

CLÁSICOS · REFRESCANTES · TENDENCIAS

GINBAR

E-BOOK NO. 002 · AGOSTO 2018 · GRATUITO

ALEJANDRO MALDONADO

EL DOMINIO DEL SERVICIO

Martinis · Cocteles · Tendencias · El postre

www.meseros.com.mx

PREPARA



COCTELES EN CASA



Aunque el cóctel más conocido en mundo es el martini, es el Gintonic el protagonista de moda.

Aquí te compartimos una deliciosa selección de cócteles que puedes disfrutar con Ginebra, nos enfocamos esta vez en revisar cientos de paginas en internet para hacerte llegar las recetas de los cócteles clásicos y también de las nuevas tendencias en infusiones.

No cabe duda que el Gin esta mas vivo que nunca, es una tendencia en bodas y eventos, y por si fuera poco es el tema central de algunos bares de las ciudades mas cosmopolitas del mundo.

Ahora corre a comprar unas copas globo, alista tus instrumentos de mixiología, practica las recetas, compártelas y disfruta.

LOS CLÁSICOS:

1. Dry Martini

1 medida de ginebra.

3 gotas de vermut blanco seco.

1 aceituna rellena de anchoa
cubitos de hielo.

Mezcle los ingredientes en el vaso mezclador, salvo la aceituna.

Cuele sobre una copa de cóctel.

Adorne con la aceituna pinchada en un palillo..



EL

MARTINI

NEGRONI: COMO EN MAD MEN



2. Gin'Tonic

1 medida de ginebra.

½ rodaja de limón.

Agua tónica. Vierta la ginebra un vaso alto con cubitos de hielo y la rodaja.

Complete con agua tónica.

3. Negroni

A 30 ml de ginebra Hendrick's añádele 15 ml de Campari, 15 ml de Aperol y 20 ml de vermú rojo. Agita y sirve en un vaso bajo con hielo y piel de naranja.

4. Tom Collins

1 medida de ginebra.

Zumo de 1 limón.

2 golpes de almíbar.

Soda.

Media rodaja de limón.

Prepare directamente en un vaso alto mezclado todos los ingredientes, excepto la soda, con 4 ó 5 cubitos de hielo.

Remueva con el agitador y añada soda al gusto.

Decore con media rodaja de limón.

5. Alexander

1 y ½ medida de ginebra.

1 medida de crema de cacao.

¾ de medida de leche.

Cacao en polvo.

Vierta todos los ingredientes excepto el cacao en la coctelera con hielo.

Agite bien y cuele sobre una copa de cóctel.

Espolvoree el cacao por encima.

EL ARTE DE LO CLÁSICO

6. Bulldog

1 medida de ginebra.

Zumo de 1 naranja.

Ginger ale.

Vierta la ginebra y el zumo de naranja
limón en un vaso alto con hielo.

Remueva y complete con ginger ale.

7. Angel Caído

2 medidas de ginebra.

2 toques de crema de menta.

1 toque de angostura.

Zumo de ½ lima o de 1 limón.

Vierta los ingredientes en la coctelera
con hielo.

Agite bien y cuele sobre una copa de
cóctel.

8. Lady Chatterly

1 y ½ medidas de ginebra.

½ medida de curaçao.

½ medida de vermut seco.

½ medida de zumo de naranja.

Vierta todos los ingredientes en la
coctelera con hielo.

Agite bien y cuele sobre una copa de
cóctel.

Decore a su gusto.



9. Buck

½ medida de ginebra.

1/4 de medida de crema de menta.

¼ de medida de zumo de limón.

Ginger ale.

Uvas.

**Vierta la ginebra, la crema de menta y el
zumo de limón, en la coctelera con hielo.**

**Agite bien y cuele sobre un vaso alto con
hielo.**

**Añada el ginger ale y decore con las uvas
sin semillas.**

10. Corpse Reviver

Literalmente, resucitador. Una mezcla perfecta para los días que suceden a largas noches de fiesta. Sólo tienes que mezclar 20 ml de ginebra, 20 de Cointreau, 20 de Lillet y 20 de zumo de limón, añádele un toque de absenta y tus invitados volverán a cantar.

11. French 75

Peculiar cóctel, fácil de hacer y realmente ligero, sólo debes mezclar una copa de ginebra con media copa de zumo de limón y rellenar con champán. Dispuesto para el brindis.

12. Gin Mule

Menta, ginebra, Ginger ale y zumo de lima. El frescor extremo hecho bebida, una mezcla a la que no podrás resistirte. En una coctelera añade un puñadito de hojas de menta con el zumo de lima y machácalo ligeramente. Después añade una ginebra bien destilada como London nº1 y agita durante 10 segundos. Sírvelo en un vaso alto repleto de hielo y añade el Ginger ale para después adornarlo con un Twist de lima. Sencillamente asombroso.



LAS TENDENCIAS

REFRESCANTE COCTELERÍA



13. Farhini

La mejor y más frutal de las maneras de disfrutar la ginebra. Mezcla 50 ml de Bombay Sapphire con 25 ml de Schnapps de melocotón (puedes cambiarlo por zumo), 25 ml de zumo de arándanos y 35 de zumo de naranja. Nadie podría pensar que lleva alcohol.

14. Long Island Gin

Si lo tuyo es la potencia, amarás este trago. Prepáralo con partes iguales de ginebra, ron, vodka, tequila, licor de naranja, jarabe dulce, limón verde y amarillo, y refresco de cola. El resultado es un té helado con un extra de sabor. Tiene notas de vainilla y madera y es uno de los favoritos veraniegos en Long Island. Eso sí, ten cuidado de no dejarte engañar por su sabor y textura ligera - ¡la bebida es potente!

15. Ginebra coco

1 ½ oz ginebra seca
1 ½ onzas de agua de coco pura
¾ de onza de jugo de limón fresco
Dash de jugo de jengibre presionado
Cubitos de hielo grandes
Rodaja de limón fresco para adornar
Combinar todos los ingredientes con hielo en una coctelera y agitar durante 20 segundos. Colar y servir en un vaso frío. Decorar con una rodaja de limón fresco.

CREA INFUSIONES CON GIN

16. GINTONIC DE FRESAS,

FRAMBUESAS Y TÓNICA SCHWEPPES HIBISCUS

Frutas del bosque y el sugerente toque afrutado y floral del mixer más buscado

Ingredientes

5 cl de ginebra Premium
1 fresas
4 frambuesas maduras
4 cubitos de hielo grandes
12 cl de Tónica Schweppes Hibiscus

Preparación

Cortar las frutas en rodajas finas mientras se deja enfriar la copa con el hielo dentro. Sacar el hielo, escurrir el agua sobrante y colocar las rodajas de fresa y frambuesa en la copa y añadir 5 cl de ginebra Premium. Completar con 12 cl de la Tónica Schweppes Hibiscus y añadir los cubitos de hielo. Remover suavemente con una cucharilla.

El toque especial

Remover la mezcla y dejarla reposar al menos un minuto antes de disfrutar este gintonic.

17. GINTONIC DE FRESAS CON CHOCOLATE

Un postre en estado líquido

Ingredientes

5 cl. de ginebra Premium
2 fresas
8 cubitos de hielo
12 cl. de Tónica Schweppes Premium
1 onza de chocolate negro

Preparación

Meter las fresas en la copa y añadir 5 cl de ginebra Premium. Verter a continuación 12 cl. de la Tónica Schweppes Premium y remover con una cucharilla. Antes de servirlo, rallar el chocolate en virutas finas y dejarlo caer sobre el gin tonic.



REFLEXIONES: ALEJANDRO MALDONADO

La temporada de primavera y verano nos dejaron en los años recientes una moda que nos conduce a descubrir mezclas de sabores a través de la Ginebra. Aprendimos que aunque es una bebida con alta graduación alcohólica puede mezclarse de manera versátil con una amplia gama de jugos y otros ingredientes haciendo poco perceptible el alcohol.

Las tendencias nos llevan a retomar los antiguos clásicos de la coctelería como el tradicional Negroni y el martini tan recurrentes en la serie MAD MEN, para trasladarnos a la actualidad dando giros alrededor del Gin'Tonic, se reinventa la receta con los ingredientes clásicos como base y el "twist" radica en mezclar y hacer que coincidan diferentes elementos:

Frutos rojos; fresas, y berries.

Citricos; limon amarillo, toronja, naranja.

Hierbas; menta, albahaca, romero.

Especias; anís estrella, enebro, canela

Y todos ellos con un largo etcétera.

Pues con tantas combinaciones de sabores espectaculares realizamos esta selección que te invitamos a que prepares y disfrutes en casa en compañía de tus amigos, puedes visitar cualquier cantidad de bares que tienen "El Gin" como temática o si lo prefieres contrata un mixólogo para tu próximo evento, seguro hara magia con los ingredientes adecuados.

Esperamos que disfrutes haciendo estas recetas o creando las tuyas. Si este material es de tu agrado y crees que haya alguien mas que le sea de utilidad compártelo.

Recuerda seguirnos en todas nuestras redes sociales y en nuestro blog donde publicamos consejos para producir eventos, tips para contratar personal y muchas ideas que compartimos con nuestros seguidores para hacer mas llevadero el proceso de produccion de cualquier tipo de evento.

www.meseros.com.mx/blog/

Tambien ponemos a tu disposición nuestra plataforma de contratación de servicios para eventos . Es una tienda en linea donde puedes contratar desde un mesero o un bar tender hasta la producción total de cualquier evento que tengas en mente.

www.meseros.com.mx

Teléfono
WhatsApp
5530325646

