2. Interpretación de la receta estándar para la exitosa elaboración del cóctel sin alcohol



Fuente: fotolia

La coctelería sin alcohol o alternativa, se basa en fundamentos saludables, novedosos y creativos de la utilización de productos naturales inspirados en el conocimiento y buen gusto del barman. Es así como se han creado diversos tipos de bebidas combinadas con frutas, hortalizas, plantas aromáticas, especies, productos lácteos, aguas minerales y demás.

Hay que tener en cuenta que un buen cóctel debe ser una bebida equilibrada, armoniosa y de calidad, pudiendo producir en la persona que lo bebe sensaciones placenteras en su paladar aparte del goce en la vista, pues el cóctel debe caracterizarse, también, por su presentación agradable, alegre y sugestiva.

Origen e historia

Un cóctel o coctel (del inglés *cocktail*) es una preparación a base de una mezcla de diferentes bebidas en distintas proporciones, que contiene por lo general uno o más tipos de licores junto a otros ingredientes, habitualmente jugos, frutas, salsas, miel, leche o crema, especias, etc. También son ingredientes comunes de los cócteles las bebidas carbónicas o refrescos sin

alcohol, la soda y el agua tónica.

La palabra original proviene del francés en el que *Coq* se traduce como gallo y *Tail* como cola, porque era costumbre decorar estas bebidas con las largas plumas de las colas de los gallos. Hoy en día todavía se mantiene esa costumbre de decorar los cócteles con plumas, sombrillitas y rodajas de frutas, entre otros.

Los cócteles sin alcohol, en general tienen un aspecto muy similar a los cócteles alcohólicos, por lo que son aptos para cualquier tipo de persona, incluso para los niños. Los cócteles sin alcohol son en su mayoría son de frutas, aunque algunos tienen crema de leche o café.

La decoración de los cócteles debe ser estimulante y atractiva, jamás extravagante. En general los cócteles refrescantes con base en frutas permiten más elementos decorativos que los otros tipos de bebidas, algunas ideas son sombrillitas, gajos o rodajas.

Clasificación



Fuente: fotolia

Cada cóctel produce efectos diferentes en el organismo debido a los ingredientes que lo componen y sus características especiales y específicas con relación a la hora de consumo y ocasión. Según su fórmula los cócteles se dividen en "Long drinks" (bebidas largas) y "Short drinks" (bebidas cortas). Y de acuerdo a sus características en relación a las comidas se clasifican en: cócteles aperitivos, digestivos y para toda ocasión. Lo más importante es identificar los productos a utilizar, su uso y características especiales, para no cometer extravagancias al momento de preparar una bebida mezclada (cóctel), pues al final el perjudicado es el consumidor y por supuesto también, la imagen del establecimiento.

Cócteles aperitivos: sus fórmulas deberán estar compuestas de frutas que se caractericen por ser cítricas; tales como el maracuyá, el kiwi, la mandarina, la naranja, el limón, la toronja, el pomelo y las uvas. Estos cócteles deben ser cortos y poco dulces.

Cócteles digestivos: sus fórmulas están compuestas por sabores dulces y son cortos. La principal función de estos cócteles es que facilitan la digestión de los alimentos. Se pueden preparar a base de jarabe de cereza, granadina, melocotón, fresa, tamarindo, crema de leche y helados.

Cócteles para toda ocasión: estos cócteles se caracterizan por ser bebidas que permiten su consumo en cualquier momento y ocasión, con relación a la hora, es decir que se pueden beber antes y después de las comidas, en una reunión informal o formal. Pueden ser bebidas cortas o largas y preparadas con la combinación de diferentes frutas; tales como: piña, melón, coco, patilla, mango, naranja, guayaba, banano, peras, manzana, etc.

Técnicas



Fuente: fotolia

Existen diversas formas o técnicas que se deben tener en cuenta en la preparación de un cóctel, pero si no se escoge la correcta, el resultado final será distinto al que se busca. Para que esto no ocurra, se tendrá en cuenta que los cócteles mezclados no se deben batir y los que se agitan no pueden pasar por la licuadora, pues su composición final variaría.

Para no tener contratiempos con el resultado final del cóctel, se explican los siguientes términos, que guardan entre sí mucha similitud, pero no igual significado. Si se tienen en cuenta las diferencias, seguramente se podrá

degustar el más exquisito cóctel.

- **Mezclar:** se realiza en una copa o vaso largo, teniendo como elemento un mezclador o cuchara larga, utilizada en coctelería. Se agrega siempre hielo para enfriar, pero no se puede servir en el compuesto final.

- **Agitar:** se hace en una coctelera en la que se colocan los ingredientes indicados para el cóctel, se agrega siempre hielo, se tapa a presión y se agita fuertemente hasta que el contenido tome la temperatura adecuada. Se sirve en el vaso o copa correcta, cuidando que no queden pedacitos de hielo. Estos no pueden ser parte del contenido final.

- **Licuar:** en la licuadora se incluyen los ingredientes requeridos, siempre agregando hielo. Se hace funcionar para obtener la preparación final.

El arte:

Todavía no se ha logrado comprobar si el primer cóctel constituyó una obra de arte, una muestra del ingenio y la inquietud de su creador o una obra de la casualidad.

Por ello, el gusto, el paladar de las personas que crean los cócteles, han motivado la creación personal de cada cóctel, que establecen un rico tesoro de experiencia y demuestran que no es una bebida preparada y dosificada al azar, sino que resulta de una preparación y estudio previo.

Por ello, preparar bien los cócteles deberían ajustarse a estos sencillos consejos:

1. Utilizar siempre buenas bebidas.

2. Ajustarse estrictamente a la fórmula y a la dosificación indicada por su creador.

3. Cumpliendo con este requisito se obtienen colores armónicos, efectos estéticos agradables, perfumes y sabores que cumplen los propósitos del creador: deleitar.

4. Utilizar siempre el modelo de vaso o copa que el creador de la fórmula indica. No solamente es el recipiente adecuado, sino también tiene la capacidad exacta que debe beberse, de acuerdo con la graduación de sus distintos componentes.

5. Para el aficionado, no hacer caso al criterio de los amigos o invitados que siempre aconsejan: "un chorrito de esto o aquello, para cambiar o mejorar el gusto". Cada fórmula es definitiva y producto de la

experiencia de su creador.

6. Seguir fielmente las indicaciones: refrescado, batido, etc., ya que ellas indican con la inclusión del hielo, la temperatura que debe tener el cóctel. A veces el exceso de frío es producido por el hielo abundante que torna aguado el cóctel.

7. No usar el mismo hielo para hacer dos fórmulas distintas. El hielo debe cambiarse siempre, y sus pedazos no deben ser mayores del tamaño de una nuez.

8. Usar coctelera de plata o metal blanco plateado, lo mismo que las cucharillas de mezclar y los filtros. El metal ordinario comunica su gusto a las bebidas alcohólicas y las vuelve desagradables.

Las proporciones en el cóctel:

Las proporciones en el cóctel, es decir, las cantidades indicadas en las fórmulas, deben seguirse al pie de la letra, si se quiere que la receta salga perfectamente y este de acuerdo con los propósitos de quien la ha creado.

Se aconseja al aficionado utilizar, para lograr una práctica feliz, vasitos o medidas graduadas en gramos, para no equivocarse en las cantidades.

En este volumen, las proporciones están indicadas por partes, ya que se muestran que cantidad de cócteles saldrán, también debe aumentarse proporcionalmente las partes en la medida que aumenten la cantidad de personas a servir. Una gota equivale aproximadamente a 1 c.c. Así que cuatro o cinco gotas, son 4 ó 5 c.c.

Un chorrito, es un pequeño golpe que se da con la botella para arrojar el líquido. Se entiende que se trata de botellas especiales, con una tapa apropiada. En este caso, el chorrito o golpe, equivale a la cantidad de líquido que cabe en una cucharadita de café.

El aroma

El aroma, es decir el bouquet del cóctel, debe ser discreto y no demasiado pronunciado. Como el trago mismo, debe ser una unión equilibrada de los aromas de todas las bebidas que lo componen, y convertirse así en uno nuevo.

El perfume debe ser suave, discreto y atrayente. En algunos casos especiales, este aroma se realza con la incorporación de especias, tales como la canela, el clavo de olor o la nuez moscada, entre otras; y el agregado de corteza de

naranja o limón.

En los casos que se usan corteza de naranja, lima o limón, se recomienda que éstas sean perfectamente frescas, ya que de otra manera no contienen el zumo que transmitirá su perfume. Por ello se recomienda respetar estrictamente las fórmulas.

Ello hará posible obtener cócteles perfectamente equilibrados, con una forma armoniosa y elegante, se logrará una perfecta aromatización, un atrayente colorido y un sabor exquisito.

Indicaciones generales



Fuente: fotolia

- **Haga usted el coctel:** la receta es la única guía. De coctelería como de medicina, todos "saben algo".

- **Usar la coctelera que señala cada fórmula:** de metal, cuando el cóctel requiera ser batido; de vidrio, cuando éste solo necesita ser revuelto.

- **Lavar la coctelera al preparar un coctel diferente:** el pequeño sobrante de un cóctel impide lograr todo el sabor de una distinta preparación.

- **Colar el coctel antes de servirlo**: salvo en los casos que se indique lo contrario, cuele el cóctel eliminando las impurezas de los ingredientes para mejorar el deleite al paladar.

- **Agregar hielo a todo coctel:** excepto en los casos que se indique lo contrario, agregar hielo a todo cóctel, ya que aparte de refrescar las bebidas, suaviza el alcohol, fusiona los licores y realza su aroma.

- **No enfriar demasiado el coctel:** cuando la cantidad de hielo es excesiva, el cóctel se licua, rebaja su graduación y pierde sabor.

- **No usar el mismo hielo en otro coctel distinto:** el hielo utilizado en un cóctel adquiere el sabor de éste y desvirtúa el bouquet en otro diferente.

- **Usar cucharillas de plata o metal plateado:** algunos metales malogran el sabor de las buenas bebidas y rebajan su calidad.

- **Efectúe un buen batido:** el cóctel se agita con movimientos enérgicos, uniformes y siempre con la misma intensidad.

- **Revolver con suavidad:** algunas bebidas por su inmensa fusión, requieren sólo ser revueltas suavemente.

- **Medir las gotas:** en algunas fórmulas se indica: "... 4, 5 o 10, etc. gotas de...". Para aclarar el concepto, conviene recordar que en una cucharilla chica de café caben de 5 a 10 gotas aproximadamente.

Referencias

- Fotolia. (2004). *Bartender is straining cocktail.* Consultado el 10 de diciembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/51857816
- Fotolia. (2004). *Green alcohol cocktail with splash, lime.* Consultado el 10 de diciembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/57845470
- Fotolia. (2004). *Set of alcohol cocktails isolated on white.* Consultado el 10 de diciembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/43683468
- Fotolia. (2004). *Shaking a cocktail.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/57865662
- Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA. (2010). *Coctelería moderna sin alcohol.* Colombia: Autor.

Control del documento

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Revisión	Raúl Beltrán Caicedo	Instructor	Centro de Materiales y Ensayos Regional Distrito Capital	Noviembre de 2013
Adaptación	Ana María Mora Jaramillo	Guionista - Línea de producción	Centro Agroindustrial Regional Quindío	Diciembre de 2013