

CÓCTELES DE OTOÑO



Texto: **Javier Caballero**

Fotografías: **30F4**

Para esta ocasión y siguiendo con el compromiso que hemos adquirido desde el primer artículo de nuestra colaboración con *BarForum Magazine* con la coctelería sin alcohol, os proponemos, en primer lugar, **Frescor cálido**, una propuesta con un muy marcado toque otoñal en la hemos elegido una fruta de temporada, la granada. Con nuestra segunda propuesta, **Perrier Rum Experience**, lo que busco es hacer una bebida muy fresca y fácil de beber pero, a la vez, darle unos matices interesantes y muy característicos que me aportan especias como el cardamomo negro y la pimienta de Jamaica.

Frescor cálido

Aunque la granada, como casi todas las frutas, se puede encontrar prácticamente durante todo el año, su momento óptimo de consumo es desde mediados de septiembre hasta finales de enero. Algunas de las propiedades de esta fruta son su alto poder antioxidante y su bajo contenido en hidratos de carbono por lo que es también baja en calorías.

Para completar el zumo de granada y darle un toque más otoñal, me decanté por añadirle un sirope de azúcar especiado consiguiendo una bebida más cálida. Para lograr esa calidez utilizo especias como el clavo, el anís estrellado, la canela y el haba tonka y complemento el sirope con las notas picantes y ligeramente cítricas de la pimienta de Sechuan.

Acabamos el cóctel con Perrier que nos abre los sabores y aromas del sirope y nos da ese punto refrescante tan característico de esta agua. A mí, particularmente, este cóctel me gusta así, con un punto dulzón pero sin llegar a empalagar; pero si alguno prefiere una bebida un poco más fresca, podrá añadirle unas gotitas de zumo de limón o incluso de naranja.

Para completar el cóctel, lo que hacemos es cortar un trocito de cáscara de granada y sobre él ponemos semillas de granada, le añadimos unas gotas del sirope especiado, canela en polvo y lo caramelizamos.

RECETA

Ingredientes

3 oz zumo de granada fresco (90 ml)
½ oz de sirope especiado (15 ml)
(Canela, clavo, anís estrellado, pimienta de Sechuan y haba tonka)
¼ oz de zumo de limón o naranja “al gusto” 7 ml
(opcional)
Top con Perrier

Proceso

Ponemos todos los ingredientes, menos Perrier, directamente en el vaso con hielo picado, mezclamos bien y completamos con Perrier. Para acabar, caramelizamos las semillas de granada con unas gotas de sirope especiado y con canela en polvo y lo acompañamos con una rama de canela.

Javier Caballero
Liquid Experience



Perrier Rum Experience





El cardamomo negro, a diferencia del verde que aporta notas más frescas y dulzonas, nos confiere notas a madera ligeramente ahumada y ligeramente picantes, que aumentan si también utilizamos un poco de la cáscara de la vaina en vez de solo las semillas.

Con la pimienta de Jamaica nos sucede como con otras especias también conocidas como pimienta, como la pimienta de Sechuan que, aunque recibe el mismo nombre, no pertenece a esta familia de especias. Esta especie también nos aporta ligeras notas picantes, y nos puede recordar en sabor a una mezcla entre canela, nuez moscada y clavo.

Este cóctel es básicamente un Rum Collins con notas especiadas. Estas notas las consigo macerando en un mortero las especias con el ron durante unos minutos; una vez que tenemos el aroma deseado en el ron, lo colamos a la coctelera y ya podemos realizar en cóctel.

Otro de los puntos importantes de este cóctel es su puesta en escena. Presento el cóctel en una bandeja en la que se pueden ver todos los ingredientes que componen el cóctel: caña de azúcar, lima, limón, naranja, vainilla, cardamomo negro, pimienta de Jamaica y Perrier; también pongo el mortero donde he macerado las especias dentro de la bandeja y le añado los cítricos, la vainilla y la caña de azúcar, para así tener en los tres sitios, mortero, bandeja y vaso, los mismos ingredientes.

Y ya a la hora de presentar el cóctel, lo que hago es añadir hielo seco y agua caliente dentro del mortero para que el CO2 infusione todos los ingredientes y conseguir que el humo que desprende esté aromatizado con los mismos ingredientes que nos vamos a beber en el cóctel y que estamos viendo y en la bandeja.

Perrier Rum Experience



1. Machacamos las especias



2. Maceramos el ron con las especias



3. Colamos dentro de la coctelera

5. Añadimos el Triple Sec



6. Enfriamos el vaso con un trozo grande de hielo



7. Agitamos la coctelera





4. Añadimos el zumo

RECETA

Ingredientes

40 ml ron Barcelo Gran Añejo
 infusionado con cardamomo negro y
 pimienta de Jamaica
 10 ml de triple sec Merlet
 15 ml de zumo de limón
 15 ml de zumo de lima
 15 ml de sirope de azúcar
 (1:1 "partes iguales de agua que de azúcar")
 Top de Perrier

Si estas interesado en descargarte ésta u otras de las recetas que desde Liquid Experience hemos desarrollado para Perrier, puedes hacerlo entrando en el espacio Perrier que encontrarás dentro de nuestra página web: www.liquidexperience.es

Proceso

Maceramos el ron con las especias en un mortero, y colamos dentro de la coctelera; añadimos todos los ingredientes, menos el agua Perrier, dentro de la coctelera y colamos dentro de un vaso *Highball* previamente enfriado y con un trozo grande de hielo. Decoramos con una ramita de vainilla y con un *twist* de lima

Presentamos en una bandeja, donde se puedan ver todos los ingredientes que contiene el cóctel y con la ayuda del hielo seco, conseguimos un humo aromatizado con los mismos ingredientes del cóctel.



8. Colamos dentro de un vaso High Ball



9. Top de Perrier



10. Decoramos con un twist de lima y vainilla

