

Anatomía del cóctel

(Radiografía del cóctel)



El cóctel



- Mezcla o combinación armónica de dos o más bebidas de la que se obtiene una mixtura con características propias, decorada y presentada conforme a unos criterios clásicos o modernos.
- La generalidad de los cócteles responde a una estructura común.



Contenidos

- Estructura del coctel: componentes.

→La base.

→El modificador.

→Los aditivos.

→El “mixer”.

→La decoración.

- Anexo I: ejemplos.

- Anexo II: Criterios de combinación.

- Anexo III: Tabla periódica de cocktails.



La base



- El alma, espíritu o esencia de un combinado suele ser un destilado de alto grado, o mezcla de varios, que aporta personalidad y carácter a la mixtura.
- En los cócteles clásicos de mayor éxito, la base alcohólica constituye un 50% o más del volumen total.



El modificador



- El modificador transforma la base sin desnaturalizar el alma de la mezcla dándole cuerpo y creando un nuevo sabor, un nuevo color y/o textura.
- Pueden ser bebidas aromáticas, licores, cremas, vermouths, lácteos, huevos, zumos, espumas, etc.



Los aditivos



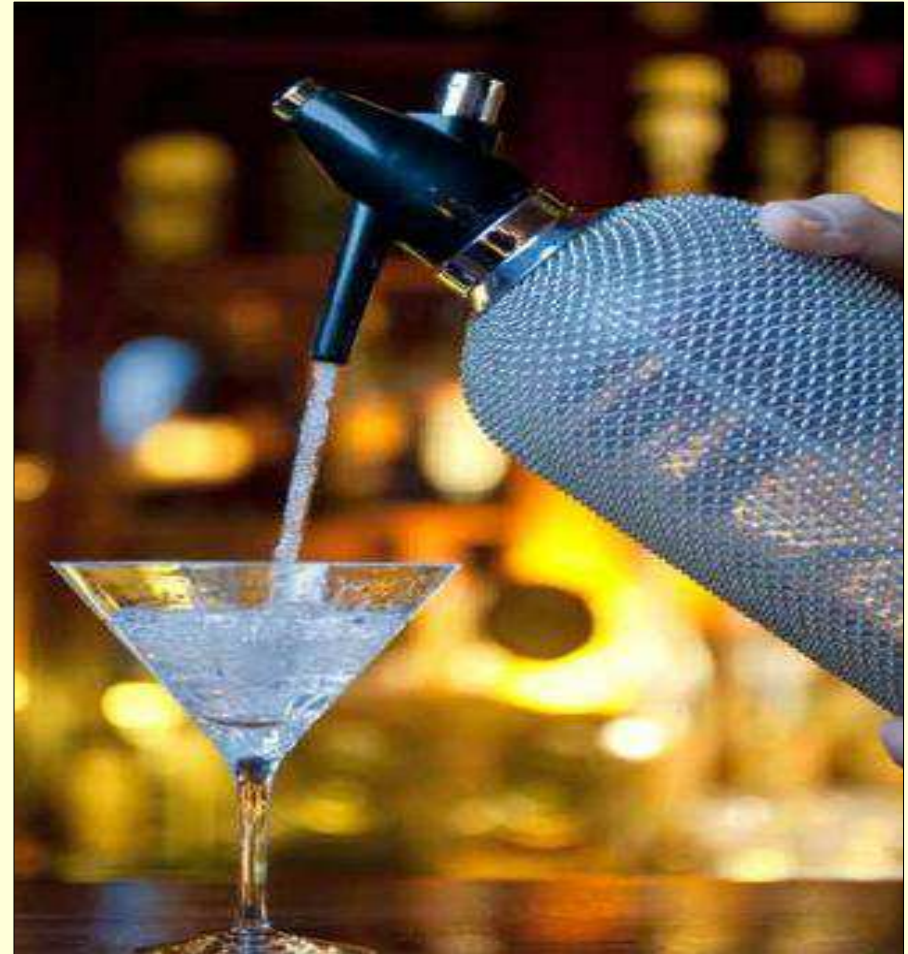
- Aportan el toque final por lo que su intervención en el conjunto de la mezcla debe ser mínimo o moderado.
- Pueden ser azúcares, jarabes, bitters, salsas, condimentos y aderezos, generalmente administrados en gotas con bitteros o dosificadores, u otras esencias o infusiones.



El mixer



- Necesario para la confección de los “long-drinks”, el mixer es la bebida complementaria que, añadida sobre la mezcla original, alarga el cóctel rebajando su concentración alcohólica y haciéndolo más largo y/o refrescante.
- Suelen ser bebidas carbonatadas como la soda, el ginger-ale, la tónica y refrescos en general.



La decoración/guarnición



- Contribuye a mejorar la estética y aspecto visual del combinado.
- Se utilizan bebidas colorantes y géneros preferentemente naturales como hojas, tallos, cortezas, lunas o medias lunas de frutas, pequeños frutos, aceitunas, cebollitas, etc., en algunos casos elaborados a la vista.
- La misma copa de presentación también realza la presentación.



Tipos de guarniciones



- Opcionales: son meramente decorativas y no forman parte de la composición del cóctel.
- Complementarias: forman parte del mismo combinado que decoran (la cebollita en el Martini Gibson, la canela en el Alexander, etc.).
- De fantasía: muy elaboradas, más propias de campeonatos.



Símil-resumen



- La base es el “esqueleto”.
- El modificador, la “musculatura”.
- *El “mixer”.*
- Los aditivos, el “perfume”.
- La decoración, el “vestido”.



Anexo I: algunos ejemplos

ICE PICK
 1. 50% TEQUILA
 2. 50% VODKA
 3. LEMON LIME
 4. LEMON LIME
 5. ICE CUBES

TOM COLLINS
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

JOHN COLLINS
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

MINT JULEP
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

LONG ISLAND ICE TEA
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

CHAMPAGNE COOLER
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

HARVEY WALLBANGER
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

RUM & COLA
 1. 50% RUM
 2. 50% COLA
 3. 1/2 LIME SLICE
 4. 1/2 ICE CUBES

SINGAPORE SLING
 1. 50% RUM
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

ZOMBIE
 1. 50% RUM
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

SCREW DRIVER
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

GIN RICKEY
 1. 50% GIN
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

JOEY'S DRINK
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

BLOODY MARY
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

WHISKEY SOUR
 1. 50% WHISKEY
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

GIN & TONIC
 1. 50% GIN
 2. 50% TONIC
 3. 1/2 LIME SLICE
 4. 1/2 ICE CUBES

MARGARITA
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

WHITE RUSSIAN
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

BLACK RUSSIAN
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

RUSTY NAIL
 1. 50% WHISKEY
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

GIMLET
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

VODKA GIMLET
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

STINGER
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

GRASSHOPPER
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

ALEXANDER
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

DAIQUIRI
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

MARTINI
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

CIBSON
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

MANHATTAN
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

ROB BOY
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

FINA COLADA
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

TEQUILA SUNRISE
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

STARS & STRIPES
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

PUSSEE CAFE
 1. 50% VODKA
 2. 50% LIME JUICE
 3. 50% SODA WATER
 4. 1/2 LEMON SLICE
 5. 1/2 LIME SLICE
 6. 1/2 SUGAR SYRUP
 7. 1/2 ICE CUBES

INGREDIENTS (non-alcoholic)
 WATER, SODA, LIME JUICE, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP, ICE CUBES, LIME SLICE, LEMON SLICE, MINT LEAF, SALT, PEPPER, GARNISH, etc.

INGREDIENTS (alcoholic)
 VODKA, WHISKEY, RUM, GIN, TEQUILA, COGNAC, BOURBON, SCOTCH WHISKY, JAMAICA RUM, WHITE RUM, BLENDED LIQUEUR, BALSAMIC LIQUEUR, HAZEL NUT LIQUEUR, CHAMPAGNE, SHERRY, MALICE, STOUT, etc.

GENERAL NOTES:
 1. CONVERSIONS ARE APPROXIMATE. ADJUST ACCORDINGLY TO SUIT TASTE.
 2. ALWAYS PLACE ICE ETC. IN THE MIXING GLASS PRIOR TO POURING THE MAIN INGREDIENT.
 3. WHEN MIXING CONTAINING FRUIT JUICES, ALWAYS POUR THE LIQUOR LAST.
 4. ALWAYS STRAIN DRINKS MADE WITH CLEAR LIQUORS.
 5. ALWAYS SHAKE DRINKS MADE WITH FRUIT JUICES OR CREAM.
 6. STEAMED GLASSES FOR COLD DRINKS WITHOUT ICE SHOULD BE STEAM.
 7. CONSUMING TOO MANY OF AN ASSEMBLY CAN CAUSE VOMITING & BAD CHOSES IN THE OPPOSITE SEX.
 8. SHOULD ONE ASSEMBLY FOR COLD DRINKS WITHOUT ICE SHOULD BE STEAM.
 9. SEGMENT SOURCE CAN BE USED WHEN MULTIPLE SEGMENTS AND / OR STRIPS ARE REQUIRED FOR ANY ASSEMBLY ALTERNATE WITH STRIPS TO BE USED TO FORM THE STRIP.
 10. SEGMENT SOURCE CAN BE USED WHEN MULTIPLE SEGMENTS AND / OR STRIPS ARE REQUIRED FOR ANY ASSEMBLY ALTERNATE WITH STRIPS TO BE USED TO FORM THE STRIP.

▶ La base



Margarita

- ▶ 1/2 Tequila.
- ▶ 1/4 Cointreau.
- ▶ 1/4 Zumo limón.

- ▶ Copa cocktail/margarita.
- ▶ Escarchar sal + limón.
- ▶ Admite luna limón/luna lima.

▶ El modificador



Clover Club ≈ Dama Rosa



- ▶ 1/2 Ginebra.
 - ▶ 1/4 Zumo limón.
 - ▶ 1/4 Clara huevo.
 - ▶ G. Granadina.
-
- ▶ Copa degustación o similar.
 - ▶ Bordear copa y guinda roja (op).

▶ Los aditivos



Bloody Mary

- ▶ 1/3 Vodka.
 - ▶ 2/3 Zumo tomate.
 - ▶ G. Zumo limón.
 - ▶ G. Tabasco.
 - ▶ G. Perrin´s.
 - ▶ Sal + pimienta.
-
- ▶ Highball/media combinación + H. (op).
 - ▶ Decorar con limón y ramita apio.
 - ▶ Gotas jerez seco (op.).
 - ▶ Sal de apio (op.).



Otros aditivos específicos de la coctelería molecular son los texturizantes, infusiones, etc.

▶ El mixer



Mojito Berry

- ▶ Majado azúcar + menta.
- ▶ 2/4 Ron Blanco.
- ▶ 1/4 Zumo limón.
- ▶ 1/4 Curaçao Azul.

- ▶ Combinación/Long-drink.
- ▶ Hielo frappé.
- ▶ Completar con soda.
- ▶ Menta.
- ▶ Moras.
- ▶ Frambuesas.
- ▶ Pajero op.



▶ La decoración



Mojito Berry

- ▶ Majado azúcar + menta.
- ▶ 2/4 Ron Blanco.
- ▶ 1/4 Zumo limón.
- ▶ 1/4 Curaçao Azul.

- ▶ Combinación/Long-drink.
- ▶ Hielo frappé.
- ▶ Completar con soda.
- ▶ Menta.
- ▶ Moras.
- ▶ Frambuesas.
- ▶ Pajero op.



Anatomía del cóctel: ejemplo

Manhattan

→2/3 Canadian Whiskey.

→1/3 Vermouth italiano.

→G. Angostura.

→Copa cocktail.

→Guinda roja.



Anatomía del cóctel: resumen



Anexo II: Posibles combinaciones

- Los componentes que integran la fórmula de un coctel se mezclan siguiendo criterios de afinidad y también de contraste sin olvidar la teoría de la sustitución en virtud de la cual algunas bases pueden ser sustituidas por otras creando así nuevas recetas.
- También las fórmulas clásicas pueden alargarse con algún “top” o mixer para rebajar su alcoholización.

		BASE									
		Vodka	Ginebra	Whisky escocés whisky irlandés	Whisky's esta- doamericanos	Romero blancos (cubano, jamaicano)	Romero dorados (cubano, etc.)	Tequila	Coniac	Calvados	Champán
CUERPO											
Vinos diversos	Jerez										
	Oporto										
	Vermut rojo										
	Vermut seco										
	Zumo de arándano										
	Zumo de limón o de lima										
	Zumo de manzana										
	Zumo de naranja										
Zumos de frutas	Zumo de piña										
	Zumo de pomelo										
	Zumo de tomate										
	Agua con gas										
	Cola										
Aguas y sodas	Ginger ale										
	Ginger beer										
	Soda de lima-limón										
	Tónica										
Otros	Huevo										
	Leche UHT										
	Nata líquida UHT										
ADITIVO AROMÁTICO											
Bitters y anisados	Angostura										
	Bitter de naranja										
	Campan										
	Dubonnet										
	Pernod										
	Peyschaud's bitters										
	Pimm's										
Licores y cremas	Amaretto										
	Bénédictine										
	Brandy de albaricoque										
	Brandy de cereza										
	Cacao (crema de)										
	Café (licor de)										
	Casis										
	Chartreuse										
	Coco (licor de)										
	Curasao										
	Galliano										
	Manzana verde (licor de)										
	Marrasquino										
Edulcorantes	Melocotón (licor de)										
	Menta (licor de)										
	Mora (licor de)										
	Plátano (licor de)										
	Cordial de lima										
	Crema de coco										
	Granadina										
	Jarabe de azúcar de caña										
Miel											



¡Gracias por su atención!

Presentación realizada por Antonio Barraguer Zanuy.
P.T.F.P. (Servicios de Restauración).
Aragón.