

LA COCTELERÍA.

INTRODUCCIÓN.

Aunque el origen de los cócteles es incierto, y son muchos los países que quieren adjudicarse la invención de los mismos, podemos decir que es muy probable que aparecieron en los E.E.U.U. hacia el siglo XVIII. Su generalización, sobre todo en Europa, se produjo a raíz de la Exposición Universal de París, llegando a alcanzar una gran popularidad durante los años veinte, época en la que en Estados Unidos, debido a la ley seca, su consumo prácticamente desapareció.

Sí nos atenemos a la traducción de la palabra inglesa *Cocktail*, en español, cola de gallo, es fácil imaginar que uno de los factores importantes a conseguir es la armonía en el color entre los diferentes ingredientes que pueden entrar en su composición. Pero no sólo ha que lograr esta armonía en el color, sino también en el sabor, punto de batido, etc. Podríamos definir la palabra cóctel como la mezcla o combinación de dos o más bebidas, sin que sea necesario que estas sean alcohólicas.

Bien es cierto, que todo en cóctel influye. Desde la hora en que se toma hasta el lugar donde nos encontramos; desde la compañía que tenemos, hasta la presentación del mismo.

ELEMENTOS NECESARIOS.

La coctelera.

Su uso debe ser para aquellos cócteles en que sus ingredientes necesiten una fusión o mezcla que solo es posible dársela con ella. Podemos casi afirmar que cuando un cóctel lleva más de tres ingredientes, o que entre éstos se incluyen los jugos, (a excepción de los de tomate), licores, jarabes, huevos, etc., se debe emplear para su confección la coctelera, ya que para obtener una mezcla perfecta se necesita batir con energía, y esto sólo se puede hacer con este elemento.

Esta debe de ser de un material fuerte, de acero inoxidable, alpaca plateada o de plata son las que más se usan. Constan de un vaso, un cubre-vaso que hace las funciones de pasador y un cubre-boca.

Normas para el uso de la coctelera.

- No poner nunca bebidas gaseadas.
- Poner el hielo necesario para que enfríe lo más rápidamente posible evitando Aaguar≅ el cóctel.
- Uso, pero no abuso, de ciertos ingredientes como azúcar, angostura, granadina, etc.
- Emplear hielo apropiado, nunca trocitos pequeños.
- No golpearla nunca cuando se vaya a abrir.
- Tenerla siempre limpia y brillante, dispuesta para su uso.

Normas para el manejo de la coctelera.

- Cerciorarse de que la coctelera esté bien cerrada.
- El cubre-boca debe mirar siempre hacia nosotros.
- Sujetar el cubre-boca con el pulgar de la mano derecha situándolo en la parte central del mismo y el resto de la mano acoplada a la parte exterior de la coctelera
- El pulgar de la mano izquierda situarlo en el cubre-vaso y el resto de la mano por la parte exterior de la coctelera hasta la base inferior de la misma.
- Envolver la coctelera con un lito si la mezcla se saliese por las juntas.
- Batir fuerte con ritmo, de tal forma que el hielo golpee en la parte inferior y superior de la coctelera.
- No subir la coctelera a más altura de la cabeza
- Terminar de batir, suavemente, para que la mezcla empiece a reposar.
- Preparar siempre el cristal correspondiente antes de empezar a confeccionar el cóctel.
- El punto exacto del cóctel se conocerá por el sonido que produce el hielo al golpear la coctelera y el frío que se nota en las manos.

El vaso mezclador.

El vaso mezclador se empleará en aquellos cócteles para los que la mezcla o fusión de sus ingredientes éstos no necesitan batirse de una manera tan enérgica como se hace con la coctelera.

Los cócteles que se preparan en vaso mezclador tienen las siguientes características:

No suelen llevar azúcar.

No entran entre sus ingredientes los jugos (a excepción de los de tomate).

Las bebidas que entran en su composición tienen poca densidad.

El vaso mezclador consta de tres elementos: vaso, pasador o gusanillo y cucharilla mezcladora. La capacidad aproximada del vaso tiene que ser de un litro.

Normas de uso y manejo para el vaso mezclador.

- Tener el vaso mezclador en la estación central siempre con hielo, para que cuando se use tenga una temperatura de frío adecuada.
- Antes de comenzar a preparar el cóctel, escurrir, usando el pasador, el agua que se hubiera formado al licuarse el hielo por la temperatura ambiente.
- Procurar que las copas de cóctel empleadas para los preparados estén, previamente enfriadas.
- Coger el vaso mezclador con la mano izquierda, situando el dedo meñique en la base inferior y central del vaso.
- La abertura que hay en el borde superior del vaso debe mirar siempre nuestra izquierda.
- Durante el manejo del vaso mezclador deberá estar un poco inclinado hacia la derecha.
- Una vez hecho el cóctel poner el pasador de tal manera que el mango cruce a la cucharilla para que al cogerlo con la mano sujetemos ambos.

Los goteros o viteros.

Como su nombre indica su misión es gotear, es decir, añadir en la preparación de ciertos cócteles cantidades mínimas, ya que por su aroma o sabor, etc., no pueden incluirse grandes cantidades.

Los goteros son unos botellines de cuerpo ancho y circular con un cuello alto y un orificio que va tapado con un corcho que, a su vez, va agujereado para el paso de un pequeño pivote hueco y estrecho con una arandela que lo rodea para adosarse o fijarse al tapón. La capacidad aproximada de estos goteros es de 25 centilitros.

Para su manejo situaremos el cuello o gollete del gotero entre los dedos índice y medio de la mano derecha, colocando, a su vez, el pulgar sobre la arandela metálica.

Normalmente se tienen cuatro goteros, con: granadina, angostura, curaçao rojo y vermouth blanco seco.

Otros elementos.

- Cubo de hielo o champanera y pinzas para hielo. Es conveniente disponer de dos cubos, uno para hielo en cubitos y otro para hielo picado.
- Exprimidor de cítricos.
- Puntilla.
- Acanalador.
- Descorazonador.
- Tablas de trinchar.
- Pajeros.
- Vasos y copas. Para el servicio de los cócteles se utilizarán gran variedad de tipos de vasos o copas. Copas de Cobblers, vasos Old Fashioned, copas flauta, copas de cóctel, vasos de combinación, copas de vino, catavinos y vasos de cerveza.
- Pimentero.
- Salero.
- Rallador de nuez moscada.
- Palilleros.
- Azucareros.
- Puntillas.
- Cucharillas de refresco.
- Sacacorchos.
- Pinzas para abrir botellas de Champagne.

LA ESTACIÓN CENTRAL.

Se conoce con el nombre de Estación Central a aquel lugar, normalmente, situado en la barra, y en el centro de la misma, donde están colocados aquellos elementos que se consideran imprescindibles para la preparación de cócteles y bebidas americanas.

Consideramos como elementos indispensables los cuatro goteros, pimentero, salero, rallador de nuez moscada, pajero, palillero, vaso mezclador y coctelera.

Como elementos secundarios que se situarán debajo de la barra y lo más cerca posible de la estación se debe tener: Tabasco, salsa Perrin's, frasco de

cebollitas para el cóctel, azúcar glase; aceitunas verdes con hueso, rodajas de naranja y limón, un par de naranjas y limones, etc. es decir, todo aquello que facilite la labor del barman.

Para montar la estación central se colocará un paño en forma triangular, romboidal o rectangular, según costumbre y se pondrán los elementos indispensables guardando una relación y armonía.

NORMAS PARA LA PREPARACIÓN DE CÓCTELES EN VASO MEZCLADOR Y COCTELERA.

Tres puntos muy importantes se deben tener en cuenta en la preparación de cócteles.

- ◆ Poner las medidas exactas.
- ◆ Darle el batido necesario.
- ◆ La presentación y decoración adecuada.

DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LOS CÓCTELES.

En este punto es importante aclarar que en aquellos casos en que el cóctel sea internacionalmente conocido la decoración será aquella que se indique en la receta del mismo. En el resto de situaciones la decoración nos permitirá dar un toque personal a la elaboración del mismo.

Los elementos decorativos a utilizar pueden ser muy variados, si bien se pueden clasificar en dos grupos genéricos:

Consumibles

Tales como guindas verdes y rojas, cebollitas, aceitunas, cortezas, medias lunas de naranja y limón, especias, fruta, etc. Este tipo de productos no solo son considerados como decorativos, sino que a veces se incluyen en la receta como elementos de condimentación.

No consumibles:

Incluimos en este grupo objetos como pequeños paraguas de madera, adornos de papel, cucharillas de plástico, etc.

Es recomendable acompañar en el servicio de estos cócteles algún aperitivo, como los frutos secos, un canapé, etc.

SERIES DE COCTELERÍA.

A continuación podremos destacar las principales series de coctelería internacional, junto a una elaboración tipo de cada una.

COBBLERS

Estos cócteles se caracterizan por incluir entre sus ingredientes, fruta del tiempo troceada, se sirve en copa de cobbler o bien en copa de agua. Su ingrediente básico suele ser el champagne, cognac, jerez o whisky.

SHERRY-COBBLER

Preparar en copa de cobbler o agua, con hielo.

1 c. c. de azúcar

1 golpe de curaçao rojo

1 golpe de cognac

1 copa de jerez.

Añadir fruta del tiempo picada. Acompañar pajero.

CUPS

Son combinaciones que se elaboran con vino blanco y con vino espumoso. Se sirven en copas de champagne.

CHAMPAGNE-CUP (*Cuatro Personas*)

En un recipiente o bol de cristal

Colocar en dicho recipiente trocitos de frutas

(*Pera, melocotón, manzana, etc...*)

Añadir 4 ó 5 c.c. de azúcar

1 copa de brandy

1 copa de curaçao rojo

1 copa de marrasquino

Dejar macerar media hora, al cabo de la cual añadir hielo troceado, una botella de champagne.

Remover la mezcla con un cazo y poner unos trozos de hielo para que alcance la temperatura adecuada.

DAISIES

Se caracterizan porque incluyen en su elaboración zumo de naranja o limón y clara de huevo. Se sirven en copa champagne tipo flauta.

MORNING GLORY-DAISY

Preparar en coctelera, con hielo.

El jugo de medio limón

2 cucharadas de jarabe de azúcar

1/2 copa de gin

Unas gotas de absenta

Una clara de huevo

Batir y servir en copa flauta

Acompañar soda.

EGG-NOGGS

Este tipo de combinación se caracteriza por incluir huevos y leche. Se pueden elaborar tanto fríos como calientes y se sirven en vaso long drink.

EGG-NOGG (*Ponche español*), caliente.

Preparar en coctelera

1 huevo entero

2 cucharadas de azúcar

1 copa cognac

1 vaso de leche caliente

Agitar bien y servir en vaso long drink.

FIZZES

Podemos afirmar que es una de las series más conocida, que se

caracteriza por incluir como ingrediente el zumo de limón.

GOLD-FIZZ

Preparar en coctelera con hielo
2 cucharadas de jarabe de azúcar
1 yema de huevo
El zumo de un limón
1 copa de gin
Agitar y servir en vaso grande
Acompañar soda.

FLIPS

Elaborados fundamentalmente a partir de yema de huevo.

SHERRY-FLIP

En coctelera con hielo
1 yema de huevo
1 cucharada de azúcar
1 copa de jerez
Batir y pasar a copa de degustación
Espolvorear canela.

GROGS

Son bebidas calientes, se preparan con agua muy caliente aunque también se utilizan té o vino.

GROG ESPAÑOL

En vaso de grog o resistente al calor
1 cucharada de azúcar
1 copa cognac

1 rodaja de limón claveteada, (*pinchada con tres o cuatro clavos*).

Llenar con agua hirviendo

Servir en el mismo vaso.

JULEPS

Es una combinación derivada de los cobbler, con la diferencia de que incluye unas hojas de hierbabuena, se sirven en copa de agua o cobbler.

MINT-JULEP

En coctelera con hielo

1 c. c. de azúcar

1 copa de cognac

Se agita y se sirve en un vaso donde se han puesto fruta del tiempo picada y unas hojas de hierbabuena. Se termina de llenar con soda

Se añade un chorro de ron.

LIMONADAS

Se pueden elaborar con o sin alcohol, se sirven en vaso de refresco.

LEMON-SQUASH

Preparar en vaso de refresco con hielo

2 c. c. de azúcar

El zumo de un limón

Terminar con soda.