4. Análisis de elementos para la decoración de los cócteles sin alcohol

A la hora de servir un cóctel, hay que ser fiel a la receta y seguir las proporciones tal cual se indican en la misma. Si bien para el bebedor común un leve cambio en los niveles de los ingredientes no es notable, para el verdadero seguidor de un trago cada milímetro de más puede volverse catastrófico. Pero esta no es la única instrucción determinante para que el cóctel salga bien, también el orden en que van los ingredientes es importante, y sobre todo, el método de preparación que indique la fórmula, ya sea refrescado, batido, granizado o en la copa. Cada caso tiene una particular forma de colocar el hielo y, por lo tanto, la temperatura en que debe beberse finalmente el trago.



Fuente: fotolia

Utensilios:
Son todos aquellos objetos con los que una persona que realiza su trabajo con los cócteles, salvo algunas excepciones, nunca están en contacto directo con el público.



Fuente: fotolia

Vaso de mezclar o de composición (Mixin glass):
Es de cristal grueso, con una capacidad de 16 a 22 onzas. Se utiliza para confeccionar los cócteles revueltos, es decir, en las mezclas cuyos ingredientes no necesitan batirse tan enérgicamente, puesto que son finos y se mezclan mejor. Los cócteles propios del vaso mezclador se caracterizan por no llevar azúcar, tener bebidas de poca densidad, no se incluyen licores, leche, ni huevos, ni jugos, a excepción del jugo de tomate.

Para trabajar con el vaso mezclador, una vez que se hayan puesto los ingredientes, como indique la receta, se debe tomar el vaso por la parte inferior con la mano izquierda y con la derecha tomar la cucharilla para remover, efectuando giros circulares durante 30 segundos. Después, acoplar el colador de espiral sobre el vaso, para evitar que salga el hielo.

Para servir se debe tomar el vaso con la mano izquierda y sujetar el colador con la derecha, y en esta posición, pasar el líquido a la copa o vaso indicado.

Coctelera:

Es el utensilio típico del bar, puede ser de metal, de cristal o de ambos, varía tanto en diseño como en capacidad. Se utiliza para confeccionar los cócteles batidos a mano, es decir, cuando hay que batir con energía ingredientes de gran densidad (huevos, licores, leche, zumos, etc.), cuando hay que batir mezclas que contienen azúcar o combinar más de tres bebidas.

En su utilización se deben seguir las siguientes normas:

- No colocar nunca bebidas gaseosas.
- Poner el hielo necesario para que enfríe rápidamente las mezclas, pero evitar que resulte aguado.
- Echar sólo las cantidades necesarias de ciertos ingredientes como azúcar, granadina, angostura, jugo de limón, etc. para no abusar o aumentar la cantidad.
- Usar el hielo en cubitos grandes para que el deshielo sea menor y la mezcla no resulte aguada.
- No golpear la coctelera para abrirla.
- Limpiar la coctelera inmediatamente después de usarla.
- Para batir se debe sujetar la tapadera con el pulgar derecho, el cubrevaso por la parte superior con el pulgar izquierdo y el fondo con el

meñique izquierdo, los demás dedos por los lados, de esta forma quedan sujetos los tres cuerpos de la coctelera, se eleva a la altura del hombro derecho, con ritmo y energía, normalmente unos 10 segundos, aunque depende de la densidad de los ingredientes.

- Acabar el batido suavemente para que la mezcla esté más reposada.

- Servir el cóctel sujetando la coctelera de forma similar a una botella cualquiera, teniendo precaución de sujetar el cubrevaso con el dedo índice. La copa debe llenarse a una altura que deje poco más de 1 cm de margen labial, en la coctelera no debe quedar producto alguno que no sea el hielo, si queda algo más, el cóctel ha sido un fracaso, si la copa no llega al llenado previsto, será otro fracaso.

Batidora:
Se utiliza para hacer los cócteles frapeados, para el almíbar en frío y para elaborar algunos jugos de frutas.

Exprimidor:
En el bar pueden utilizarse los dos tipos, el eléctrico, que se emplea cuando se quiere obtener jugos en grandes cantidades y el manual, que se emplea para sacar el jugo al limón momentos antes de utilizarlo.

Medidores:
Se emplean para medir cantidades exactas de bebidas e ingredientes complementarios, aunque su utilización denota falta de experiencia profesional. En la actualidad muchos cantineros cuentan con los dosificadores que se colocan en las botellas y están diseñados para servir cantidades fijas, existen dosificadores de diferentes medidas.

Abridores:
Se utilizan para abrir botellas con tapas metálicas, hay abridores sacacorchos, abridores para latas y abridores para perforar los cocos, éstos se emplean en instalaciones que con frecuencia ofertan cócteles que se preparan o sirven en los cocos directamente.

Cuchillos:
Varios cuchillos son necesarios en el bar: uno de buen filo y buena hoja para cortar las frutas, otro para quitar las retapas a las botellas de vino, cuando el sacacorchos no tiene el cuchillo incluido, el cuchillo auxiliar que se emplea para poner las decoraciones en los cócteles y por último las cuchillas, "risollé" o sacaperlas, para cortes especiales en las decoraciones a base de frutas.

Cucharas:
La más representativa es la de cabo largo, con o sin espiral, que se emplea

en la confección de cócteles revueltos, para medir y agregar el azúcar y para evitar que se mezclen las bebidas en los cócteles de fantasía. Una cuchara de madera, con perforaciones en el fondo, se usa para trasegar las aceitunas.

Cucharones:
Sólo se emplean para servir ponches en actividades de poco público, pueden ser plásticos, de cristal o de metal.

Bandeja o fuente de frutas:
Se utiliza para depositar las frutas una vez preparadas.

Depósitos para jugos de frutas:
Son necesarios para los jugos de frutas cítricas, deben permanecer tapados y en condiciones de refrigeración.

Hielera:
Se emplean para servir hielo a las mesas cuando un grupo de clientes pide la bebida por botellas.

Colador:
Es circular, plano, con varios orificios, con mango corto y espiral en el borde, el cual evita que la bebida salpique, elaborado en acero inoxidable.

Pinzas:
Se seleccionan las pinzas de acero inoxidable y de fácil manejo, las pinzas son un elemento importante para manipular el hielo y algunos elementos decorativos para los cócteles.

Ingredientes comunes
El cóctel 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, generalmente 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.

Jugo o zumo:
Se define principalmente como el líquido encontrado en plantas en su estado natural, por ejemplo, el jugo de naranja es el líquido extraído de la fruta del naranjo. Jugos de fruta semi artificiales, a base de jugos naturales y químicos, son comercializados generalmente para preparación, deshidratados (en forma de polvo) o concentrados.

Frutas:
La fruta es el conjunto de frutos comestibles que se obtienen de plantas cultivadas o silvestres, pero a diferencia de los otros alimentos vegetales

(hortalizas y cereales) las frutas poseen un sabor y aroma intensos y presentan unas propiedades nutritivas diferentes, por ello la fruta suele tomarse como postre fresca o cocinada. Conviene comerlas cuando están maduras.

Como alimento las frutas tienen propiedades como ser muy ricas en vitaminas y minerales, pocas calorías y un alto porcentaje de agua (entre 80 y 95%).

Salsas:
En gastronomía se denomina salsa a una mezcla de ingredientes que tiene una consistencia líquida de muy amplia gama que puede ir desde el puré a estado líquido. El objetivo de la salsa es acompañar a otras comidas como un aderezo, por este motivo suelen tener sabores relativamente marcados. En los cursos de cocina tradicionales constituyen parte del primer capítulo, ya que se considera que la primera habilidad de todo cocinero debe ser la elaboración de salsas. Las salsas admiten muchas categorías: por temperatura (frías o calientes), por sabor (dulces, picantes, agrias, etc.), por contenido (emulsionantes, ligazón, etc.), por estabilidad, etc.

En algunos idiomas, tales como el inglés y el alemán, la palabra salsa se refiere exclusivamente a las salsas de origen mexicano.



Fuente: fotolia

Especias:
Especia (del latín speciēs), también llamada condimento (del latín condimentum, de condire, sazonar) es el nombre dado a ciertos aromatizantes de origen vegetal, que se usan para preservar o sazonar los alimentos.

Debido a sus propiedades aromatizantes es posible que al agregarlos en alimentos insípidos o desagradables, aunque muchas veces nutritivos, pasen a ser gustosos y sabrosos sin perder sus propiedades alimenticias. Muchas de ellas deben tomarse con precaución, ya que pueden resultar tóxicas en concentraciones elevadas. Muchas presentan compuestos incapaces de ser absorbidos por el organismo siendo eliminados directamente, otros son destruidos por las propias enzimas digestivas.



Fuente: fotolia

Agua tónica:
El agua tónica o simplemente tónica, es un refresco carbonatado aromatizado con quinina. La bebida toma el nombre de los efectos médicos de este aromatizante amargo. La quinina es un alcaloide que se extrae de la corteza del árbol de la quina, y tiene propiedades antipiréticas, analgésicas y antimalaria.

Preparación de cócteles
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.

Hacer cócteles no es solamente seguir al pie de la letra las indicaciones de una fórmula. Es también unir a ello la experiencia de toda una vida, dedicada a la profesión y en la que ha sido factor principal, el contacto permanente con millares de personas distintas.

Los cócteles
Existen muchas recetas en la creación de cócteles, entre las más comunes están:

Kiwi especial



Fórmula:

- 2 onzas de jugo de kiwi.
- 1 onzas de ginger.
- ½ onza de jugo de limón.
- ½ onza de jarabe, hielo picado.

Decoración: 1 kiwi cortado en rodajas.

Preparación: mezclar en la coctelera el limón, el jugo de kiwi y el jarabe. Servir con hielo, adicionar las rodajas de kiwi y terminar con ginger.

Café helado



Fórmula:

- 2 onzas de café frío y cargado.
- 1 cucharada de jarabe de granadina.
- 1 onza de crema chantilly.
- 1 bola de helado de chocolate, hielo picado.

Decoración: una cereza.

Preparación: batir en la licuadora el café, granadina y el hielo. Servir en la copa, colocar el helado, añadir la crema chantilly y decorar con la cereza.

Coco orange



Fórmula:

- 100 cm3 de agua de coco.
- ½ onza de crema de coco.
- 100 cm3 de jugo de naranja.
- Hielo picado.

Decoración: coco y naranja.

.

Preparación: mezclar en la coctelera el agua de coco, la crema de coco y el jugo de naranja. Servir con bastante hielo picado.

Fuente: imágenes fotolia

Te caribeño



Fórmula:

- 4 onzas de té aromatizado con canela.
- 2 onzas de jugo de naranja.
- 2 onzas de jugo de manzana concentrado.
- ½ media onza de jugo de limón.
- ½ media onza de jarabe de granadina.

Decoración: naranja o manzana.

.

Preparación: mezclar todos los ingredientes en la coctelera, sin el hielo. Servir en el vaso y adicionar el hielo, decorar.

Copa de piña



Fórmula:

- 5 onzas de jugo de piña cocido.
- ½ onza de jugo de limón.
- 1 onza de jarabe de cereza.
- 2 onzas de soda.
- 50 gramos de frutas en trocitos (melocotón, melón, manzana).

Decoración: piña y cereza.

Preparación: macerar las frutas con el jarabe y conservar en frío. Adicionar el jugo de piña y la soda. Revolver en el vaso con el mezclador. Servir bien frío.

Manjar de uchuvas



Fórmula:

- 3 onzas de jugo de uchuvas.
- ½ onza de jarabe.
- 1 bola de helado de mandarina.
- 2 cucharadas de hielo frappé.

Decoración: uchuvas y casquitos de mandarina.

Preparación: batir todos los ingredientes en la licuadora durante 30 segundos.

Fuente: imágenes fotolia

Corozo congelado



Fórmula:

- 6 onzas de jugo de corozo.
- 1 onza de jarabe.
- Hielo frappeé.

Decoración: corozos, piña picada, casquito de naranja.

Preparación: mezclar en la coctelera el jarabe y el jugo de corozo y decorar.

Daiquiri de fresa



Fórmula:

- 6 onzas de jugo de fresas concentrado.
- ½ onza de jugo de limón.
- 1 onza de jarabe.
- 1 bola de helado de vainilla.
- 50 gr de hielo picado.

Decoración: copa escarchada con jarabe de cereza y azúcar.

Preparación: adicionar todos los ingredientes en la licuadora a excepción del helado. Bata a alta velocidad hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Sirva en la copa escarchada y por último coloque la bola de helado.

Perfecto amor



Fórmula:

- 6 onzas de jugo de melocotón.
- 1 onza de crema de leche.
- 1 onza de crema de coco.
- 50 gr de melocotón picado.

Decoración: durazno y cereza.

Preparación: adicionar todos los ingredientes en la licuadora y batir durante 30 segundos. Debe quedar bien cremoso. Adicionar hielo.

Fuente: imágenes fotolia

Ponche de frutas



Fórmula:

- 2 onzas de jugo de naranja.
- 2 onzas de jugo de mango.
- 2 onzas de jugo de maracuyá.
- 1 onza de jarabe de granadina.
- Hielo picado.

Decoración: mango y cereza.

Preparación: mezclar en la coctelera. Servir con hielo y decorar.

Mango dorado



Fórmula:

- 6 onzas de jugo de mango.
- ½ banano sin semillas.
- 1 onza de jarabe de granadina.
- Hielo frappé.

Decoración: mango, cereza.

Preparación: batir en la licuadora el jugo de mango, adicionando el banano picado, el jugo de limón y el jarabe. Servir sobre el hielo picado y decorar.

Sueño de banana



Fórmula:

- 4 onzas de jugo de mandarina.
- ½ banano sin semilla y picado.
- 1 onza de crema de leche.
- 1 onza de jarabe de cereza y hielo picado.

Decoración: banano, mandarina y cereza.

Preparación: batir en la licuadora todos los ingredientes a excepción de la crema de leche. Servir, terminar con la crema de leche y decorar.

Fuente: imágenes fotolia

Cocorindo



Fórmula:

- 3 onzas de jugo de tamarindo concentrado.
- ½ onza de crema de coco.
- Hielo picado.

Decoración: coco y cereza.

Preparación: colocar todos los ingredientes en la licuadora y batir durante 30 segundos. Debe quedar granizado.

Kiwi congelado



Fórmula:

- 2 onzas de leche.
- 1 kiwi picado.
- 2 bolas de helado de kiwi.
- 1 cucharada de miel de abeja.
- 4 cucharadas de hielo picado.

Decoración: rodajas de kiwi y cerezas.

Preparación: adicionar todos los ingredientes en la licuadora batir durante 30 segundos. Debe quedar bien homogéneo.

Menta azul



Fórmula:

- 4 hojas de menta.
- ½ onza de jarabe blue.
- 4 onzas de soda hielo picado.

Decoración: tallo de menta y limón.

Preparación: colocar el jarabe y las hojas de menta en el vaso mezclador, macerar con la cuchara de bar, adicionar la soda y remover bien. Agregar suficiente hielo en el vaso. Añadir el cóctel y decorar con el tallo de menta y limón.

Fuente: imágenes fotolia

Tentación



Fórmula:

- 2 onzas de jugo de maracuyá.
- 2 onzas de jugo de piña.
- 2 onzas de jugo de naranja.
- 1 onza de jarabe de granadina.
- 1 casquito de guayaba en almíbar.
- 1 golpe de gotas amargas, hielo picado.

Decoración: naranja y cereza.

Preparación: batir todos los ingredientes en la licuadora con el hielo y servir frozzen.

Ramo fizz



Fórmula:

- 1 onza de jugo de limón.
- 1 onzas de jugo de naranja.
- 1 onza de crema de leche.
- ½ onza de jarabe.
- ½ clara de huevo y hielo picado.

Decoración: rodaja de limón y cereza.

Preparación: batir todos los ingredientes en la licuadora y servir. Debe quedar con un aspecto cremoso y suave.

Piña colada



Fórmula:

- 4 onzas de jugo de piña concentrado.
- 1 onza de crema de leche.
- 1 onza de crema de coco y hielo picado.

Decoración: piña y cereza.

Preparación: adicionar todos los ingredientes en la licuadora batir durante 30 segundos. Debe quedar bien cremoso.

Fuente: imágenes fotolia

Limonada tropical



Fórmula:

- 8 onzas de limonada frappé sin azúcar.
- 1 onza de jarabe de granadina.
- Frutas picadas (piña, coco, uvas pasas).

Decoración: frutas picadas.

Preparación: batir en la licuadora la limonada y el jarabe. Servir hasta la mitad de la copa, adicionar la mitad de las frutas, colocar el resto de la limonada y finalizar con las frutas picadas. Presentar con pitillo y cucharita.

Pasión



Fórmula:

- 6 onzas de limonada.
- 3 cerezas marrasquino.
- 1 onza de crema chantilly.
- Hielo frappé.
- 50 gr de frutas en trocitos (papaya, melón, banano).

Decoración: rodaja de limón, papaya y melón picados.

Preparación: batir en la licuadora con las cerezas. Servir en la copa, adicionar la crema chantilly y terminar con las frutas.

Fuente: imágenes fotolia

Referencias

- Fotolia. (2004). *Cocktail Kollage 2.* Consultado el 10 de diciembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/51353877
- Fotolia. (2004). *Cocktail shaker, strainer, measuring cup.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/44421979
- Fotolia. (2004). *margarita sex on the beach cocktail beer te.* Consultado el 10 de diciembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/30750211
- Fotolia. (2004). *Gewürznelken.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/58220612
- Fotolia. (2004). *kiwi cocktail I.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/46747323
- Fotolia. (2004). *Coffee cocktail with cream and almonds.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/57378238
- Fotolia. (2004). *Pina colada cocktail.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/30180428
- Fotolia. (2004). *Ice tea.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/58245568
- Fotolia. (2004). *coctel tropical.* Consultado el 10 de diciembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/769859
- Fotolia. (2004). *mocktail drink.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/58300119
- Fotolia. (2004). *strawberry cocktail.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/31567091
- Fotolia. (2004). *Vasos de sangria, wine punch.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/39459195
- Fotolia. (2004). *Mango-Shake.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/45446095
- Fotolia. (2004). *isolated grape juice.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/54047025
- Fotolia. (2004). *Banana cocktail.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/58330503
- Fotolia. (2004). *cocktail in the bar.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/58200765

- Fotolia. (2004). *Passion fruit drinks.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/30932867
- Fotolia. (2004). *Pina Colada.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/53940171
- Fotolia. (2004). *Piña colada cocktail.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/25831112
- Fotolia. (2004). *Delicious lemonade on table on light bac.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/57932610
- Fotolia. (2004). *Blue cocktail in glass on color background.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/58368142
- 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