

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

CÓCTELES POR LOTES, DE GRIFO Y EN LATA



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



CONTENTS

1

POR QUÉ CÓCOTELES EN LOTES

- Los beneficios del procesamiento por lotes para tu local
-

2

CÓMO PREPARAR CÓCOTELES

- Una guía paso a paso para el procesamiento por lotes
-

3

CÓCOTELES DE GRIFO

- Crea fantásticos cócteles de barril
-

4

CONSEJOS PARA LOTES DE CÓCOTELES EN LATA

- Consideraciones para enlatar cócteles
-

5

OTRAS RECETAS

- Tres recetas para probar en tu local

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

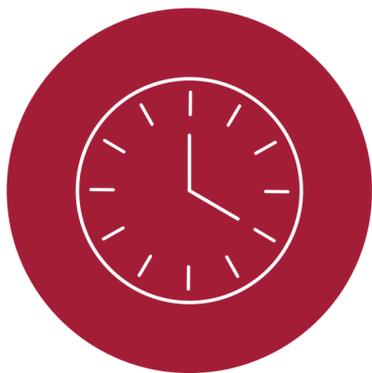




POR QUÉ CÓCTELES EN LOTES

LOS BENEFICIOS DEL PROCESAMIENTO POR LOTES

Preparar cócteles en lotes es una opción inteligente para los picos de trabajo en tu local. Puedes hacer que estos cócteles se vean y sepan deliciosos y te beneficies de:



Más tiempo para atender a tus clientes



Más tiempo para dedicarle a la presentación



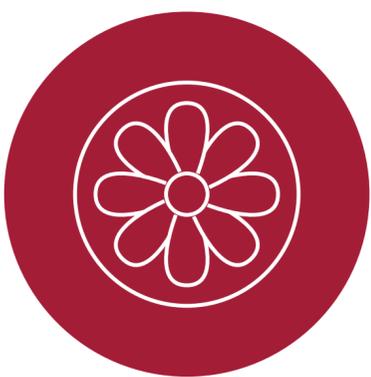
Teatro y emoción en torno a la bebida



Consistencia para bebidas de gran sabor



Destacar tu local de la multitud



Reducir el desperdicio de ingredientes



Mayor velocidad de servicio

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....





CÓMO PROCESAR CÓCTELES

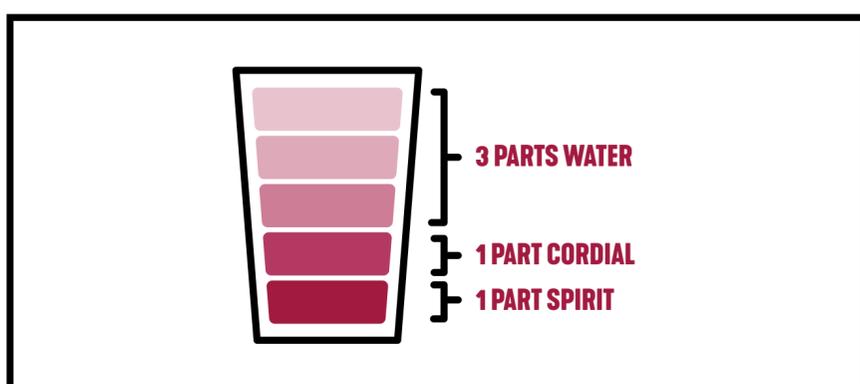
TU GUÍA PARA PROCESAR CÓCTELES

1

Decide el cóctel que quieres hacer y los ingredientes que necesitarás.

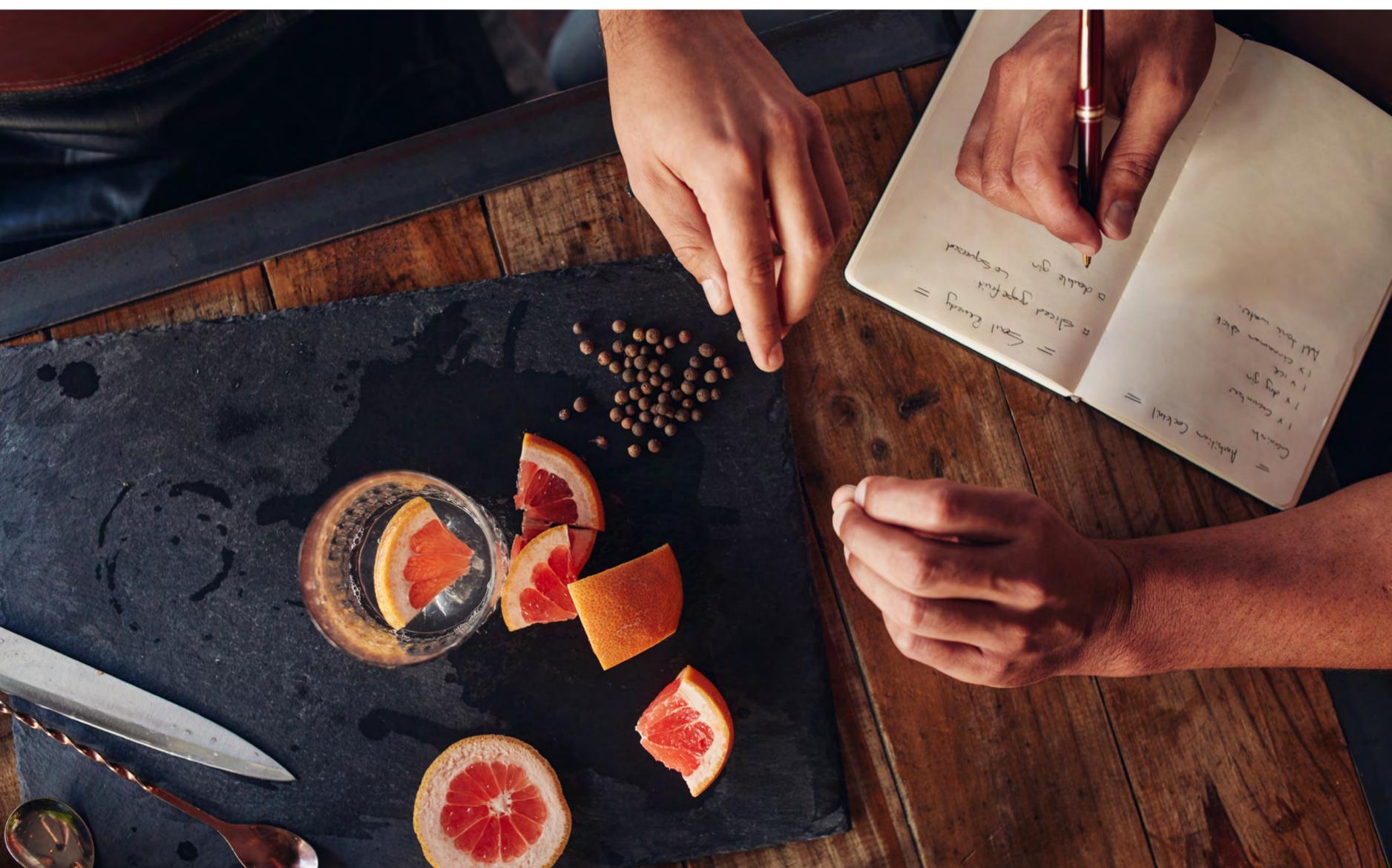
2

Combina tus ingredientes en una proporción que cree el equilibrio perfecto, p.e. La proporción perfecta para un highball preparado es 1 parte de licor, 1 parte de cordial y 3 partes de agua.



3

Aumenta proporcionalmente. Recuerda que 1ml de agua = 1g - sin embargo, los cordiales y bebidas espirituosas no cumplen con esto y será necesario calcular su peso antes de realizar la escala.



PARA CÓCTELES CARBONATADOS

- 4** Enfría. Una vez combinado, debes enfriar el líquido listo para la carbonatación. Cuanto más frío esté el líquido, más fuerte será la carbonatación.
- 5** Carbonata. Para el procesamiento por lotes, una plataforma de carbonatación funciona mejor y te permite utilizar un sistema de barriles para crear lotes grandes.
- 6** Reposa. Una vez carbonatado con el método elegido, debes dejar reposar un tiempo. Esto debería ser al menos 30 minutos, pero se puede dejar por mucho más tiempo.
- 7** Listo para servir. Después de reposar, el cóctel preparado se puede servir o transferir a recipientes para servir.

RECETA POR LOTES

RASPBERRY & LEMON HIGHBALL

200ml de Johnnie Walker Red Label
200ml de cordial Belvoir de frambuesa y limón
600ml de agua (deionizada si es posible)

MÉTODO

- Combina todos los ingredientes y guárdalos en el recipiente deseado.
- Conserva en el frigorífico.



Receta de Laura Brady

*Esto producirá 1 litro. El rendimiento de las porciones dependerá de cómo utilices el lote: de barril producirá 5 porciones y enlatado producirá 4 latas de 250 ml o 5 de 200 ml. Contenido de alcohol: 15,8 g por 4 porciones o 12,64 g por 5 porciones.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....





CÓCTELES DE GRIFO

CONSEJOS PARA CREAR CÓCTELES DE GRIFO

La creación de excelentes cócteles de barril sigue un patrón muy similar al del cóctel por lotes, pero hay algunas cosas a considerar:

QUÉ HACER

- Preparar versiones individuales de las bebidas antes de preparar un gran volumen que desees envasar.
- Recordar que no siempre es necesario carbonatar. Prepara la bebida cubierta con refresco con gas o tónica y pruébala junto con el cóctel carbonatado para decidir si es necesario.
- Asegúrate de que los líquidos que bebas o carbonates sean lo más claros posible antes de cargarlos. Con los líquidos turbios es más difíciles lograr la carbonatación deseada.

QUÉ NO HACER

- Utilizar sustancias espesas o aceitosas en cócteles en barriles, ya que no burbujearán.
- Cócteles de barril a menos que sea necesario. Sólo vale la pena si se pide mucho el cóctel.



RECETA DE GRIFO

BARREL AGED ROB ROY

636ml de Johnnie Walker Red Label

318ml de vermouth dulce

42ml de licor Maraschino

3ml de bitters de Angostura

MÉTODO

- Agrega todos los ingredientes en un recipiente de plástico grande antes de mezclar bien.
- Llena el barril de un litro con el cóctel y vuelve a colocar el tapón.
- Controla el líquido con regularidad para asegurarte de que no envejezca demasiado.
- Cuando esté listo, filtra y embotella.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



A hand holding a smartphone is visible on the left side of the image. The background is a blurred photograph of a person wearing a blue suit jacket and a white shirt, holding a smartphone. The overall scene is brightly lit, with a soft, out-of-focus effect.

CÓCCTELES EN LATA POR LOTES

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

CONSEJOS PARA LOTES DE CÓCTELES EN LATA

Ya sea que enlates internamente o subcontrates a un tercero, hay algunas cosas que debes considerar:

CÓMO ENLATAR

Decide qué volumen pretendes producir - si planeas producir a escala, debes subcontratar a un tercero. De lo contrario, puedes producirlo tú mismo utilizando una máquina enlatadora como Gorilla Can Seamer. Después necesitarás conseguir latas, tapas y etiquetas para completar el proceso de enlatado.



ETIQUETAR

Busca opciones de etiquetado y cantidades mínimas de pedido. También vale la pena consultar las regulaciones locales sobre qué información deben mostrar.



REALIZAR PRUEBAS DE VIDA ÚTIL

Ten en cuenta los ingredientes que utilizas y revisa las latas a lo largo de algunos meses para asegurarte de que el líquido se mantenga estable.



RECETA DE GRIFO

RECETA DE CÓCTEL EN LATA

20/20 COSMO

625ml de Tanqueray
750ml de vino de naranja
375ml de Triple Sec
125ml de Eau De Vie de frambuesa
125ml de mezcla de ácidos cosmo
31.25ml de granadina
1250ml de agua

MEZCLA DE ÁCIDOS COSMO

700ml de agua
30g de ácido cítrico
15g de ácido málico

- Combine y revuelva hasta que se disuelva.

MÉTODO

Combina todos los ingredientes.

Esto producirá 25 porciones individuales de 150 ml.

Contenido de alcohol: 13,63 g por ración.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



OTRAS RECETAS

Ya sea que planees ofrecer cócteles por lotes, de barril o en lata, prueba estas recetas por lotes para perfeccionar tu técnica de preparación por lotes.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



PEAR & HEATHER HIGHBALL

PRODUCE UN LOTE DE 1 LITRO

INGREDIENTES

200ml de Johnnie Walker Black Label
200ml de cordial casero de pera y brezo
600ml de agua deionizada

CORDIAL DE PERA Y BREZO

500g de pera
500g de agua
250g de azúcar glas
6g de ácido málico
2g de ácido cítrico

MÉTODO

- Corta las peras finamente a lo largo quitando el hueso.
- Colócalas en una bandeja para hornear forrada y déjalas congelar durante la noche.
- Toma 500 g de peras congeladas y agrégalas a 500 g de agua desionizada y cocina al vacío durante 1 hora a 60 grados.
- Retira del baño maría y dejar enfriar.
- Embolsa la mezcla masajeando suavemente el agua y luego pasa por un filtro de café de 100 micras.
- Añade 250 g de ácidos de azúcar y remueve al baño María.
- Agrega tintura de brezo al 10% del rendimiento.

TINTURA DE BREZO TINCTURE

Ketel One Vodka: 500ml
Flores secas de brezo: 50g

MÉTODO

- Combina Ketel One y flores de brezo en una bolsa de vacío y cocina al vacío a 65 grados durante 30 minutos.
- Retira del baño y deja enfriar.
- Pasar por un filtro de café.
- Conserva en el frigorífico.

*Esto producirá 1 litro. El rendimiento de las porciones dependerá de cómo utilices el lote: de barril producirá 5 porciones y enlatado producirá 4 latas de 250 ml o 5 de 200 ml. **Contenido de alcohol:** 15,8 g por 4 porciones o 12,64 g por 5 porciones.

**Receta de Laura Brady.

DIAGEO
BAR ACADEMY



CÓCTE DE GINEBRA

PARA EMBOTELLAR

INGREDIENTES

- 500ml de Tanqueray London Dry Gin
- 200ml de agua
- 60ml de Triple Sec
- 200ml de vermouth dulce
- 40ml de jarabe de goma
- 7.5ml de bitters de cardamomo
- 2.5ml de bitters

MÉTODO

Mezcla todos los ingredientes antes de embotellar.

Para servir: refrigera para enfriar.

Vierte sobre hielo o en una copa fría, garnish con una fina piel de naranja.

*Esto son 12 porciones individuales. **Contenido de alcohol:** 14,15 g por ración.

**Receta de Thomas Aske (adaptada de la receta del profesor Jerry Thomas).

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



GINZA HIGHBALL

PARA ENLATAR

INGREDIENTES

875ml de Johnnie Walker Black Label

250ml de Empirical Spirits Fallen

Pony Blend

2000ml de manzana clara

375ml de mezcla de ácido Ginza

2250ml de té de verbena de limón

375ml Verjus

MÉTODO

- Combina todos los ingredientes antes de enlatar.
- Para servir: refrigera para que se enfríe.

MEZCLA DE ÁCIDO GINZA

5g de ácido málico

5g de ácido tartárico

200g de azúcar

200ml de agua

MÉTODO

- Combina todos los ingredientes
- Revuelve hasta que se disuelva.

*Esto producirá 25 porciones individuales de 250 ml. **Contenido de alcohol:** 12,84 g por ración.

**Receta de Liam Davy.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

Suscríbete a la [Newsletter](#) de Diageo Bar Academy, directamente a tu bandeja de entrada, que te mantendrá informado sobre las últimas tendencias y las últimas noticias en la industria de las bebidas cada mes.