

«Crear experiencias desde el conocimiento»

Algo está cambiando detrás de las barras. Javier Caballero revoluciona la coctelería con la creatividad como arma: hielos ahumados, cócteles dentro de un panal, gin-tonics que emergen de entre nieblas aromáticas... Un despliegue de innovación al servicio del sabor que aúna la coctelería tradicional y las últimas técnicas de la alta gastronomía. Conocimiento, inspiración, armonía, precisión y puesta en escena son las claves de los procesos creativos de un *bartender* convencido de que las posibilidades de la mixología son ilimitadas.

En este libro, Javier Caballero nos presenta los cócteles clásicos por excelencia y nos enseña a preparar sus propias versiones. A través de consejos y explicaciones técnicas introduce los conceptos de la «Coctelería Evolutiva»: la importancia de estudiar a fondo el producto, de dominar las técnicas y, sobre todo, de conocerse a uno mismo como barman. Así, nos demuestra que utilizando el conocimiento y la creatividad es posible transmitir ideas, sentimientos y emociones con nuestros cócteles.



Javier Caballero es un *bartender* entusiasta y con una curiosidad inagotable. Acumula más de 15 años detrás de las barras durante los que ha trabajado en todo tipo de establecimientos: hoteles, bares, cáterings de coctelería, consultorías... Su trayectoria le ha llevado también a ejercer de ponente en congresos y de *brand ambassador* de marcas de primera línea a nivel nacional e internacional. Actualmente imparte formaciones de mixología en sus talleres Liquid Experience y Liquid Club y es asesor en la coctelería Doble y el restaurante L'Eggs del chef Paco Pérez en Barcelona.

www.javiercaballero.es

Cooking

Librooks

www.librooks.es



Librooks

JAVIER CABALLERO
LIQUID EXPERIENCE
COCTELERIA EVOLUTIVA



Librooks

Cooking

Librooks

JAVIER CABALLERO

LIQUID EXPERIENCE

COCTELERIA EVOLUTIVA

Primera edición: octubre de 2014

© Javier Caballero, 2014
© De las fotos: 30f4 Photography
© De esta edición:
LIBROOKS BARCELONA, S.L.L.
Bailén 95, 1º 1ª – 08009 Barcelona
Tel. +34 93 184 09 60
info@librooks.es
www.librooks.es

Dirección editorial: Cèlia Pujals
Diseño y maquetación: Quim Gual. Blank Estudi
Fotografías: Alberto Moreno y Jonay Herrera, 30f4 Photography

ISBN: 978-84-941835-7-7
Depósito legal: DL B 21632-2014
Impresión y encuadernación: Ulzama Gráficas

Reservados todos los derechos. Quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización escrita de los titulares del copyright, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamo públicos. Si necesita fotocopiar o reproducir algún fragmento de esta obra, diríjase al editor.

Librooks

SUMARIO

PRESENTACIÓN

- 8 **THE END**
COCTELERIA EVOLUTIVA:
EL PRINCIPIO DE UN ESTILO

EL PRODUCTO

- 16 OLD FASHIONED
HONEY OLD FASHIONED
TIERRA XIMÉNEZ
- 24 SPRITZ
LAMPONE SPRITZ
- 30 AMERICANO
POMELO ROSSO
- 34 BRAMBLE
BASIL BRAMBLE
- 38 DIABLO
DIABLILLO
- 44 SANGRITA
CHIPOTLE SANGRITA

CÓCTELES PARA COMPARTIR

- 52 SANGRÍA
SANGRÍA EXPERIENCE
RUBY SANGRÍA
TEA UMESHU
MI QUEIMADA
- 62 PIMM'S
FRESH PIMM'S
- 66 PUNCH
YULLI PUNCH
- 72 EGGNOG
CHAI EGGNOG

CÓCTELES SIN ALCOHOL

- 78 SHIRLEY TEMPE
DIVINA PURPURINA
FRESCOR CÁLIDO
WATERMELON TEMPTATION
VIRGIN MOJITO
YOGI COCKTAIL
JAZMÍN COCKTAIL
GREEN SMOOTHIE

REFRESCOS FRUTALES:

- MELON FRESH
MINT TEA
GINGER FRESH
GRAPEFRUIT FRESH
AMERICAN COFFEE
PINK LEMONADE

AGUAS AROMÁTICAS:

- N.º 1, N.º 2, N.º 3, N.º 4

LA TÉCNICA

- 100 BLOOD AND SAND
DÉUS DEL MEZCAL

GIN-TONICS

- 112 GIN-TONIC
GIN-TONIC SIMPLE
GIN-TONIC EXPERIENCE
GIN-TONIC, JENGIBRE, POMELO Y MIEL
GIN-TONIC AHUMADO
GIN-TONIC EN UVA
FRESH & TONIC

- 126 BLOODY MARY
BASIL BLOODY MARY

- 130 MAI TAI
MULATA MAI TAI
TIKI EXPERIENCE
- 140 NAVY GROG
ELECTRIC HONEYED
- 146 GROG
PIRATE GROG
- 150 PISCO SOUR
FRESH & SOUR
- 156 FIZZ
NEW RAMOS FIZZ
CUCUMBER TWIST
- 164 TOM COLLINS
MINT COLLINS
PASSION FRUIT WHISKY FIZZ
EN TEXTURAS
- 170 IRLANDÉS
MEXICAN COFFEE
- 174 DRY MARTINI
DRY MARTINIS AHUMADOS
N.º 1, N.º 2, N.º 3
TONY'S MARE
- 184 PALOMA
OCASO
- 188 COSMOPOLITAN
RED COSMO
- 192 MOJITO
MOJITO NEW GENERATION
- 198 CAIPIRIÑA
CRISPY CAIPIRINHA
- 202 MINT JULEP
SMOKED JULEP

EL BARTENDER

- 210 MARGARITA
SPICY MARGARITA
- 216 DAIQUIRI
LIMPIACRISTALES EXPERIENCE FM
- 222 GIMLET
AROMATIC GIMLET
- 226 BEE'S KNEES
PEATY HONEY
PEATY HONEY TEXTURIZADO
- 232 MANHATTAN
MEXHATTAN
CHOCO MANHATTAN #2
- 240 SAZERAC
SAZERAC EXPERIENCE
- 246 BLUE BLAZER
TEA BLAZER
- 252 NEGRONI
SLOE NEGRONI

EPÍLOGO

- GIN-TONIC EN TEXTURAS
260 LA CREATIVIDAD ES EL CAMINO

Todas las recetas de este libro han sido calculadas para 1 persona, salvo que se indique lo contrario.

Algunas recetas presentan un grado de dificultad añadida, ya sea por la complejidad del equipo necesario (máquina de vacío, baño maría de temperatura controlada, pipa de humo, deshidratadora, cafetera de sifón, alambique) o por los productos que implica su preparación (maderas para ahumados, aditivos varios, hielo seco y cargas de CO₂ o N₂O). Lo señalamos con los siguientes iconos:

 requiere de maquinaria específica

 emplea productos atípicos en coctelería

PRESENTACIÓN

THE END COCTELERÍA EVOLUTIVA: EL PRINCIPIO DE UN ESTILO

Lo primero que me dijeron al empezar a desarrollar este libro fue: «tenemos que crear una estructura que nos marque la línea a seguir durante todo el libro». Una sugerencia muy lógica con la que estuve de acuerdo, por supuesto.

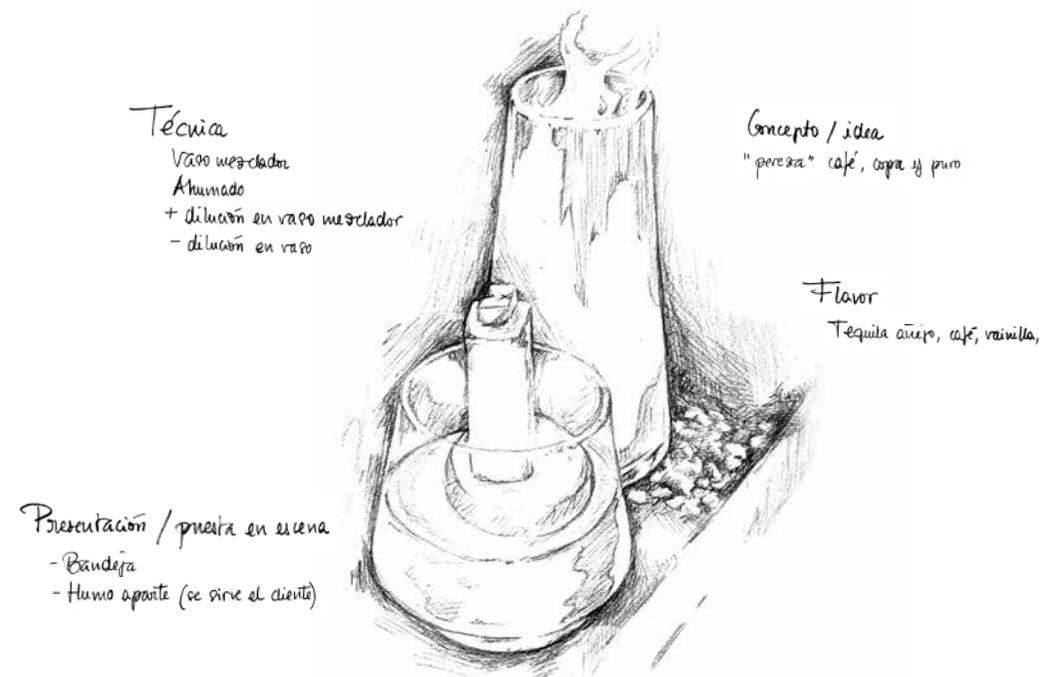
Lo segundo que hice fue romper esa estructura, porque quise que en la presentación figurase una de mis recetas, para poder tener un ejemplo práctico mediante el que poder explicaros en qué va a consistir este libro. Y es que hay algo que considero fundamental en mi coctelería y que quiero dejar bien claro desde el principio: yo creo en las estructuras y en la planificación, pero creo mucho más en la flexibilidad, porque si uno hace bien los deberes, va a poder adaptarse e improvisar. Por último, para acabar de romper con los planes establecidos, decidí empezar este libro con un rotundo «The End».

Pero vayamos un poco más atrás, a cuando empezó a rondarme por la cabeza la idea de escribir mi primer libro. Surgieron multitud de ideas sobre la temática a seguir o el formato del libro, pero tan pronto como aparecían las iba descartando. Y es que en este primer libro no quería solamente enseñar a preparar mis recetas, sino explicar mi forma de entender la coctelería y cómo ha evolucionado en estos quince años de profesión. De manera similar a lo que ocurrió cuando fundé Liquid Experience a finales de 2009, un momento en el que me senté a pensar en lo que era y sobre todo en lo que quería transmitir. Fruto de aquella reflexión, establecí una serie de ideas y conceptos que definían mi filosofía de trabajo y que denominé Coctelería

Evolutiva. A día de hoy aún mantengo estos principios, que encontraréis representados en mis recetas a lo largo de todo el libro.

En cuanto a la manera como os vamos a transmitir mis ideas, en este libro emplearemos el mismo formato que llevo años aplicando en presentaciones y formaciones. Hemos dividido los contenidos en tres grandes bloques: en el primero profundizaremos en la importancia del producto; en el segundo, en la importancia de la técnica; y en el tercero, aunaremos estos conocimientos para centrarnos en la aportación personal, emocional y creativa del bartender. Utilizaremos ejemplos prácticos para ir explicando los distintos ingredientes, técnicas y conceptos que considero importantes a la hora de crear un cóctel y, además, incluiremos recetas de los clásicos de la coctelería, porque para mí es importante conocer las raíces para poder innovar. Por eso, el concepto de este libro se podría resumir en dos palabras: «Clásicos Versionados».

Como ya os dije, quiero empezar con un ejemplo práctico, así que pongámonos manos a la obra con la receta. El The End es un cóctel que creé para un artículo sobre los siete pecados capitales. Fue una petición de mi amiga Nayra, que quería una receta inspirada en la pereza. Sí, la pereza; como veremos a lo largo del libro, el centro de una receta no tiene que ser siempre un destilado u otro ingrediente, también nos podemos inspirar en artistas, paisajes, objetos, sentimientos, momentos... Este aspecto lo trataremos al hablar de «el otro sentido» (ver p. 257).



La pereza me trajo inmediatamente a la cabeza algo tan castizo como la sobremesa del «café, copa y puro» (la siesta es opcional). Personalmente, antes de meter el primer ingrediente en la coctelera me gusta tener muy claro lo que voy a hacer y cómo lo voy a presentar; por eso, lo primero que hago es realizar bocetos de la receta en los que busco plasmar la idea original. Para conseguir trasladar a una bebida esta noción del café, la copa y el puro, busqué un cóctel con cuerpo, apropiado para la sobremesa, y lo acompañé con las notas ahumadas generadas con la quema de un «purito» de vainilla, que le daba unos toques dulces, y el punto amargo del café y el cacao. Todo esto encajaba perfectamente con el Tequila Espinoza Ultra Aged que elegí para la receta.

Una vez que tuve los ingredientes del cóctel, empecé a concretar las técnicas que utilizaría, y aquí es donde entra en juego uno de los puntos más característicos de mi coctelería: la fusión de técnicas clásicas y modernas. La idea es siempre que lo moderno complemente a lo clásico, sin llegar a sustituirlo. En esta receta, por ejemplo, mezclé técnicas tan clásicas como el refrescado en un

vaso mezclador con otras más modernas, como la elaboración de un azúcar de tequila con vainilla o cacao y la técnica del ahumado. No puedo dejar de insistir en que, tanto en esta como en todas mis recetas, para mí tiene el mismo valor técnico elaborar correctamente un ahumado como ejecutar bien el twist de naranja. Pienso que lo que hace bueno a un bartender es saber hacer a la perfección las cosas básicas; todo lo demás es valor añadido.

Para acabar el cóctel, elegí la presentación y la puesta en escena, otro de los factores que considero fundamental en mi coctelería y que también será recurrente a lo largo del libro. En mi opinión, el cóctel se empieza a disfrutar mucho antes del primer sorbo: hay que crear expectativas y hay que saber mantenerlas. Por ejemplo, yo presento el The End en una bandeja con dos vasos (en uno está el cóctel y en el otro el humo) e invito al cliente a que se sirva el humo sobre el cóctel. Juego con la densidad del humo, que impide que se escape del vaso, y con una idea interesante: la interactividad del cliente con el cóctel, que lo hace mucho más divertido.



EL PRODUCTO

THE CLASSIC SPRITZ

RECETA

Directo

60 ml de *prosecco* u otro vino
espumoso

45 ml de Aperol

30 ml de soda

1 rodaja de naranja

Ponemos todos los ingredientes en un vaso On The Rocks con hielo y acabamos con una rodaja de naranja.

Celebración, ocio diurno, amigos, bares llenos de bullicio. El Spritz sintoniza con la tradición mediterránea del aperitivo, que en España llevamos a cabo con el vermut. Aunque su origen se encuentra en el noreste de Italia —en el Véneto—, se popularizó en todo el territorio italiano y ahora también fuera del país, gracias en gran parte a una marca comercial (Aperol).

Se cree que su origen está en el periodo en el que las tropas austrohúngaras estaban desplegadas en el noreste de Italia, entre los siglos XVIII y XIX. Los soldados encontraban los vinos de la zona demasiado fuertes, así que implantaron la costumbre de rebajarlos con un poco de agua carbonatada, aportando de esta manera la burbuja de la cerveza, a la que estaban más habituados. De ahí que la teoría más creíble sobre el origen del nombre del cóctel sea la que apunta que *spritz* procede de *spritzen*, en alemán «rociar» o «mezclar con soda».

Hoy en día esa mezcla de vino con gas se ha sustituido por *prosecco* —vino blanco espumoso italiano, seco o extra seco— o bien por champán. El Spritz es el perfecto ejemplo de los cócteles elaborados con espumosos. El alcohol y el gas son dos de sus principales ingredientes, mientras que el tercero es el *bitter*, que le aporta color y su indispensable punto amargo.

En la teoría coctelera se explica que existen dos tipos de *bitters*: los «potables» y los «no potables». Ejemplos claros de los primeros son el Campari y el Aperol que se usa para el Spritz. Los segundos son aquellos *bitters* que se comercializan en pequeños frascos, usados en ínfimas cantidades para dar un toque especial a determinados cócteles y elaborados a partir de hierbas o especias, imposibles de tomar solos (hablaremos de ellos más adelante, p. 240).

En Milán, Venecia, Treviso o Verona, antes de la comida o de la cena, se acude a los bares para tomar un Spritz acompañado de pequeños bocados que se ofrecen en las barras: es el tapeo español a la italiana, el clásico aperitivo.

LAMPONE SPRITZ

Creado para Perrier en mayo de 2013.

Como en muchas de mis propuestas, la idea de hacer una variante de un cóctel clásico como el Spritz tenía como objetivo aportarle notas más frescas. En esta ocasión he añadido al Aperol unos toques dulces no demasiado invasivos al infusionarlo con la frambuesa y la cáscara de mandarina.

Una propuesta perfecta como aperitivo para los días calurosos.



LAMPONE SPRITZ

RECETA

45 ml de Aperol infusionado con frambuesa y piel de mandarina*

45 ml de agua Perrier

45 ml de cava Ninna de Nuit Alexandra

1 frambuesa

Spritz texturizado**

Xilitol

1 *twist* de mandarina



PREPARACIÓN DEL CÓCTEL

Llenamos con hielo un vaso On the Rocks previamente enfriado, añadimos los ingredientes en el orden indicado y removemos ligeramente, para homogeneizar pero sin perder el carbónico.

Para acompañar, pinchamos una frambuesa con un *stick*, rellenamos el hueco con el Spritz texturizado, la espolvoreamos con xilitol y la apoyamos en el borde del vaso. Acabamos con el *twist* de mandarina.

PREELABORACIONES

*APEROL INFUSIONADO CON FRAMBUESA Y PIEL DE MANDARINA

- 450 ml de Aperol
- 150 g de frambuesas
- 5 g de piel de mandarina

Envasamos todos los ingredientes al vacío.

Ponemos al baño maría durante 60 minutos a 52 °C.

Dejamos reposar un día antes de su utilización.

**SPRITZ TEXTURIZADO

- 50 ml de Aperol infusionado con frambuesa y piel de mandarina (ver receta arriba)
- 25 ml de cava
- 25 ml de agua Perrier
- 1 *twist* de mandarina
- 2 g de Xantana Texturas Albert y Ferran Adrià

Mezclamos los tres primeros ingredientes, apretamos la piel de mandarina para extraer los aceites esenciales y la descartamos.

Con la ayuda de un túrmix incorporamos la xantana, batimos todo y conservamos en nevera.



TEA UMESHU

Creado en marzo de 2014 con ocasión del salón Alimentaria de Barcelona.

En esta ocasión me gustaba la idea de proponer distintas formas de tomar té más allá de los consabidos limón y leche, e incluso atreverse a combinarlo con un poco de alcohol. También quería una propuesta que se pudiera compartir, y qué mejor que un té con toda su ceremonia, para que nuestros invitados puedan jugar con ella.

En esta receta, el *umeshu* (licor japonés de ciruelas maceradas, generalmente con alcohol y azúcar) nos aporta unos toques agridulces muy interesantes hasta para los que no gustan de las bebidas alcohólicas. El té de jazmín añade a la receta unas notas aromáticas muy reconfortantes, el zumo de arándanos aporta, además de su fantástico sabor, un punto astringente y muchos beneficios para el organismo. Para acabar, el agua Perrier le da un toque de frescor.

RECETA (2 PERSONAS)

80 ml de Choya Extra Shiso Umesu macerado*

150 ml de té de jazmín azucarado**

120 ml de zumo de arándanos

100 ml de agua Perrier

Pera

Lichi

Pensamientos

Jazmín

No siempre es fácil proveerse de *shiso umeshu*. Si no encontramos el producto comercial de una marca de calidad como Choya, podemos aromatizar nosotros mismos con *shiso* el licor de ciruela al estilo japonés.

SHISO UMESHU

- 500 ml de *umeshu*
- 15 g de *shiso* morado

Envasamos todos los ingredientes al vacío. Ponemos al baño maría durante 90 minutos a 50 °C. Enfriamos y reservamos.

PREPARACIÓN DEL CÓCTEL

En una tetera con hielo, añadimos el *umeshu* macerado, el té de jazmín y el zumo de arándanos y removemos bien.

Completamos con el agua Perrier.

En el filtro de la tetera, ponemos hielo picado y, sobre el hielo, colocamos parte de las frutas maceradas en el *umeshu*.

Estas cantidades están pensadas para una tetera doble, y para compartir.

PUESTA EN ESCENA

Presentamos la tetera sobre una pizarra con dos vasos metálicos bien fríos.

PREELABORACIONES

* CHOYA EXTRA SHISO UMESHU MACERADO

- 700 ml de Choya Extra Shiso Umesu
- 165 g de pera Concorde (equivalente a una pera mediana), o la que en ese momento de la temporada esté mejor
- 25 g de lichis pelados y cortados por la mitad

Mezclamos todos los ingredientes y dejamos macerando un mínimo de 2 horas.

Conservamos en frío.

**TÉ DE JAZMÍN AZUCARADO

- 9 g de té verde de jazmín (Jasmine Dragon Pearls)
- 500 ml de agua mineral
- 30 ml de sirope de azúcar (1:1)

Infusionamos el té en el agua fría durante 12 horas (en nevera).

Colamos bien y añadimos el sirope de azúcar.



DE JAPÓN AL MEDITERRÁNEO

Hoy en día, casi todos los productos del mundo están a un clic de distancia, así que podemos experimentar con sabores exóticos e incorporarlos a nuestras recetas sin grandes problemas. Eso sí, no me cansaré de repetir que lo primero es estudiar y conocer el producto para saber muy bien lo que vamos a hacer con él. Si lo conocemos bien, será más fácil «traérnoslo a nuestro terreno»: adaptar su sabor a nuestros gustos y su consumo a nuestras costumbres. Es sorprendentemente fácil descubrir la inspiración cuando nos hemos familiarizado con un producto, en apariencia, exótico.

Veamos un ejemplo: el *umeshu* es un licor que se elabora macerando el *ume*, un fruto parecido a un albaricoque o una ciruela, muy popular en Japón. Aunque existen muchas marcas comerciales, en su origen es un producto casero, fácil de preparar, que consiste en dejar macerar *ume* en un destilado con azúcar dentro de un tarro durante un año entero. El resultado es un licor dulce y ácido, al que se atribuyen propiedades beneficiosas para el sistema digestivo.

Aunque se puede tomar de muchas maneras (incluso caliente), el *umeshu* es una bebida que, en la cultura japonesa, se relaciona íntimamente con el sol del verano.

En el Mediterráneo, esta idea de bebida veraniega nos recuerda a las terrazas, a la sangría, a las tisanas, a las bebidas para compartir. Con este punto de partida, este cóctel se desarrolla de manera lógica: quería adaptar el *umeshu* a esta idea de bebida para compartir y al equilibrio de sabores de aquí, sin renunciar a su origen. Uno de mis productos favoritos, el té, es precisamente una bebida de origen asiático que se acostumbra a tomar en grupo, a partir de una misma tetera, lo que me llevó a preparar un cóctel a base de té de jazmín y *umeshu*, que complementé con zumo de arándanos para añadir astringencia y secar el dulce, al que nuestro paladar no está muy acostumbrado. Por último, al servir el cóctel en una tetera, los consumidores sabrán inmediatamente que se trata de una bebida de inspiración asiática y pensada para compartir.

THE CLASSIC

SHIRLEY TEMPLE

RECETA

Directo

15 ml de granadina

120 ml de refresco de lima-limón

60 ml de zumo de naranja

1 guinda al *maraschino*

En un vaso alto y ancho con hielo, servimos la granadina, el refresco de lima-limón, el zumo de naranja y removemos bien. Acabamos con la guinda.

No es necesario ingerir bebidas alcohólicas para disfrutar de un cóctel refrescante y diferente. La coctelería sin alcohol ofrece un mundo de posibilidades a quienes por motivos de salud o de responsabilidad quieren tomar un trago especial sin graduación alcohólica.

Seguramente, todos sabéis que Shirley Temple fue una niña actriz que cautivó al público en la década de los años treinta: figuró durante cuatro años como la estrella más taquillera de los Estados Unidos. A raíz de su participación en títulos como *Bright Eyes* o *Curly Top*, su imagen se convirtió en un icono en su época: los temas musicales de sus películas fueron grandes éxitos, protagonizó campañas con fines sociales de varias organizaciones como la Cruz Roja e incluso se llegaron a comercializar muñecas Temple o una línea de vestidos y lazos inspirados en ella.

A mediados de los años treinta, en el barrio de Beverly Hills de la ciudad de Los Ángeles, el restaurante Chasen's hacía las delicias de actores y otros personajes de Hollywood que se convirtieron en clientes habituales. Entre ellos Frank Sinatra, Gregory Peck, Alfred Hitchcock, Liz Taylor y la propia Shirley Temple.

Fue el barman del Chasen's quien, en homenaje a la pequeña, y para que disfrutase como los adultos de una bebida glamurosa, creó una combinación sin alcohol especial para ella, que con los años se ha convertido en un clásico reproducido en todo el mundo. Si bien habitualmente se hacen versiones sin alcohol de los combinados más emblemáticos, en este caso es al contrario: se han creado numerosas versiones alcohólicas del Shirley Temple. Algunas de ellas son el Shirley Temple Black, que combina zumo de lima con Campari y granadina; y el Dirty Shirley, una combinación de refresco de limón con vodka y granadina.

En las versiones modernas sustituimos el refresco de lima-limón y el zumo de naranja por 200 ml de ginger-ale, y decoramos con una cereza y una rodaja de naranja.



DIVINA PURPURINA

Creado para la carta del Doble en mayo de 2014.

En esta propuesta combino las dos variantes que existen del Shirley Temple, una con refresco de lima-limón y otra con ginger-ale, y además sustituyo los refrescos comerciales por otros naturales que preparo con fruta fresca en el caso de la limonada, y jengibre y Perrier en el caso del ginger-ale. Este cóctel se ideó originariamente para una niña, pero si reemplazamos la granadina por zumo de granada obtenemos una bebida que se puede consumir a cualquier edad. Igual que el Shirley Temple original, el nombre de esta bebida es un homenaje a una artista: Silvia, que actúa en el bar Doble con el nombre artístico de Divina Purpurina. Cuando estábamos haciendo las fotos para este libro, le dimos a probar el cóctel, que aún no tenía nombre, y le encantó: ¿Cómo no íbamos a dedicárselo?

DE LA IMPORTANCIA DE LA ESTACIONALIDAD

Siempre que sea posible yo recomiendo trabajar con productos de temporada, por dos motivos. Primero, por la calidad del producto: en sueltos y condiciones climáticas adecuadas, el aporte nutricional de una fruta o verdura es mucho mayor y, además, al ser recogida en el momento óptimo, sus cualidades se mantienen intactas y nos ofrece sus mejores propiedades organolépticas de sabor, olor, color y textura. Segundo, ayudaremos a agricultores y comercios de cercanía y, por qué no decirlo, nos ahorraremos algo de dinero, porque las frutas de temporada, además de ser más sabrosas, son más baratas.

En la siguiente tabla indicamos la estación de consumo preferente de algunas de las frutas y hortalizas que más se utilizan en coctelería, especialmente en los combinados sin alcohol. No aparecen ciertos productos como las espinacas o el jengibre, tan habituales de los *green smoothies*, puesto que son prácticamente anuales.

FRUTAS Y HORTALIZAS DE TEMPORADA

PRIMAVERA	Fresa, fresón, cereza, níspero, ciruela, melocotón, albaricoque, nectarina, aguacate, plátano
VERANO	Sandía, melón, níspero, albaricoque, ciruela, higo, pepino
OTOÑO	Naranja, mandarina, pera, plátano, uva, piña, apio
INVIERNO	Naranja, limón, mandarina, clementina, kiwi, manzana, piña, pera, chirimoya, apio

DIVINA PURPURINA

RECETA

60 ml de zumo de granada

45 ml de agua de jengibre*

30 ml de sirope de azúcar (1:1)

21 ml de zumo de lima recién exprimido

Agua Perrier

Semillas de granada

1 rodaja de jengibre

PREPARACIÓN DEL CÓCTEL

Ponemos los cuatro primeros ingredientes en un vaso alto y ancho con hielo, removemos bien y completamos con agua Perrier.

Decoramos con una rodaja de jengibre y semillas de granada.

PREELABORACIONES

*AGUA DE JENGIBRE

- 25 g de jengibre pelado
- 200 ml de agua mineral

Trituramos el jengibre con el agua y colamos bien.



FRESCOR CÁLIDO

Creado para Perrier en septiembre de 2010.

Con este cóctel buscaba una bebida con un marcado carácter otoñal, y por eso elegí como ingrediente principal una fruta tan característica de esta época como la granada. Para acompañar el zumo de granada y acentuar ese toque otoñal, añado especias como el clavo, el anís estrellado, la canela y el haba *tonka* (o vainilla, según disponibilidad), y lo completo con las notas picantes y ligeramente cítricas de la pimienta de Sichuan.

Me faltaba un cítrico para acabar de redondear el perfil de sabor del cóctel; al principio dudé mucho entre el zumo de lima y el de naranja, sobre todo con este último, ya que la combinación de zumo de granada y zumo de naranja es una bebida muy típica de Turquía que encaja a la perfección con las especias. Finalmente en mis presentaciones opté por el zumo de limón, pues creo que le otorga mucho más equilibrio.

RECETA

90 ml de zumo de granada fresco

15 ml de sirope de cinco especias*

7 ml de zumo de limón o naranja al gusto (opcional)

Agua Perrier

Semillas de granada

Canela en polvo

1 rama de canela



<http://goo.gl/qxkwSZ>

PREPARACIÓN DEL CÓCTEL

Ponemos los tres primeros ingredientes directamente en el vaso con hielo picado, mezclamos bien y completamos con el agua Perrier.

PUESTA EN ESCENA

Para acabar caramelizamos las semillas de granada con unas gotas de sirope especiado encima de un trozo de cáscara del mismo fruto, espolvoreamos con canela en polvo y lo acompañamos de una rama de canela que quemamos con el soplete delante del cliente para que nos aporte aroma.

PREELABORACIONES

*SIROPE DE CINCO ESPECIAS

- 4 g de pimienta de Sichuan (2 cucharaditas)
- 6,5 g de anís estrellado (unas 8 unidades)
- 3 g de clavo molido
- 8 g de canela en rama
- 1 haba *tonka* molida
- 500 ml de agua
- 480 g de azúcar

Ponemos el azúcar y el agua en un cazo y llevamos a ebullición.

En cuanto empiece a hervir, nos aseguramos de que se haya disuelto todo el azúcar y apagamos el fuego.

Añadimos las especias y dejamos infundir 10 minutos.

Colamos y reservamos.



JAZMÍN COCKTAIL

Creado en junio de 2012 para la colaboración de Perrier con el canal Nestlé TV.

Este es un ejemplo perfecto de que se pueden hacer cócteles ricos, visualmente atractivos y también saludables (aúna las propiedades de la fruta fresca, la stevia y el té de jazmín). En el Jazmín Cocktail juego con la notas aromáticas del té de jazmín y las acompaño con las notas suaves pero características del lichi y de las peras, que también sirven para encubrir el gusto metálico que nos deja la stevia. La clara de huevo aporta una consistencia melosa y homogeneiza los demás ingredientes, mientras que el agua Perrier se encarga de otorgar un punto de frescor.

RECETA

60 ml de té de jazmín*
15 ml de zumo de pera Conferencia
40 ml de zumo de lichis
30 ml de clara de huevo
Agua Perrier
Hojas de té de jazmín



<http://goo.gl/VRIz5N>

PREPARACIÓN DEL CÓCTEL

Mezclamos todos los ingredientes, excepto el agua Perrier, y los batimos sin hielo (*dry shake*). A continuación añadimos el hielo a la coctelera y volvemos a batir.

Colamos en una copa de cava previamente enfriada.

Finalmente añadimos el agua Perrier y acabamos con unas hojitas de té de jazmín.

PREELABORACIONES

*TÉ DE JAZMÍN

- 3 g de té verde de jazmín (Jasmine Dragon Pearls)
- 0,5 g de hojas de stevia
- 250 ml de agua mineral

Calentamos una tetera con 250 ml de agua e infusioamos el té y las hojas de stevia 5 minutos a unos 75 °C.

Dejamos enfriar.



REFRESCOS FRUTALES

Creados para Perrier en mayo de 2011.

Siguiendo con las propuestas sin alcohol, con los *soft drinks* pretendía crear una bebida muy refrescante, pero sobre todo muy natural y sana, apta para todos los públicos, incluso los niños. A continuación encontraréis mis sugerencias para mezclar frutas e infusiones, pero podéis jugar y probar vuestras combinaciones favoritas.



MELON FRESH

RECETA

2 rodajas de melón cantalupo
21 ml de zumo de limón recién exprimido
30 ml de sirope de azúcar (1:1)
Agua Perrier

PREPARACIÓN

Se podría hacer directamente en el vaso, pero yo recomiendo utilizar la coctelera.

Ponemos una rodaja de melón en el vaso de la coctelera y la machacamos bien, añadimos el zumo de limón, el sirope y un chorro de agua Perrier (unos 30 ml), batimos bien y colamos en un vaso alto y ancho con hielo, asegurándonos de que los trocitos de melón pasen por el colador. Completamos con más agua Perrier. Decoramos con una rodaja de melón cantalupo.

MINT TEA

RECETA

100 ml de infusión de té verde concentrada*
10 hojas de menta
15 ml de sirope de azúcar (1:1)
Agua Perrier
1 ramita de menta

PREPARACIÓN

Batimos el té, el sirope de azúcar y la menta en la coctelera con hielo, colamos en un vaso alto y ancho con hielo.

Completamos con agua Perrier y decoramos con una ramita de menta.

PREELABORACIONES

*INFUSIÓN DE TÉ VERDE CONCENTRADA

- 500 ml de agua mineral
- 10 g de té verde Gun Powder

Infusionamos el té en agua fría durante 12 horas (en nevera). Colamos bien, conservamos en frío.

GINGER FRESH

RECETA

45 ml de agua de jengibre*
21 ml de sirope de agave
15 ml de zumo de lima recién exprimido
Agua Perrier
1 rodaja de jengibre



<http://goo.gl/eelepY>

PREPARACIÓN

Batimos el agua de jengibre, el sirope de agave y el zumo de lima en la coctelera con hielo, colamos en un vaso alto y ancho con hielo.

Completamos con agua Perrier.

Decoramos con una rodaja de jengibre.

PREELABORACIONES

*AGUA DE JENGIBRE

- 25 g de jengibre pelado
- 200 ml de agua mineral

Trituramos el jengibre con el agua y colamos bien.

GRAPEFRUIT FRESH

RECETA

21 ml de zumo de pomelo rosa recién exprimido
30 ml de sirope de azúcar (1:1)
Agua Perrier
1 *twist* de pomelo

PREPARACIÓN

Ponemos en la coctelera el zumo de pomelo, el sirope de azúcar y un chorro de agua Perrier (unos 30 ml), batimos bien y colamos en un vaso alto y ancho con hielo.

Completamos con más agua Perrier.

Decoramos con un *twist* de pomelo. Se podría sustituir el pomelo por otro cítrico: limón, lima, mandarina, etc.

AMERICAN COFFEE

RECETA

1 café expreso
Azúcar
2 vainas de cardamomo verde abiertas
Agua Perrier
Granos de café



<http://goo.gl/MSsu0n>

PREPARACIÓN

Ponemos el café, el azúcar y el cardamomo en la coctelera con hielo y lo batimos bien, colamos en un vaso alto y ancho con hielo.

Completamos el cóctel con agua Perrier bien fría.

Decoramos con unos granos de café sobre la espuma.

PINK LEMONADE

RECETA

3 fresas
21 ml de zumo de limón recién exprimido
30 ml de sirope de azúcar (1:1)
Agua Perrier



<http://goo.gl/E8117K>

PREPARACIÓN

Se podría hacer directamente en el vaso, pero yo recomiendo utilizar la coctelera.

Ponemos dos fresas en el vaso de la coctelera y las machacamos bien, añadimos el zumo de limón, el sirope y un chorro de agua Perrier (unos 30 ml), batimos bien y colamos en un vaso alto y ancho con hielo, asegurándonos de que los trocitos de fresa pasen por el colador.

Completamos con más agua Perrier. Decoramos con una fresa en un *stick*.



AGUAS AROMÁTICAS

Creadas en junio de 2014.

Con este tipo de bebidas lo que busco es una forma fácil de añadir sabor a un agua, pero sin aportarle prácticamente dulzor ni textura, y así mantener toda su frescura.

Para conseguir esta maceración rápida, utilizamos una propiedad del carbónico —que veremos en otras recetas de este libro—, que nos permite extraer el sabor de las frutas y hierbas muy rápido, sin necesidad de machacarlas.

Nº 1

RECETA

3 rodajas de jengibre pelado
3 rodajas de manzana Granny Smith
1 rodaja de pepino
330 ml de agua Perrier

Nº 2

RECETA

4 gajos de lima
5 frambuesas
1 ramita de menta
330 ml de agua Perrier

Nº 3

RECETA

4 gajos de limón
5 fresas
1 ramita de albahaca
330 ml de agua Perrier

Nº 4

RECETA

1 pera Concorde cortada en rodajas
1 ramita de romero
330 ml de agua Perrier

PREPARACIÓN

Ponemos todos los ingredientes en un tarro, lo cerramos y dejamos macerar unos minutos antes de servir. Se consume directamente del tarro.



LA TÉCNICA

THE CLASSIC MOJITO

RECETA

Directo

60 ml de ron blanco

¾ de lima cortada en 6 trozos

3 cucharas de bar de azúcar

12 hojas de menta

Soda

1 ramita de menta

Ponemos en un vaso Collins la lima, después la menta y por último el azúcar y machacamos. Lo añadimos en este orden porque el azúcar por encima de la menta araña las hojas y suelta mejor el aroma. Cuidado con machacar demasiado pues la menta puede amargar la bebida. Llenamos el vaso con hielo picado y echamos el ron, removemos bien, completamos con hielo y acabamos con soda y una ramita de menta.



Se cree que a finales del siglo *xvi* al pirata sir Richard Drake le gustaba beber después de las batallas. Tomaba lo que se puede considerar la primera versión del Mojito: mezclaba el aguardiente de caña, en aquella época de muy baja calidad, con azúcar, lima y menta. Pero aquel primer brebaje no se bebía como una forma de ocio o placer, sino que cada ingrediente tenía su finalidad más allá del disfrute: el aguardiente aportaba calorías, la lima combatía el escorbuto (enfermedad relacionada con la deficiencia de vitamina C, habitual entre los marineros en aquella época, cuando pasaban largas temporadas en el mar), la menta refrescaba y el azúcar hacía bebible todo el conjunto.

Esta primera bebida fue conocida años más tarde en Cuba con el nombre de Draquecito. Más adelante, en la segunda mitad del siglo *xix* y gracias a los avances en la técnica de destilación, se consiguieron rones de mejor calidad y más refinados... Y así fue como nació el Mojito. Ernest Hemingway lo consumía a diario en la famosa taberna La Bodeguita del Medio de La Habana, y llegó a escribir en una de las paredes del establecimiento: «Mi Mojito en la Bodeguita.... Y mi Daiquiri en el Floridita». Y es que, como veremos, su afición al Daiquiri merece también una mención.

En la evolución de la coctelería cubana tuvo un efecto importante la Ley Seca de Estados Unidos. Durante esta época, primer tercio del siglo *xx*, muchos norteamericanos iban a pasar sus vacaciones a la isla caribeña para poder beber alcohol. Para sacar rendimiento a este flujo turístico, muchos empresarios del sector trasladaron a Cuba personal especializado. Esto, junto con la mejor calidad de los destilados, hizo mejorar mucho la calidad de los cócteles cubanos.

Al margen de cómo se elaborase el Mojito antaño, actualmente los bármanes coinciden en que, para conseguir el frescor que el consumidor busca en esta bebida, es necesario usar azúcar y ron blancos, que no aportan sabores más allá de la dulzura. Los rones añejos siempre aportan notas más complejas, cálidas, de vainilla o de madera, que enmascararían la menta. En una cata organizada por la revista *Barforum Magazine* se quiso comparar el ron blanco y el ron añejo en la elaboración del Mojito, analizando qué aportaba cada uno de ellos a nivel de sabor y calidad del combinado y si estaba justificado el aumento de precio final en el caso de los añejos o blancos Premium. Todos los miembros del jurado coincidieron en que los rones añejos aportaban notas más dulces, hacían subir en ocasiones el cítrico, pero borraban parcialmente el frescor de la menta, rompiendo así el equilibrio buscado en este cóctel.

MOJITO NEW GENERATION

Creado para Perrier en marzo de 2011.

Con esta propuesta lo que busco es una manera distinta y divertida de tomar un Mojito, en forma de *shot* en distintas capas. En principio el formato no me permitía mantener una de sus principales características, que es su aroma a menta, pero compensé la pérdida recurriendo a la técnica. Así, lo que hago es aprovechar las propiedades del hielo seco para extraer el aroma de los ingredientes; la aplicación de este proceso me permite recuperar el efecto de la menta con otra consistencia.

Como no me cansaré de repetir, las técnicas son las herramientas que nos ayudan a solucionar los problemas que surgen durante el desarrollo de la receta: la técnica es un medio, no un fin.

MOJITO NEW GENERATION

RECETA

5 ml de agua Perrier

7 ml de sirope de ron*

1 ml de zumo de lima**

Espuma de menta***

Hojas de menta

Cáscara de lima

Caña de azúcar

Hielo seco



PREPARACIÓN DEL CÓCTEL

En un tubo de ensayo, ponemos por capas primero el agua Perrier, después el zumo de lima y por último el sirope de ron. A medida que incorporemos los ingredientes, veremos cómo el sirope de ron se irá hacia el fondo del tubo de ensayo, después se quedará el zumo de lima y la tercera capa será la de agua Perrier.

Acabamos con la espuma de menta, dejando un espacio para que al agitar se puedan mezclar las capas fácilmente.

PUESTA EN ESCENA

Colocamos el tubo de ensayo encima de una probeta con menta, cáscara de lima, caña de azúcar y hielo seco para que infusione y suelte un humo aromatizado a mojito.

Antes de beber el cóctel del tubo de ensayo, lo agitamos para que se mezclen bien todas las capas, sujetando bien la tapa, ya que como dentro hay agua Perrier, puede salpicar un poco.

PREELABORACIONES

*SIROPE DE RON

- 200 ml de ron blanco
- 100 ml de sirope de azúcar (1:1)
- 0,5 g de Xantana Texturas Albert y Ferran Adrià

Mezclamos todo bien con la ayuda de un túrmix y dejamos reposar para que desaparezcan las burbujas. Reservamos.

**ZUMO DE LIMA

- 100 ml de zumo de lima recién exprimido
- 0,2 g de Xantana Texturas Albert y Ferran Adrià

Mezclamos todo bien con la ayuda de un túrmix y dejamos reposar para que desaparezcan las burbujas. Reservamos.

***ESPUMA DE MENTA

- 400 ml de jugo de menta
- 2 hojas de gelatina (4 g)
- 1 sifón de crema
- 1 carga de N₂O

JUGO DE MENTA

- 25 g de menta
- 350 ml de agua Perrier
- 50 ml de sirope de azúcar (1:1)

Escaldamos la menta, pasamos por el túrmix con el agua y el sirope y colamos.

Calentamos 50 ml del jugo de menta hasta 50 °C, deshacemos las hojas de gelatina que previamente habremos hidratado, añadimos los 350 ml de jugo restantes, introducimos en el sifón y lo cargamos con N₂O.

Dejamos reposar en la nevera antes de utilizar.



THE CLASSIC

MINT JULEP

RECETA

Directo

75 ml de bourbon

2 cucharas de bar de azúcar

12 hojas de menta

1 ramita de menta

Ponemos la menta y el azúcar en un vaso Highball y machacamos. Seguidamente llenamos con hielo picado, añadimos el bourbon, removemos y completamos con más hielo.

Este cóctel dulce y refrescante elaborado a base de bourbon es típico del sur de los Estados Unidos y se relaciona con la ciudad de Nueva Orleans, con gran tradición coctelera y donde se celebra cada año The Tales of Cocktail, uno de los grandes acontecimientos del sector a nivel mundial. La receta del Mint Julep se remonta a principios del siglo XIX, aunque el término *julep* es mucho más antiguo: originario de Arabia, designa una bebida dulce, a menudo medicinal.

Sus orígenes son controvertidos, pero es en 1803 cuando aparece por primera vez una explicación escrita del cóctel. Es la que figura en el libro de John Davis *Travels of Four Years and a Half in the United States of America*, donde se describe como «una copa de licor espirituoso con menta, que los habitantes de Virginia toman por la mañana». Se cree que en esta época el Mint Julep se elaboraba con *rye whisky* (whisky de centeno) o ron, en lugar del bourbon que se usa en la actualidad.

Aunque hoy en día la bebida es conocida mundialmente, fue en Kentucky donde se popularizó durante el siglo XX. De hecho el Mint Julep es la bebida típica del Kentucky Derby, una carrera de caballos que tiene lugar en mayo de cada año, donde se sirven más de 100.000 unidades del combinado.

Existe un debate entre los barmans sobre si la menta debe aplastarse o simplemente removerse. Ello depende de si se quiere un sabor a menta más pronunciado —se deberá entonces aplastar—, o más ligero —simplemente removiendo—. Si escogemos la variante machacada hay que tener cuidado ya que la menta puede soltar jugos amargos. Eso sí, siempre dejaremos una ramita de menta para la decoración para así captar el sabor y el aroma a través de la nariz.

Como se trata de un cóctel pensado para aplacar la sed, independientemente de cómo se prepare, una vez mezclado lo dejaremos un mínimo de 30 minutos en la nevera y después lo serviremos en un vaso con hielo. Hay que sorber lentamente para que el hielo se vaya derritiendo a medida que lo bebemos y así conseguir una bebida larga.

En la actualidad el término *julep* se utiliza para designar todas las bebidas que contengan un aguardiente de base, menta y azúcar. Las variaciones del Mint Julep incluyen sustituir el bourbon por whisky de centeno, ron, ginebra, brandy o calvados.



SMOKED JULEP

Creado para Perrier en octubre de 2009.

En la mayoría de mis cócteles, las técnicas modernas complementan a las clásicas, no las sustituyen. El Smoked Julep es un buen ejemplo: una técnica clásica, como la elaboración del sirope de piña, contrasta con técnicas más modernas como el ahumado con barrica de bourbon infundada con vainilla y menta, o la elaboración de un hielo con gas.

SMOKED JULEP

RECETA

75 ml de bourbon

30 ml de sirope de piña*

12 hojas de menta

Hielo con gas natural**

Madera de barrica de bourbon aromatizada con menta y vainilla***

Piña infusionada

1 ramita de menta

Agua Perrier



PREPARACIÓN DEL CÓCTEL

Mezclamos el sirope de piña, la menta y el bourbon y lo maceramos bien, hasta que quede impregnado con el aroma de la menta.

Posteriormente añadimos el hielo con gas, sin prensarlo mucho para dejar huecos donde se ubicará parte del humo de barrica de bourbon con vainilla y menta, que introduciremos con la ayuda de un ahumador.

Una vez introducido el humo, tapamos el hueco que nos deja la boquilla del ahumador con un poco más de hielo. El contacto con el hielo hace que el humo se quede dentro del vaso.

Decoramos con una ramita de menta y un trozo de la piña infusionada que hemos utilizado para hacer el sirope y que caramelizaremos con la ayuda de un soplete.

PUESTA EN ESCENA

Ya delante del cliente completamos con el agua Perrier, que provocará que salga el humo que aún había dentro del vaso. Servimos con pajita.

PREELABORACIONES

*SIROPE DE PIÑA

- 600 g de piña pelada y cortada en tacos
- 1 vaina de vainilla abierta
- 200 ml de jarabe de arce
- 20 ml de vino oporto Tawny Niepoort

Infusionamos en frío la piña con los demás ingredientes durante 12 horas.

Recuperamos la piña, separamos unos tacos para la decoración del cóctel y trituramos el resto con la ayuda de una batidora de vaso.

Colamos bien y reservamos el zumo obtenido.

Si queremos un sirope más dulce, añadimos un poco del líquido que utilizamos para la maceración.

Con estas cantidades obtenemos 400 ml de sirope.

**HIELO CON GAS NATURAL

- 0,8 g de Xantana Texturas Albert y Ferran Adrià
- 400 ml de agua Perrier

Mezclamos 70 ml de agua Perrier con la xantana.

Añadimos el resto del agua muy fría a la mezcla anterior y la ponemos rápidamente en el congelador dentro de un molde también muy frío.

***MADERA DE BARRICA DE BOURBON AROMATIZADA CON MENTA Y VAINILLA

- 50 g de tacos de madera de barrica de bourbon
- 1 vaina de vainilla
- 10 hojas de menta fresca

Rallamos los tacos de madera con un Microplane o con la Thermomix.

Abrimos la vaina de vainilla y juntamos los tres ingredientes en un recipiente hermético. Mantenemos un mínimo de 12 horas antes de su utilización.

Conservamos en un lugar fresco y seco.





EL BARTENDER

EPÍLOGO

GIN-TONIC EN TEXTURAS

LA CREATIVIDAD ES EL CAMINO

Desde que empezamos este proyecto tenía claro que quería cerrarlo con el Gin- tonic en Texturas, porque en cierta manera es el cóctel con el que empecé todo. Aunque ya llevaba once años en la profesión, el día en que lo presenté marcó un punto de inflexión en mi carrera, por lo que siempre ocupará un lugar prominente entre mis creaciones. Era la primera vez que dejé que la creatividad «tomara las riendas» y fuera la protagonista absoluta del cóctel.

Después de desarrollar los tres grandes bloques sobre la importancia del producto, la técnica y el *bartender*, quiero hablar finalmente de uno de los temas que más me apasionan y que condiciona gran parte de mi tiempo de trabajo: la creatividad. A mi modo de entender, la creatividad es lo que marca la diferencia entre *bartenders*, ya que el conocimiento de los productos, técnicas y conceptos es muy importante, pero lo que realmente nos hace destacar es cómo los interpretamos.

Pero ¿cómo enseñar la creatividad? Cuanto más leo e intento entender en qué «consiste» y cuáles son las distintas técnicas que existen para potenciarla, más cuenta me doy de que no hay un método, sino que cada persona tiene que encontrar el suyo. Puede que esto suene demasiado «zen», pero es que la base de la creatividad se encuentra en uno mismo, ya que parte de nuestra forma de interpretar y relacionar la información a la que tenemos acceso: cuanto más nos conozcamos, más fácil nos será identificar o incluso forzar estas relaciones. Sin embargo, considero que hay ciertos pasos que suelen ser más o menos comunes a todo proceso creativo.

Primero hay que tener en cuenta un concepto en el que hemos hecho especial hincapié a lo largo de este libro: la formación. La creatividad consiste en la capacidad para relacionar la información, así que cuantas más cosas sepamos, más fácil será encontrar relaciones. Sencillo, ¿no?

Después viene uno de mis momentos preferidos, ese instante difícil de explicar en que todo encaja y llega la inspiración. De pronto, un problema al que no le veíamos salida, que incluso semanas atrás habíamos dado por imposible, parece fácil, y casi podemos ver al cliente llevándose el cóctel a la boca. Aunque puede ser descrito simplemente como algo «mágico», este momento de claridad en que todo cobra sentido tiene una explicación. Cuando aún no me dedicaba a esto y oía hablar de la inspiración a un pintor o a un cantante, pensaba que de repente se le aparecían las musas, brotaba la idea y componía una canción o pintaba un cuadro, pero nada más lejos de la realidad. Desde mi punto de vista, esta inspiración surge de un trabajo consciente, de llenar la cabeza de un tema y forzar al cerebro a trabajar; incluso aunque no estemos conscientemente pensando en ello, el subconsciente sigue buscando las conexiones: está «incubando» una idea. Tarde o temprano, esta idea surgirá, y hay que estar siempre preparado para cuando aparezca, ya que puede llegar cuando menos lo esperamos. En mi experiencia, suele ocurrir cuando tenemos la mente relajada, lo que se denomina un estado de pensamiento divergente, en el que estamos más sensibles a las asociaciones y somos capaces de encontrar más de una solución para el mismo problema.

Una vez que surge la idea entramos en la fase de evaluación: tenemos que analizar si lo que hemos pensado es factible, si es lo que buscábamos. En este punto hay que ser lo más realistas posible y expresar la parte crítica de nuestros cerebros que es mejor inhibir en las etapas anteriores del proceso creativo. Sin embargo, también tenemos que ser positivos y estar seguros de nosotros mismos: no se puede tener miedo al fracaso, hay que creer en nuestra identidad como *bartender*, porque sin riesgo no hay recompensa. Por último, hay que pasar a la realización; si hemos dado por buena la idea, es el momento en el que volvemos a la mesa de trabajo, a tirar de todos los conocimientos de los que disponemos para llevar a cabo el cóctel.

Ahora volvamos al Gin- tonic en Texturas, que nos va a servir de ejemplo para explicar el tema. Después de probar este gin- tonic, o incluso antes, mucha gente me preguntaba cómo se me había ocurrido la idea de cortar una copa para después presentar el cóctel encima. Sinceramente, al principio no sabía qué responder y me empecé a plantear la pregunta yo mismo. ¿Cómo se me había ocurrido? Al poco tiempo lo descubrí, o eso creo. Recordé que unas semanas antes de empezar con el proyecto había estado trabajando en varios eventos en campos de golf en los que, junto a los cócteles, regalábamos a los asistentes *tees* de golf, esos palitos en forma de chincheta que sirven para sostener la bola en el golpe de salida. Me di cuenta de que la idea debía provenir de ahí; de tanto ver la bola encima del *tee* de golf, cuando me propusieron darle un giro de 180° al concepto de gin- tonic me imaginé una gelatina en forma de globo encima de una copita, simulando una copa balón (¿o estaba simulando una bola de golf encima de un *tee*?). Esta inspiración fue seguida de todo el trabajo de evaluación y de creación, donde ya entraron en juego todos los conocimientos que tenía con el objetivo de crear un cóctel equilibrado con un gel transparente que simulara la copa balón, con el caviar de tónica y el aire de lima.

Este cóctel también es un buen ejemplo de otra idea sobre la que me gustaría insistir: una receta nunca está acabada. Un año después de presentar el Gin- Tonic en Texturas, empecé a trabajar con hielo seco. No tardé en percatarme de que este ingrediente me permitía solucionar uno de los problemas que le veía a la receta, que consistía en la falta de aroma inherente a la gelatina. Utilizando hielo seco

y agua aromática de enebro, podía crear una niebla de enebro que paliaba esta carencia y redondeaba el cóctel. Con esta nueva modificación volví a cerrar la receta, por lo menos de momento. Existen muchos otros ejemplos que demuestran que la perfección no existe o, mejor dicho, que la perfección es efímera, dura hasta que descubres una forma de hacerlo mejor. Pienso que si crees que tienes la verdad absoluta y dejas de buscar respuestas, dejas de evolucionar.

Como hago en mis formaciones y *masterclass*, quiero acabar este libro con las dos sentencias que marcaron dos momentos de mi carrera. En los primeros años de Liquid Experience me sentía muy representado por una frase de Truman Capote en la que decía que «La disciplina es la parte más importante del éxito». Por aquel entonces pensaba que desde la disciplina y el compromiso nacía todo, un punto de vista muy espartano. Más tarde me di cuenta de que esto no era cierto, que por sí sola la disciplina no garantiza un buen trabajo, y que es fácil que te lleve a la monotonía y que esta monotonía ahogue la creatividad. Me percaté de que lo que realmente me mueve a trabajar en un sector tan sacrificado como este y a lanzarme en tantos proyectos tan distintos no era la disciplina, sino el entusiasmo, la pasión por crecer como persona y como profesional, por intentar mejorar siempre, por arriesgar por lo que uno cree sin pensar demasiado en las consecuencias. Así que quiero terminar el libro con una cita muy diferente de Winston Churchill:

«El éxito es la capacidad de ir de fracaso en fracaso sin perder el entusiasmo».

GIN-TONIC EN TEXTURAS

Adaptación de mayo de 2011 de una receta originalmente creada en febrero de 2010.

La idea de este cóctel surgió cuando me propusieron formar parte del Tanqueray Gin Master II, donde iba a ser el responsable de la ponencia de nuevas técnicas y conceptos aplicados a los cócteles. Se me ocurrió una forma de presentar el gin- tonic que me pareció original, una pequeña locura que me costó bastante trabajo (de entrada, tuvieron que hacerme copas a medida más acordes para servir un cóctel sólido). En esta elaboración intento emular un gin- tonic en copa balón, utilizando una gelatina transparente de ginebra para simular la copa. Incorporo la tónica en forma de caviar y sustituyo el *twist* por un aire de lima. Para acabar el cóctel, le añado un poquito de una mezcla de bicarbonato de sodio, ácido cítrico y una pizca de azúcar glas, una combinación que, al entrar en contacto con la lengua, provoca una sensación similar a las burbujas del carbónico.

Por último, un ejemplo de que un cóctel no se debe dar nunca por acabado: después de más de un año de presentarlo en innumerables sitios, se me ocurrió por casualidad, sin ni siquiera estar trabajando en ello, la forma de cerrar todo el círculo gustativo del gin- tonic añadiendo el aroma que me faltaba con la ayuda de un agua aromática de enebro y hielo seco.



GIN-TONIC EN TEXTURAS

RECETA

Gelatina de London Dry Gin*

Caviar de tónica Fentimans**

Aire de lima***

Regaliz negro

Agua aromática de enebro****

Hielo seco

Agua caliente

¼ de cuchara de bar de efecto efervescente***** (opcional)



PREPARACIÓN DEL CÓCTEL

Ponemos la gelatina de ginebra en la base de la copa que hemos diseñado para este tipo de cócteles, le hacemos un pequeño agujero en la parte superior con una cucharita especial para hacer bolitas de fruta.

Opcionalmente añadimos el preparado de efecto efervescente en el fondo del hueco; acabamos de llenarlo con el caviar de tónica Fentimans recién elaborado.

Finalizamos con una cucharadita de aire de lima, intentando darle el máximo volumen posible.

Como decoración, regaliz negro cortado muy finito.

PUESTA ES ESCENA

Una vez acabado, colocamos el gin- tonic dentro de una semiesfera de cristal donde introduciremos el agua aromática de enebro junto con el hielo seco.

Añadimos entonces agua caliente para crear la niebla que le aportará aroma al cóctel.

PREELABORACIONES

*GELATINA DE LONDON DRY GIN

– 50 ml de sirope de azúcar (1:1)

– 70 ml de agua mineral

– 120 ml de tónica Fentimans

– 1 g de Citras Texturas Albert y Ferran Adrià

– 1,4 g de Kappa Texturas Albert y Ferran Adrià

– 0,4 g de Xantana Texturas Albert y Ferran Adrià

– 135 ml de London Dry Gin

– Regaliz

Mezclamos los tres primeros ingredientes y, con la ayuda de un túrmix, vamos incorporando los siguientes en este orden: citrato de sodio, kappa y xantana. Dejamos hidratar.

Calentamos o, para más seguridad, llevamos a ebullición.

Retiramos del fuego y, sin dejar de remover, añadimos muy despacio la ginebra.

Vertemos la preparación en un molde semicircular y lo guardamos en la nevera para que gelifique.

**CAVIAR DE TÓNICA FENTIMANS

MEZCLA DE TÓNICA FENTIMANS

– 200 ml de tónica Fentimans

– 1 g de Citras Texturas Albert y Ferran Adrià

– 1,4 g de Algin Texturas Albert y Ferran Adrià

Batimos la tónica para quitarle el carbónico.

Añadimos el citrato de sodio con la ayuda de un túrmix.

Incorporamos el alginato de sodio con la ayuda de un túrmix.

Dejamos reposar.

BAÑO DE CLORURO DE CALCIO

– 2,5 g de Calcic Texturas Albert y Ferran Adrià

– 500 ml de agua mineral

Mezclamos los ingredientes con la ayuda de una varilla.

Introducimos la mezcla de Fentimans dentro de un biberón o de una jeringuilla desechable, apretamos con cuidado y vamos dejando caer pequeñas gotitas de la mezcla dentro del baño de cloruro de calcio. Si utilizamos una Caviar Box (accesorio de sferificación que permite crear 96 perlas por segundo), esta operación será mucho más rápida.

Dejamos las gotas dentro del baño de 20 a 30 segundos.

Con la ayuda de un colador, o con una cucharita especial con agujeros, sacamos del baño las bolitas obtenidas.

Las limpiamos con agua fría o, si queremos potenciar aún más el sabor de la tónica y de su carbónico, podemos limpiarlas directamente en las burbujas de una tónica servida sobre mucho hielo. Además de eliminar el sabor a salado que nos deja el cloruro de calcio, con este proceso conseguimos que el caviar quede impregnado del carbónico de la tónica.

***AIRE DE LIMA

– 500 ml de agua mineral

– 250 ml de zumo de lima

– 2,5 g de Lecite Texturas Albert y Ferran Adrià

Mezclamos todos los ingredientes dentro de un recipiente rectangular y que tenga algo de profundidad.

Tapamos la mitad del recipiente con papel film para evitar que salpique y, con la ayuda de un túrmix, introducimos la mayor cantidad de aire posible a la mezcla (para ello colocaremos el túrmix justo en la superficie del líquido).

Dejamos reposar unos minutos para que todo el líquido precipite y nos quede una espuma lo más seca posible.

****AGUA AROMÁTICA DE ENEBRO

– 80 g de bayas de enebro

– 1.000 ml de agua mineral

En un alambique, ponemos el agua en la caldera y el enebro en el capitel o columna, que nos permite tener los ingredientes sólidos aislados del contacto con el agua.

Destilamos el agua para que, al atravesar el enebro, el vapor arrastre los aceites esenciales. Cuando el vapor aromático entra en el serpentín se condensa y pasa otra vez a estado líquido.

*****EFECTO EFERVESCENTE (OPCIONAL)

– 6,2 g de ácido cítrico

– 4,2 g de bicarbonato sódico

– 0,7 g de azúcar glas

Mezclamos todos los ingredientes y guardamos en un recipiente hermético.

ANEXOS

AGRADECIMIENTOS

Hay muchísima gente a la que tendría que estar agradecido tras escribir este libro, desde las personas que me dejaron ponerme detrás de las primeras barras en las que trabajé, hasta parejas y amigos que padecieron las locuras de alguien apasionado por su trabajo, al que dedica prácticamente todo el tiempo que está despierto y parte del que pasa dormido.

Agradecer a mis hermanas y a mis padres, que me apoyaron en todo momento, muchas veces sin entender muy bien en qué me estaba metiendo (ni yo mismo lo tenía claro). Especialmente a mi padre, porque aunque normalmente no le sueles hacer mucho caso a lo que dice un padre, en cambio sí aprendes de lo que hace. Gracias a todo lo que ha hecho y a los valores que siempre he visto en casa: constancia, optimismo, sacrificio, trabajo, honradez y sensatez (eso, yo, solo a veces) estoy ahora mismo escribiendo este texto.

Gracias también al equipo tanto del restaurante L'Eggs como de la coctelería Doble. A la dirección por dejarnos las instalaciones y al personal, que tuvo que padecer las maratónicas sesiones de fotos con mil trastos por el medio; en especial a Marco, que cuando llegaba a abrir el bar nos encontraba rodeados de nuestro pequeño desastre de vasos, bandejas, botes...

Por supuesto, gracias a Alberto y a Jonay de 30f4, no solo por el trabajo para este libro, sino por todo lo que llevamos trabajando juntos desde prácticamente el inicio de Liquid Experience: mi trabajo siempre se ve mejor desde el objetivo de vuestras cámaras.

A los que empezaron siendo solo marcas para las que trabajar y se han convertido en amigos que siempre me han apoyado, me han confiado sus productos y han hecho posible este libro.

Por último, también a Cèlia y al equipo de Librooks, por apostar por la coctelería, y por la paciencia que conlleva trabajar con un *bartender* que quiere decir muchas cosas pero tiene poco tiempo para contarlas.

Gracias al soporte y la colaboración de:



BIBLIOGRAFÍA

ADRIÀ, Ferran. *Los secretos de El Bulli: recetas, técnicas y reflexiones*, Barcelona: Altaia, 1997.

ARNOLD, Dave; *et al.* *Cooking issues*, www.cookingissues.com

BERGERON, Victor J. («Trader Vic»). *Bartender's Guide by Trader Vic*, NY, USA: Doubleday, 1947.

BERRY, Jeff. *Beachbum Berry Remixed: A Gallery of Tiki Drinks*, San José, USA: SLG Publishing, 2010.

CONIGLIARO, Tony. *Drinks*, Londres, Reino Unido: Ebury Press, 2012.

CSIKSZENTMIHALYI, Mihalyi. *Creatividad: el fluir y la psicología del descubrimiento y la invención*, Barcelona: Paidós, 1998.

DEGROFF, Dale; KRESSLER, David. *The Essential Cocktail: The Art of Mixing Perfect Drinks*, NY, USA: Clarkson Potter, 2008.

EMBURY, David A.; HESS, Robert; SAUNDERS, Audrey. *The fine Art of Mixing Drinks*, NY, USA: Mud Puddle Books, Inc. 2008.

FISHER, Carolyn; SCOTT, Thomas R. *Flavores de los alimentos: Biología y química*, Zaragoza: Acribia, 1997.

HIRASA, Kenji; TAKEMASA, Mitsuo. *Ciencia y tecnología de las especias*, Zaragoza: Acribia, 2002.

McGEE, Harold. *La cocina y los alimentos* (4ª ed.), Barcelona: Debate, 2008.

VERA, Guillermo. *Lima. El Piscoauer y el Morris Bar / Para una historia del pisco en el Perú*, Lima, Perú: SiC Ediciones, 2010.

VV.AA. *Pintxatu: A fuego negro*, Irún: Talka, 2009.

VV.AA. *Xantana*, San Fruitós de Bages, Barcelona: Fundación Alicia.

WALKER, Kate. *Manual práctico del ahumado de los alimentos*, Zaragoza: Acribia, 1995.

WONDRICH, David. *Punch: The Delights (and Dangers) of the Flowing Bowl*, NY, USA: Perigee, 2010.