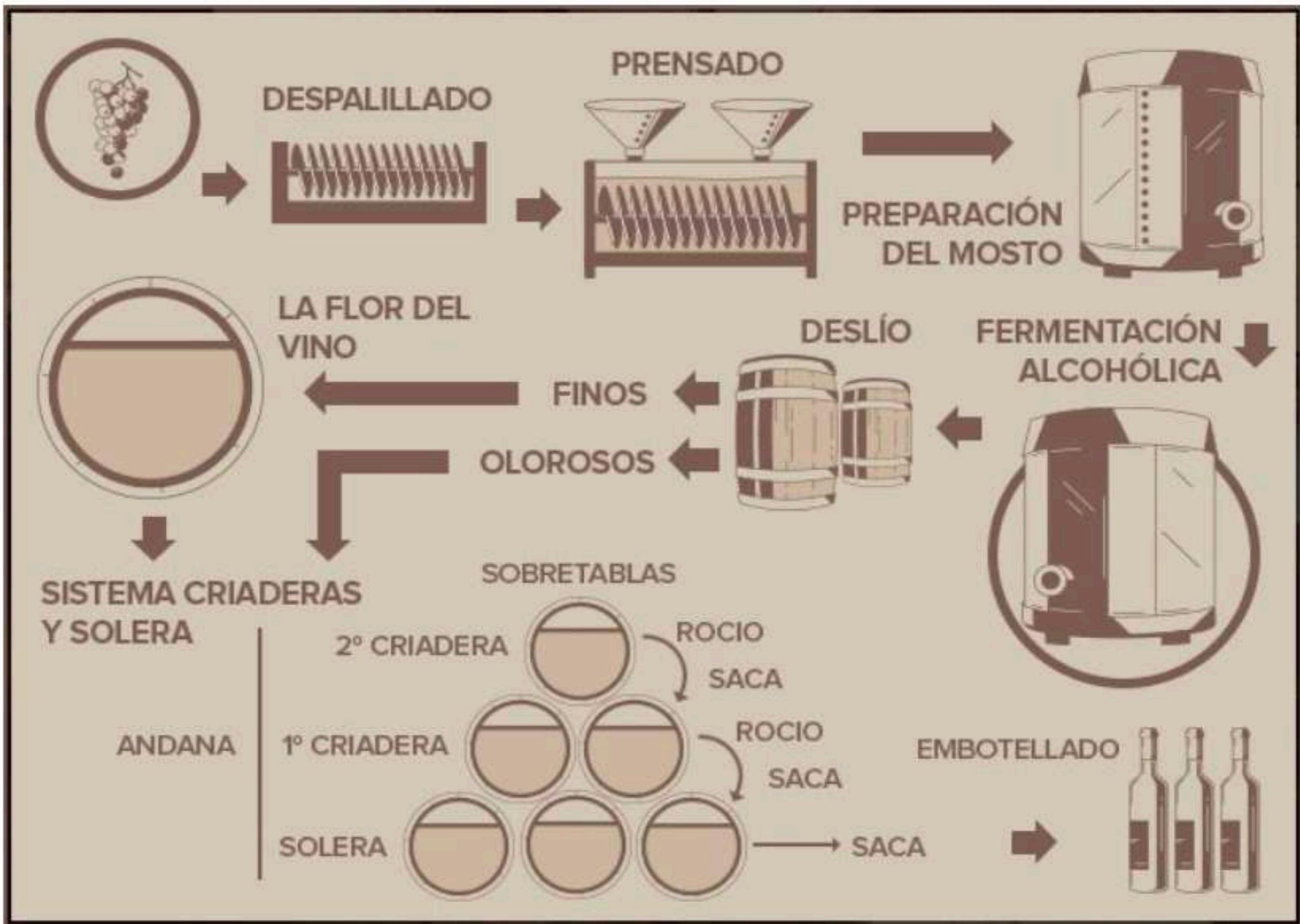


Jerez, el valor de lo nuestro

Javier Vicuña









SACA

2da CRIADERA

ROCIO

1ra CRIADERA

SACA

ROCIO

BOTELLA

SOLERA

SOLERA Y
CRIADERAS

#SHERRYLOVERS



Pay attention !!!

**Vinos
crianza
biológico
a**

“ Fresh ”

Vodka
Manzanilla
Cordial Pimiento
verde
Cerveza trigo





**“ Spanish-
attan”**

Din