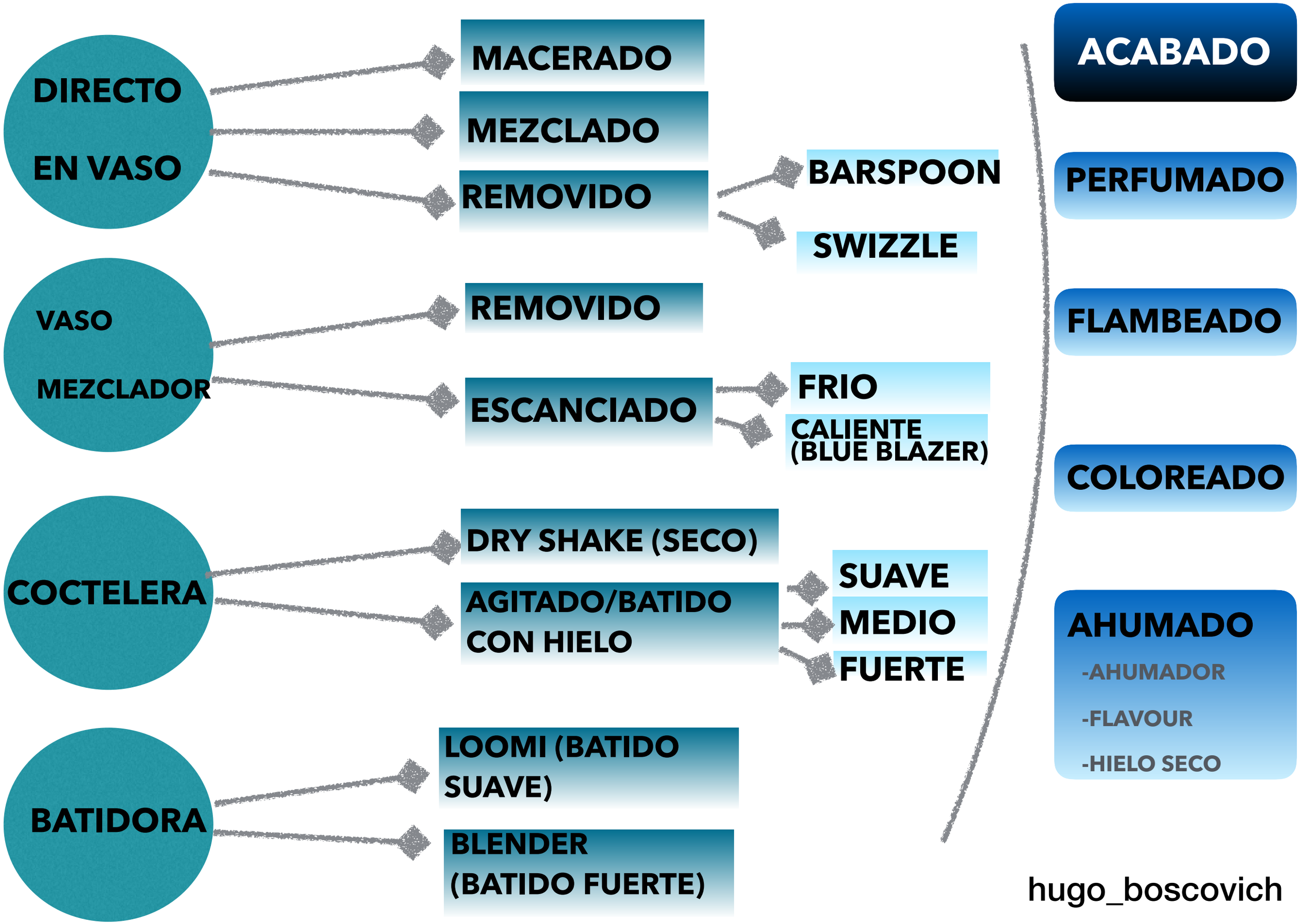
@hugo_boscovich

“Conectados por la Coctelería”
Episodio 9

Con Patxi Troitiño @patxi_troitiño &
Antonio Naranjo @antonionaranjo88

GLOBAL PREMIUM BRANDS

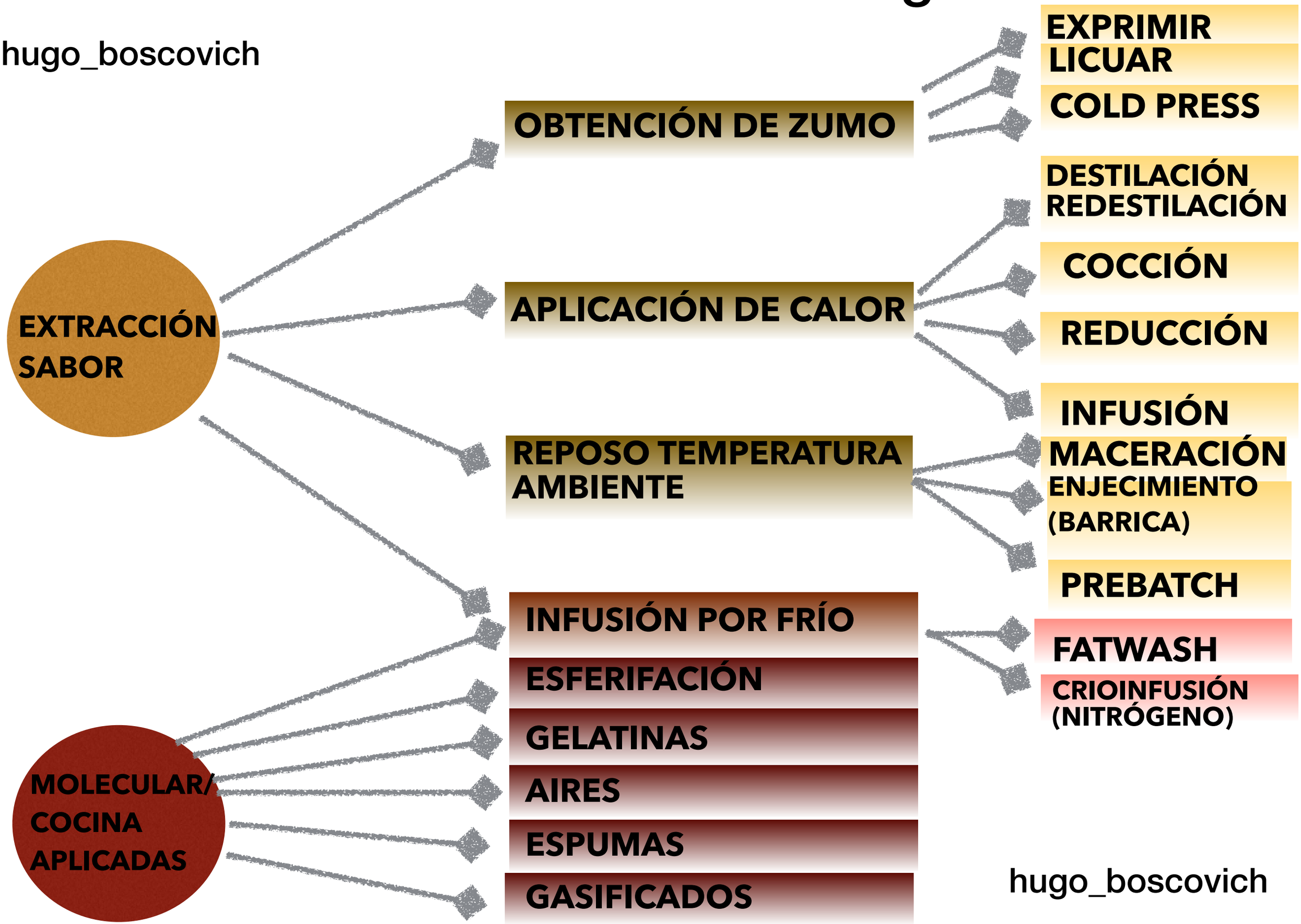
Métodos de elaboración en coctelería



hugo_boscovich

Técnicas de elaboración de ingredientes

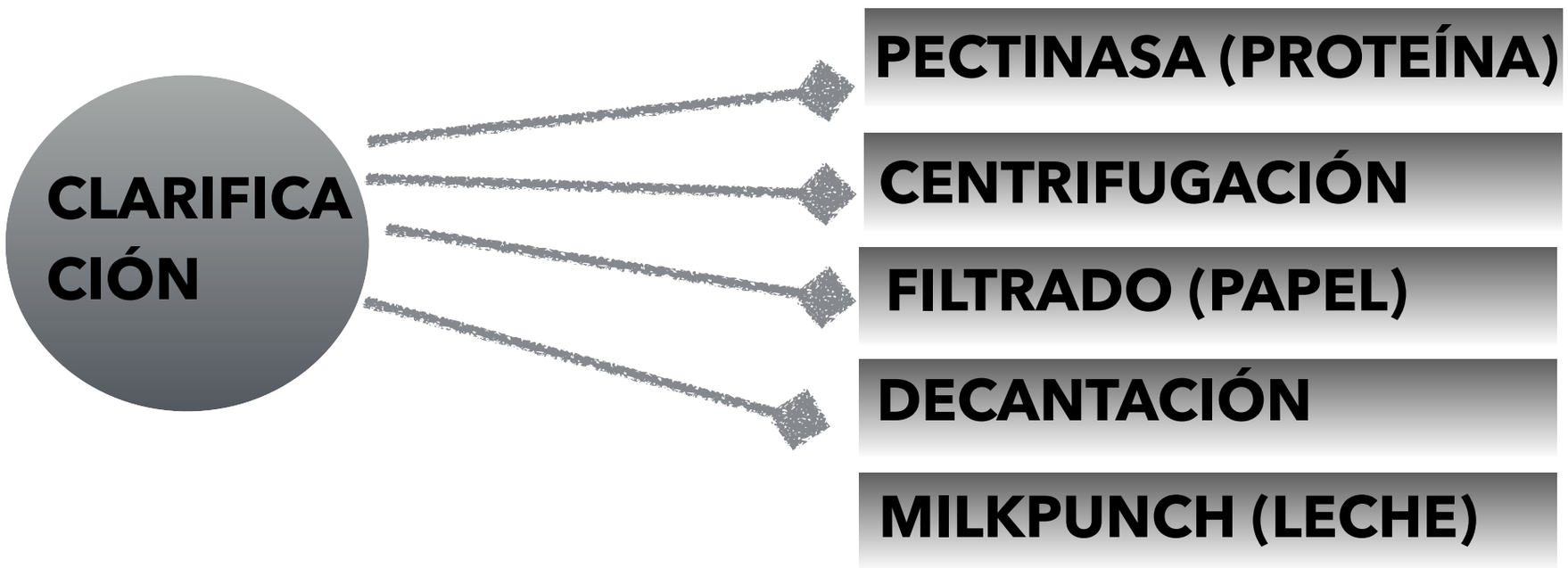
hugo_boscovich

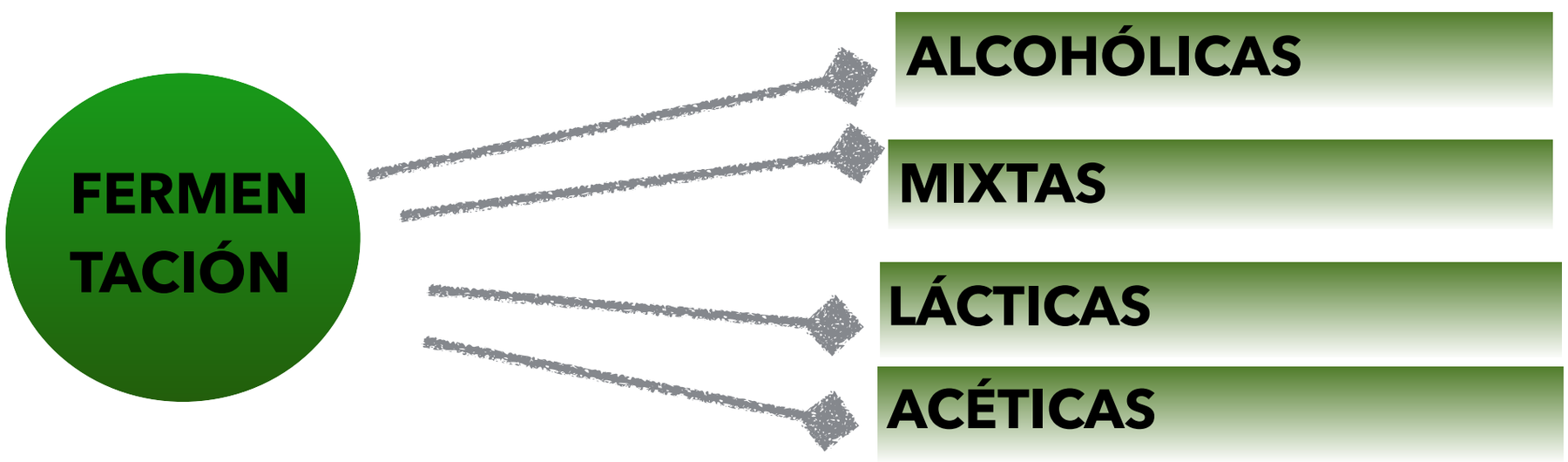


hugo_boscovich

Técnicas de elaboración de ingredientes

hugo_boscovich





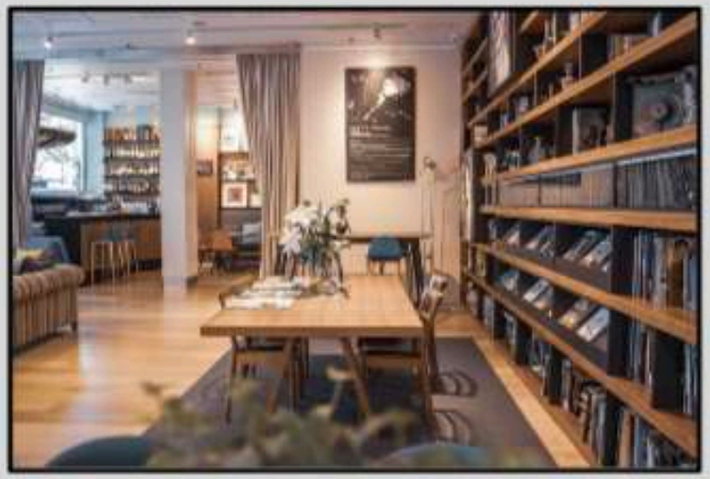
hugo_boscovich

Técnicas de cocina aplicadas a coctelería

Patxi Troitiño

359 Cocktail

LOCALES:

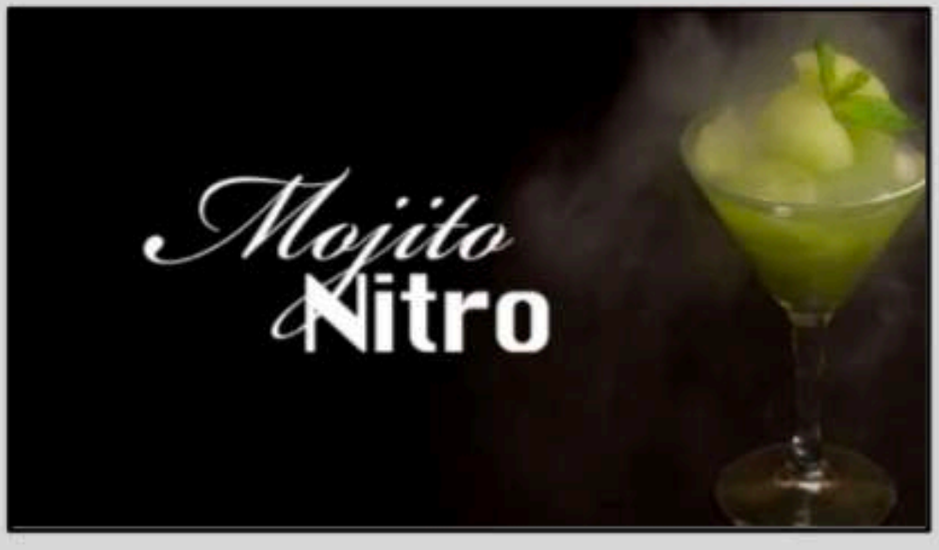


¿QUIÉN TOMA CAFÉ CON HIELO?

PARÁMETROS TÉCNICOS EN COCTELERÍA

ÍNDICE

PUNTO DE CONGELACIÓN



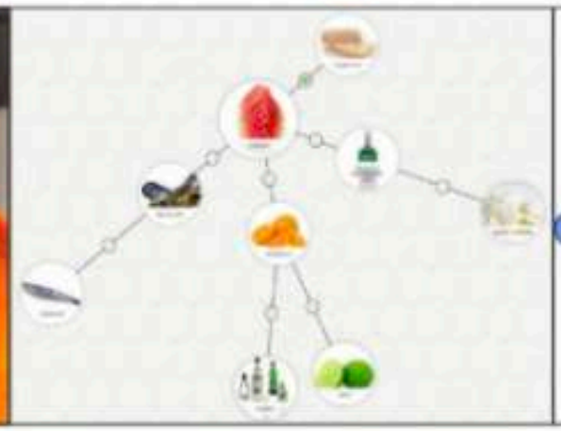
Influyen muchos parámetros dentro del punto de congelación de una elaboración con contenido alcohólico…

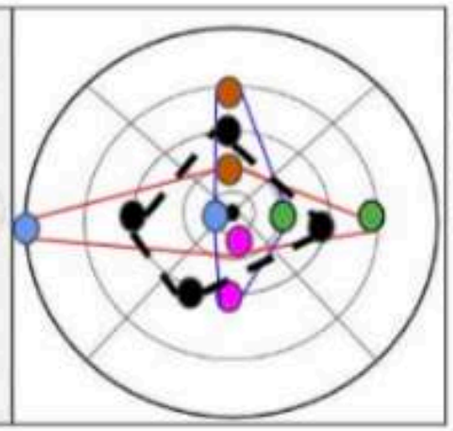
-SAL
-AZÚCAR
-ALCOHOL
-H2O

Una forma aproximada y sencilla de calcularlo sería;

“el alcohol congela un grado por encima (Tª negativa) de su volumen alcohólico”

EJEMPLO FICHA TÉCNICA





STORYTELLING
Maridaje conceptualizado alrededor de la experiencia del PICNIC de estilo MEDITERRÁNEO
(ingredientes que se asocian a la dieta mediterránea)

INGREDIENTES	Alérgeno	ARMONÍA
-Gin Mare		-Sardina
-Zumo de Sandía		-Salsa tzatziki
-Naranja		Brote de Menta
-Carpano		Escabeche de Pesto
		-Mejillón

Graduación alcohólica: 11,1 °

Tª de Servicio: -4ºC

ESPECIFICACIONES:

⇨Copa Cóctel Round.(vintage)24cl
⇨Removido en vaso mezclador.
⇨Finalización con maridaje y twist de naranja.

Momento de consumo

Técnicas:

- Escabechar
- Corcondancia química de volátiles

DONOSTI SUNRISE:

UN COCKTAIL POR Y PARA ALGUIEN...

-MORA
-CANELA
-CIUDAD DE SAN SEBASTIÁN, BARANDILLA DE LA CONCHA

COCTELERÍA MOLECULAR
ÍNDICE

GOLDEN TURBULENCE

Un cocktail de autor surgido de la adaptación y necesidades del cliente.

- Consumo en un avión
- Fácil ejecución
- Interacción Sorprendente
- Sofisticado
- Sabores plurales

GINGER FRESH

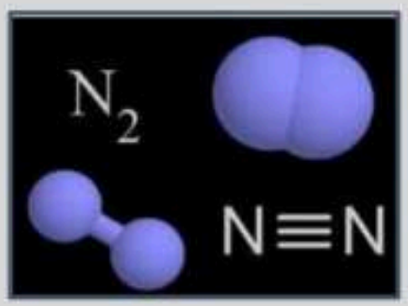
- Pairing (maridaje) adecuado para Sushi.
- Utilización de hielo seco (parámetros técnicos)
    - Temperatura
    - Presión
    - Tiempo
- Aplicación cryo-ínfusón express
- Técnica 32.C

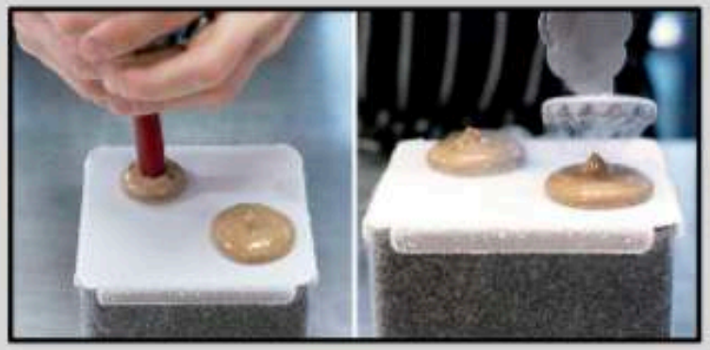
DIPLOMISÚ

- Elección de ingredientes que ensalcen los sabores y aromas de Diplomático Reserva Exclusiva.
- Conceptualización en torno a un postre muy reconocible; Tiramisú.
- Técnica; Cryo-infusión lenta
- Hielo seco (parámetros técnicos)
    - Temperatura
    - Presión
    - Tiempo

HUEVO GIN & TONIC

TÉCNICAS DE COCINA MOLECULAR





HABICHUELA MÁGICA

Y a veces, con las cosas
más simples y sencillas...

¡APARECE LA MAGIA!

NARCOS

FOODINK

NUEVAS IDEAS; I+D DE GASTRONOMÍA LÍQUIDA

BARMAID COFFEE MACHINE

NARANCELLO

OLD-FASHIONIZATE

PASTORA

ESKERRIK ASKO

GRACIAS

Un bar de especias

Antonio Naranjo

359 Cocktail

ESPECIARIUM

El mundo de las especias

CONCEPTO

- THEMATIC BAR (**QUEREMOS SER DIFERENTES**)
- TAPTAIL FAST SERVICE (**LA VENTA RAPIDA, EL COCKTAIL — LA MONEDA**
- HEBADIR SENSACION DE GASTO Y VOLVER AL TRUEQUE (**SISTEMA DE MONEDAS TRUEQUE**
- MARIDAJE CULTURAL (**PAIRING CULTURAL NO PALATIVO**)
- EL ESTUDIO DE LA ESPECIAS A FONDO

INSPIRACION

Redescubrir las especias en los cocteles clásicos .

Aplicar especias en los cocteles

Cuántos ingredientes lleva un NEGRONI

GINEBRA

- Semilla de Cilantro
- Raiz de Angelica
- Enebro
- Cubeba
- Granos del paraíso
- Olivas

VERMUT ROJO

- Ajenjo
- Artemisia
- Piel de limon
- Camomila
- Flor de lirio
- Regaliz

BITTER

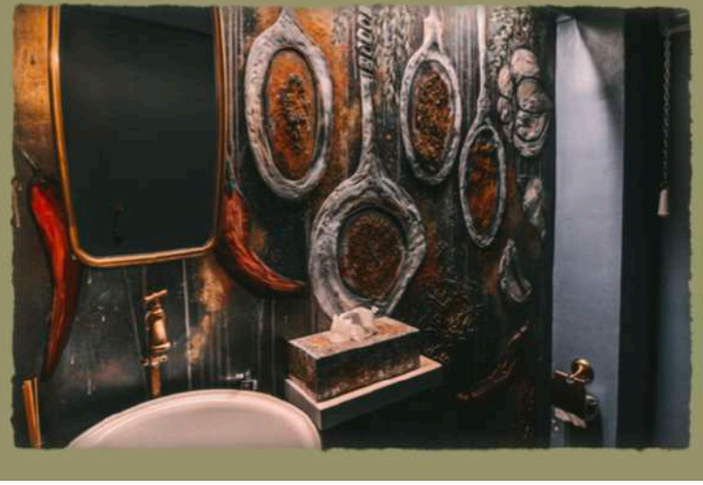
- Ruibarbo
- Cascarilla
- Miel
- Cassia
- Ramas de Angostura

BAR TEMATICO

- No Tomamos cómo referencia nada de lo que se hace ahora, no somos Tiki , ni Speakeasy, ni somos un lab.
- Bar temático es aquel que en la entrada te deja ver la intención del local como en nuestro caso por ejemplo es la tienda de especias, pero después dentro se ve que es una coctelería.
- La entrada nos ayuda a meter a los clientes en la historia del bar.

BIENVENIDOS

MENSAJES



TAP TAILS

Cocktails From the Barrel

Nordic Snakes
BOURBON
ZUMO DE ZANAHORIA Y JENGIBRE
SIROPE DE VAINILLA
ZUMO DE LIMON

Germano
GIN , ZUMO DE LIMA
SIROPE DE CANELA Y PIMIENTOS
ALBAHACA FRESCA

Cata Colada
RON,
LICOR DE RATAFIA
ZUMO DE PIÑA Y LIMON, AGUA DE COCO
REDUCCION DE CHARTREUSE VERDE

Cer...cana
CERVEZA
RON
ZUMO DE FRUTA DE LA PASION
SIROPE DE IPA Y ENELDO
ACIDO CITRICO

Manzano
VODKA
ZUMO DE MANZANA
LICOR D' AVET
OLEO SACHARUM DE PIMENTO DRAM

Jamon di Mono
WHISKY DEWAR'S 15
SIROPE DE MANTEQUILLA DE MANI
Y TONKA, LICOR DE PLATANO
ZUMO DE LIMON

BAR

Cocktails

CURRYQUIRI

MIX RONES Y CURRY
ZUMO DE LIMA
SIROPE SIMPLE

PALOMA MOLA

MIX TEQUILA Y MEZCAL
, SHRUB DE POMELO
Y MOLE

FINAS HIERBAS

BOURBON DE
MANTEQUILLA,
COCA COLA HERBAL NOTES

666

TEQUILA DE CERA DE ABEJA
Y CHILES, COCA COLA SPICY NOTES

DEL PALO

VODKA DE COMINO
Y CACAO, AGUA TONICA ROYAL BLISS

YELLOW TURMERIC

GIN , SODA DE MIEL Y CURCUMA
VERMUT DE EUCALIPTOS

HE... CHIZO

GIN DE SHIZO
MORADO Y WASABI, MANZANILLA
TONICA DE YUZU

OH! TOÑO

BOURBON DE CROISSANT
BITTER ANGOSTURA