DETRÁS DE BARRA

MANUAL DE COCTELERÍA



PIPI YALOUR

Yalour, Marina
Detrás de barra : manual de coctelería / Marina Yalour. - 1a ed ilustrada. -
Córdoba :

Marina Yalour, 2023.
Libro digital, PDF
Archivo Digital: descarga
ISBN 978-631-00-0846-2

1. Gastronomía. 2. Cócteles. 3. Bebidas y Licores Artesanales. I. Título.
CDD 641.2102

Coordinación general: Gimena Guzmán
Edición: José Heinz
Ilustración: Juan Pablo Bellini
Diseño Gráfico: Milagros González Ruzo

© Marina Yalour, 2018.
Prohibida la reproducción parcial o total sin permiso escrito de la autora.
Todos los derechos reservados.

DETRÁS DE BARRA

MANUAL DE COCTELERÍA

PRÓLOGO
(POR TOMÁS BALMACEDA)

Querido lector, querida lectora: este libro no puede empezar sin una advertencia. Si ustedes tienen niños en la casa -hijos, sobrinos, hermanos…- guarden este ejemplar en el anaquel más alto de un biblioteca. Es más, si es posible, forre su portada con un viejo diario o con un algún papel opaco para que no llame la atención de los menores. El contenido de este ejemplar puede ser perjudicial para quien lo lea y no esté preparado, porque rompe con una de las reglas de oro de la educación occidental de los últimos 21 siglos. Aquí, con absoluta inconsciencia y sin medir sus palabras, Pipi Yalour quiebra un tabú e invita a jugar con la comida. ¡Cuántas veces nuestras madres y abuelas sentenciaron que con la comida no se juega! Pero este libro es eso: una invitación irreverente y provocadora a adueñarnos de los ingredientes, a conocer los procesos y a probar distintas técnicas de una manera lúdica, desprejuiciada… y divertida.

Pipi conoce la fórmula exacta para poder jugar y disfrutar: la buena coctelería requiere partes iguales de conocimiento y de audacia. Es por eso que este libro es tanto un manual de instrucciones como una invitación a ser valientes y confiar en nuestros instintos. En este sentido, retoma la vieja tradición de los alquimistas, viejos curiosos de varios siglos atrás que recibieron un tratamiento místico y especial en numerosos libros de ficción pero no eran más que proto-científicos. Desde tiempos remotos, los hombres y las mujeres sentimos interés por lo que no entendemos, por quitarle velos

a lo oculto, por entender el origen y la composición de las cosas. La alquimia representa uno de los intentos más acabados por entender la composición de las cosas y así poder recrear objetos con un nuevo valor. La literatura popular y las películas de Hollywood la mostraron como la ciencia que quería crear oro a base de plomo y, si bien era mucho más que eso, es cierto que su objetivo era comprender de qué está hecho el mundo para mejorarlo. Y la coctelería tiene mucho de alquimia: la consciente combinación de elementos nobles para generar algo que es mucho más que la suma de las partes y que lleva el sello de su autor. Pero no se trata de mera mezcla o intuición: hay que conocer cada elemento en profundidad y cada técnica para poder lograr mejores resultados.

Como buena nerd, Pipi es la maestra perfecta para que cualquiera pueda aprender la alquimia detrás de la barra: a lo largo de estas páginas hay muchísimo conocimiento adquirido de sus propios tutores y colegas así como también de innumerables libros, artículos y sitios que leyó. Pero nada de eso serviría si no estuviese acompañado por la experiencia: comenzó un bar en donde le pidieron *"dry martini licuado en vaso"* y terminó sirviendo su propia versión del Negroni en Camparino in Galleria, uno de los bares más icónicos del mundo, cumpliendo el sueño de cualquier amante de los aperitivos. Por haber hecho este increíble y enriquecedor recorrido, este es un libro sincero, que se aleja de la pose y que entiende que, por ejemplo, las herramientas correctas y ciertos ingredientes son ideales para un buen cóctel pero no son imprescindibles: estas páginas están llenas de trucos y secretos para que no sintamos que antes de sacar el hielo para un cóctel debamos comprar un ejército de utensilios o recorrer la ciudad buscando una exótica hierba fresca.

No existe registro de la existencia de muchas alquimistas mujeres: Hermes Trismegisto, Abú Musa al-Sufí, Ko Hung… todos los grandes nombres de esta prác-

tica pertenecen a hombres. Detrás de las barras argentinas, por suerte, cada vez son más las chicas que nos reciben con una sonrisa y nos proponen un cóctel para acompañar el buen momento que vamos a vivir o para olvidar por un momento las penas. Aquí también la coctelería se parece a la alquimia, con el poder de cambiar nuestra realidad sólo con la correcta combinación de algunos brebajes. En el pasado a aquellas mujeres que se animaban a tomar roles que los hombres guardaban egoístamente para sí se las llamaba brujas. Hoy nos damos cuenta de que se trataba de una torpe y cobarde estrategia para consolidar diferencias allí donde no las hay. He aquí, entonces,una nueva advertencia: si usted considera que las barmaids son brujas... ¡este libro celebra y promueve los aquelarres!

Introducción 11
Manual de instrucciones 15
Sobre unidades de medida 17
Capítulo 1: Herramientas y Equipamiento 19
Capítulo 2: Armado de Recetas 35
Familias de cócteles 39
Combinaciones de sabores 55
Caminos para armar recetas 57
Capítulo 3: Endulzantes 65
Opciones para endulzar 68
Almíbar simple 71
Almíbares saborizados 74
Óleo saccharum 83
Capítulo 4: Fuentes de Acidez 87
Opciones de fuentes de acidez 91
Soluciones ácidas 94
Falso jugo de limón 98
Shrubs 101
Capítulo 5: Saborizar Destilados 109
Guía para hacer macerados 111
Fat washing 118
Saborizar con cambios de presión: sifones iSi 121
Capítulo 6: Mixers 125
Texturas cremosas: leche de coco, yogur y aquafaba 128
Fermentados: kombucha y tepache 142
Gaseosas caseras 149
Capítulo 7: Sal y Umami 161
Lecturas recomendadas 169
Agradecimiento 177
Index 179

INTRODUCCIÓN

Soy bartender y apasionada de la gastronomía. Honestamente, nunca soñé con una carrera en esta industria; de hecho, al igual que muchos colegas, llegué por necesidad y desde entonces me quedé.

A los 23 años me recibí de Licenciada en Educación, así que mis expectativas estaban vinculadas a desarrollar una carrera académica, pero cuando faltaban varios meses para que me llegara el título tuve que buscar un trabajo. Un amigo que hacía producción artística de un bar me propuso sumarme al equipo de barra de ese lugar. A priori no me pareció un trabajo atractivo. Le expliqué que no me gustaba mucho la fiesta ni la noche y que no tomaba casi alcohol. Para mi sorpresa, me dijo que eso era lo ideal, así que fui. Esa noche trabajé hasta el cierre, como muchas de las que siguieron.

A lo largo de las jornadas, empecé a darme cuenta que el trabajo me interesaba, pero no tanto por las botellas o las mezclas, sino porque podía ver cómo interactuaba la gente, y me hacía pensar en sus motivaciones para ir a bares. Hasta hoy, ese espíritu de ***Daria*** sigue casi intacto en mí, y ese costado de observadora participante todavía me divierte. Si no creciste acompañado por el MTV de los '90 te perdiste unas cuantas cosas, entre ellas este dibujo animado: ***Daria*** contaba la vida de una adolescente inadaptada, orgullosamente fuera de onda, cínica y enemiga del deporte.

Imaginarán lo caóticos que habrán sido mis primeros turnos en un bar de mucho volumen con mis conocimientos nulos en la materia. Me acuerdo que la gente me pedía cosas y yo ni siquiera entendía el nombre del cóctel. Literal. Era ir a preguntarle a mi jefe cómo se hacía un trago que se llamaba *"algo así como Garibaldo"* (también válido para "Vanhattan", "Gold Fashion" y otros clásicos intervenidos por la música electrónica de fondo). Además del volumen altísimo, los clientes que se sumaban a la fila no ayudaban en nada a mi desconcierto y mi falta de experiencia.

Por eso creo que una de las escenas que más identifica mis comienzos detrás de la barra está en la película ***Cocktail***: Tom Cruise toma el papel de Brian Flanagan, un ex soldado del ejército estadounidense que se muda a Nueva York y consigue un trabajo en un bar por las noches y que estudia en la universidad durante el día. Su primera noche como bartender es terrible y agotadora. La necesidad de apurarse, la imposibilidad de lograrlo y el terrible dolor de pies al final del turno fueron mi rutina durante un buen tiempo.

En esos primeros tiempos también viví algunos hechos curiosos. Una noche, una chica me pidió con mucha seguridad un Dry Martini frozen. En aquel momento, aun con mi poca experiencia en coctelería, clientes y pedidos, me di cuenta de que lo que estaba pasando era algo por lo menos peculiar, pero como ella se mostraba tan convencida le repregunté para saber si de verdad estábamos hablando de lo mismo: me dijo que quería un dry martini licuado y en un vaso. Así de simple. La novata obediente (yo) fue a consultar al jefe de barra qué hacer con eso. *"No se lo va a terminar, pero preparáselo"*, me dijo. Desenlace inesperado, o no: ella feliz con su cóctel borderline inverosímil. Así que aquella vez aprendí una lección: como en las mercerías de barrio o los supermercados chinos, en este mundo podés encontrar de todo.

En definitiva, no estoy segura en qué momento aconteció, pero terminé amando la coctelería y dejé de buscar trabajo como pedagoga.

Cuando pienso en mi carrera profesional, incluso a mí me resulta extraña mi incursión en la gastronomía: vengo de una familia de abstemios para nada fanáticos de la comida. Estoy hablando de brindar con agua para Año Nuevo (inconcebible en cualquier "familia de bien"). Nada de champagne, sidra o cualquier botella cuyo corcho se disparara por los aires: agua sin gas. Como para que se den una idea.

Y hablando de eso, siempre fui una nerd enfocada en el mundo de las ideas. Me recibí con promedio de 9 y pico y me anoté en un posgrado de Gestión Cultural como para no aflojarle a la intelectualidad, un poco porque de verdad me gustaba y otro poco porque no me imaginaba que uno podía armar un proyecto de vida haciendo cosas con las manos.

Mi relación con la comida y la bebida aumentó cuando empecé a viajar. Era consumidora, y la motivación o el interés por probar estaba vinculado con conocer más sobre la cultura del lugar que visitaba.

A los 17 hice mi primer viaje grande: me fui de intercambio un año a Alemania. Allá fui a la escuela, viví en casas de familia y engordé un montón. Después de esa gran experiencia que fue conocer a otros chicos de distintos países del mundo, quería seguir explorando lugares, así que organicé un viaje a Ecuador para visitar amigos que había conocido en Europa. Un año después viajé a Centroamérica para conocer Panamá, Costa Rica y Nicaragua. Desde entonces, todos los años planeo un viaje, en el que divido mi tiempo entre la playa y descubrir nuevos lugares donde comer y tomar rico.

Para mí, la curiosidad es un gran motor. Es lo que probablemente haya hecho que encuentre mi profesión en lo que supuestamente iba a ser un trabajo temporario. La oportunidad de aprender es algo que valoro y que me quedó de mis años como estudiante (¿ya dije que soy una nerd?). Busco oportunidades en libros, en charlas con colegas y en los lugares que visito. Este libro recopila algunas cosas que fui aprendiendo en estos años de trabajo en coctelería y que me interesa compartir con ustedes.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Podés elegir tu propia aventura. Yo organicé este libro siguiendo los pasos que suelo usar para armar recetas, pero podés ir leyendo cada sección de acuerdo a tu obsesión o necesidad del momento.

El recorrido que propongo comienza con una descripción de las herramientas y equipamiento que usualmente están disponibles en las barras, con algunos consejos para elegir a la hora de comprar.

Después hay una sección en la que describo algunas familias de cócteles y analizo qué función cumple cada ingrediente dentro de la receta. En los capítulos que siguen hay opciones varias para cada una de esas funciones. A saber: uno con endulzantes, uno con fuentes de acidez, otro con técnicas para saborizar "lo fuerte", uno con recetas de mixers que sirven para "estirar" los cócteles y el último trata sobre preparaciones saladas y umami.

Al final hay un listado de bibliografía recomendada, porque, ante todo, docente.

SOBRE UNIDADES DE MEDIDA

A lo largo de la historia, en coctelería se han utilizado diversas unidades de medida en las recetas: gramos, centilitros, ponys, jiggers, etcétera. Si bien se ha simplificado el panorama, siguen usándose varias, pero la más predominante es la onza fluida. Técnicamente, una onza fluida norteamericana equivale a 29,5 mililitros, y una onza fluida inglesa, a 28,4 mililitros. En la práctica, las interpretamos como 30 mililitros.

En este libro opté por unificar y usar en todas las recetas mililitros como unidad de medida para líquidos, porque las onzas son incómodas para quienes tenemos interiorizado en nuestra mente el sistema métrico decimal y debemos medir cantidades superiores a un cóctel.

Para sólidos, utilicé siempre gramos. De hecho, desaconsejo medir sólidos por volumen -tazas, por ejemplo- porque es muy poco preciso.

Algunas equivalencias útiles para interpretar recetas antiguas o simplificarnos los cálculos:

	Mililitros	Onzas Fluidas (30ml)
Pony	30	1
Jigger	45	1,5
Galón	3790	126,3
Litro	1000	33,3
Botella	750	25

HERRAMIENTAS Y EQUIPAMIENTO

HERRAMIENTAS Y EQUIPAMIENTO



Esta es una sección obligada al principio de los libros de gastronomía. Está en este libro para hacer de glosario, y que lo que viene después sea comprensible, para priorizar tu compra de herramientas y para saber en qué fijarte a la hora de elegirlas.

Buenas noticias: la variedad y disponibilidad de herramientas en el mercado creció un montón en los últimos años y de esa forma pasamos de no tener o tener herramientas incómodas a poder elegir entre distintos modelos de cada una.

HERRAMIENTAS

Jigger

Sirve para medir líquidos. Especialmente durante el servicio porque miden pocas cantidades. Tienen dos lados con distinto tamaño y suelen presentar marcas adentro para medidas más pequeñas. Generalmente en los bares tenemos varios para trabajar más rápido, y así hacer varios cócteles al mismo tiempo.

Acá va el momento viejazo: cuando yo empecé, había sólo un jigger en el bar donde trabajaba y nadie lo usaba. Medíamos las bebidas "en segundos". Pros: es bastante más rápido. Contras: es difícil ser realmente preciso.

Lo más usual es que sean de acero inoxidable y tienen una vida útil tan larga como lo que tardes en perderlos. Hay también de acrílico, que se bancan bastante el trajín pero son significativamente menos elegantes.

Lo que es muy muy importante a la hora de medir bebidas con jigger es que lo tenés que llenar al ras para estar midiendo correctamente. Si temés perder bebida en el camino hacia la coctelera o el vaso, hacelo bien cerquita.

Si vas a elegir uno, que sea de dos onzas de un lado (con marca en 1 y ½) y una onza del otro (con marca en ½ onza y en ¾ de onza).



JIGGER

Coladores

Sirven para separar la bebida del hielo y de algún resabio de fruta que pueda haber en la mezcla. Hay planos, julep y orugas (hawthorne). Los planos ya sabés cómo se ven porque el nombre lo indica. Los julep son parecidos a los planos, pero cóncavos (o convexos, dependiendo desde dónde los mires). Los oruga tienen un resorte que ataja un poco el grueso de pulpa que pueda llegar a haber en el líquido.



JULEP



HAWTHORNE

Por eso, los planos o julep se usan cuando colamos desde un vaso de composición y los orugas cuando colamos desde la coctelera (porque en el vaso de composición no metemos jugos de fruta).
Esa es la teoría. Yo uso sólo oruga, porque los planos pueden ser re elegantes pero corro el riesgo con mis manos chiquitas de no sostener bien el vaso de composición y el colador al mismo tiempo, y así terminar tirando hielo por todos lados. Tengo uno divino con forma de almeja que saco a pasear y nunca uso.
Si vas a tener sólo uno, te recomiendo que sea oruga porque la elegancia se acaba cuando llenás la barra de hielo.

Colador fino



COLADOR FINO

En el despacho usamos unos chiquitos con forma cónica para varias tareas: colar cócteles que llevan clara de huevo, colar cócteles batidos que se sirven en copa sin hielo (así evitamos que queden astillitas de hielo flotando) y para colar cócteles con insumos que debiste haber colado durante la producción pero no los colaste.
Bueno, en verdad los usamos también cuando metemos fruta en la coctelera; moras, por ejemplo, así las semillitas no van a parar a un lugar potencialmente incómodo: los dientes del cliente.
Hay que lavarlos al toque porque una vez secos se complica bastante.

Durante la pre-producción también usamos coladores de malla fina, solo que son más grandes para poder trabajar rápido. Sirven para colar jugos de cítricos (los necesitamos sin pulpa), almíbares, etcétera.

Vaso de composición

La mayoría son de vidrio (hay algunos de acero inoxidable), **se usan para refrescar** - léase mezclar y enfriar- cócteles que tienen ingredientes de la misma densidad. Hay alguuunas excepciones como el Sazerac, que lleva almíbar y se hace en vaso de composición, pero digamos que vale la regla general.

Hay que cuidarlos mucho y tratarlos con cariño porque se rompen fácil.

Técnicamente es un vaso grande con un piquito que hace más fácil servir la bebida, es decir que en caso de emergencia, lo podés reemplazar con un vaso.

Y otra cosa: es lindo que no tenga dedos marcados por todos lados.



VASO DE COMPOSICIÓN

Coctelera

Mi herramienta favorita. Hay modelos varios, pero todos tienen la misma función: **mezclar y enfriar recetas con ingredientes de distinta densidad o que contengan frutas.**

Si las clasificamos con la cantidad de partes que tienen, la cosa sería así: por un lado están las de tres cuerpos, que se llaman **cobbler**: tienen un colador incluido en la tapa y una tapa de la tapa. Son lindas, los japoneses las usan mucho. Vienen en distintos tamaños.

En el grupo de las que tienen dos cuerpos, la variedad es mayor: tenemos las **bahía** que son guerreras por excelencia, fáciles de conseguir, prácticas y económicas. Hay que cuidarlas de que no se abollen y no golpearlas para abrirlas, así no filtran. Cada tapa tiene que ir con su respectivo cuerpo. Sólo hay un tamaño de coctelera bahía.



COBBLER



BAHÍA



BOSTON

También están las **boston**, que son muy cómodas y consisten en un tin y un mini-tin, o sea, dos vasos de acero inoxidable de distinto tamaño que "encajan cruzado". Son menos proclives a filtrar que las bahía y no hace falta cuidarlas tanto. Se banca la batalla.
Por último, en este grupo de cocteleras de dos partes están las **francesas**. Es un diseño bonito, dentro de todo parecido a una bahía, pero con estilo. Nunca me acostumbré a usarlas: cuando las voy a abrir empiezan a hacer efecto sopapa y me resulta incomodísimo.



PARISINA

Cucharillas

No hay mucho que explicar. Son de acero inoxidable, a veces revestido en algún otro metal. **Sirven para refrescar y revolver líquidos.** Algunas tienen cositas en el otro extremo, que van desde un tridente tipo tenedor (creo que alguna gente usa para algo), hasta calaveras o pisones. Los tamaños oscilan entre los 30cm y los 50cm. Yo mido 1,57m, no me puedo dar el gusto de laburar con cucharas de medio metro de largo. El objetivo es que te resulte cómoda para la barra en la que trabajás y para tu estatura. Pensá en eso cuando la elijas.
En el extremo más bizarro del diseño de cucharas, se puede acceder a una que en vez de "cuchara propiamente dicha" tiene una réplica del dedo de Gary Regan. Si no sabés quién es, googlealo. De nada.



CUCHARILLA

Swizzle

La palabra se refiere a una herramienta y también a un tipo de cóctel que se prepara con esa herramienta. Economía de palabras.
Originalmente eran ramitas de un árbol que se llama *Quararibea Turbinate*, proveniente de algunas islas del Caribe. En un extremo tienen como si fueran deditos abiertos, por eso **se usan para mezclar cócteles con hielo molido directamente en el vaso que se van a despachar.**



SWIZZLE

Zester

Es como un pelapapas pero con forma de "Y". **Sirve principalmente para sacarle la parte de color de la cáscara a los cítricos de forma rápida.** Lo podés usar también para láminas de pepino u alguna otra fruta/verdura relativamente blanda. Sino, salí a buscar una mandolina.

Son bastante sanguinarios. Algún día te va a tocar pelearte con uno, no es realmente algo que pueda no pasarte en tu carrera.



ZESTER

Goteros y bitteros

Sirven para almacenar y dosificar insumos en pequeñas cantidades. Lo que tienen de bueno los goteros es que suelen ser de vidrio color caramelo, que deja pasar menos luz al interior y eso ayuda a que el macerado, bitter, tintura o lo que sea que tengamos adentro se mantenga mejor. Además de eso, permiten dosificar por gota, lo cual es bastante exacto. La contra que tienen es que son incómodos a la hora del despacho porque hay que desenroscar la tapa y contar gotas. Se consiguen en locales que venden frascos y botellas.

Los bitteros son botellitas más lindas de vidrio translúcido que no tienen tapa, mejor dicho, la tapa es el mismo dosificador. Eso significa que no tenemos que destaparlas para usarlas. El tema que tienen es que dosifican por *"dashes"*, y no son demasiado exactos, porque si la botellita está llena van a largar menos líquido que si le queda poco. Se consiguen en locales específicos de herramientas para coctelería.

Ahí verás vos en tu ecuación practicidad vs. consistencia cuál de los dos te conviene usar.



GOTERO



BITTERO



VASO MEDIDOR

Vaso medidor u otro recipiente

Lo usamos durante la producción de insumos para **medir líquidos, o bien para mezclar cócteles en cantidades grandes.** Lo ideal es que sean de vidrio templado, porque son más higiénicos; si no, los de plástico van bien. Aclaro que son para medir líquidos, para medir cantidades de sólidos usamos una balanza.

Cuchillos

Sirve tener alguno tipo serrucho y otro de oficio, que sería un cuchillo de hoja plana más bien chico. Ese tiene que estar muy afilado, los cuchillos con poco filo son peligrosos porque hacés fuerza, perdés precisión y corrés riesgo de cortarte.

Mortero/Pisón

De esta categoría tenemos que erradicar la madera, no queremos morteros de madera porque son sucios. Queremos morteros de plástico tecnológico pro o de acero inoxidable con plástico.

Si los vamos a usar para hierbas o para pegarle al hielo, lo mejor es que sean completamente lisos. Es decir, con los dos extremos iguales. Así logramos algo importante: que las hierbas larguen su aroma sin que se rompan y terminen flotando en el vaso.

Si lo vamos a usar para frutas, nos conviene elegir uno que tenga un extremo dentado.



PISÓN

Tabla de corte

Que esté limpia. Es todo lo que pido. Cepillo con lavandina. Y si hace falta encadenarte a ella para que no se use en la cocina, hacelo. Vale el esfuerzo.

Tapones para espumante

Son de acero inoxidable y goma. **Se usan para evitar que se le vaya el gas a vinos espumantes o sidras una vez abiertas.** Cuanto más mantengas las bebidas con gas en frío, menos van a perder el gas.



TAPÓN

Embudo

Herramienta muy necesaria y muy poco valorada. Sirve tener embudos de varios tamaños, alguno como para llenar bidones durante la *mise en place* y uno más chico por estación para rellenar botellas de jugos y syrups durante el servicio.

Microplane

Es un rallador muy filoso que, valga la redundancia, ralla bien finito. Es especialmente útil para jengibre, nuez moscada y cáscaras de cítricos. Duran una eternidad y cuidado con los dedos.

Picos vertedores (pour)

En verdad creo que esta es mi herramienta favorita. Porque ante todo soy pragmática. Los ponemos en las botellas que no traen dosificador. Hay que lavarlos con agua tibia/caliente y detergente al final del servicio y tapar las botellas con sus tapas. Igual se rompen mucho y hay que ir reemplazándolos.



PICO VERTEDOR

Pinzas

Usamos pinzas para hielo, en el caso ideal no las pinzas estrella que van en las fraperitas a las mesas porque se doblan todo el tiempo, sino pinzas específicamente diseñadas para usar en barra. Quizás una obviedad: **las usás para el hielo entero y para el hielo roto usás una pala** (si es de plástico, deberás lavarla seguido).

Para poner garnishes sobre los cócteles usamos unas pinzas de precisión que vienen en distintos tamaños y

se consiguen tanto en locales de venta de herramientas de barra como en lugares de instrumental para dentistas (ellos les dicen “pinzas algodoneras”).

PINZAS



Destapadores y sacacorchos

Los primeros son para abrir cervezas y gaseosas y los otros para vino. Mi recomendación es usar sacacorchos de dos tiempos, son los más prácticos. Si bien con esos también se pueden abrir botellas con tapa corona, no son cómodos si vas a abrir muchas. Así que mejor tener un destapador y un sacacorchos.

EQUIPAMIENTO



PINZAS PARA GARNISH

Hoy en día el equipamiento disponible para gastronomía es casi infinito. En esta sección sólo enlisté algunos ítems que me parecen casi imprescindibles y son los que usé para armar las recetas de este libro.

Balanza

Nunca voy a dejar de insistir en que hay que medir los sólidos por peso y no por volumen. Es decir, con balanza y no con vaso medidor. Es clave para ser precisos y mantener la consistencia en las preparaciones que hacemos.

Es importante tener una balanza pequeña para nuestras preparaciones, porque las que suele haber en los bares son las de cocina, que empiezan a medir con precisión recién por encima de los 100 gramos.

Lo ideal es tener dos: una que mida entre 5 gramos y tres kilos, y otra que mida por debajo de los 5 gramos. Si tenés que elegir sólo una, elegí la que mide a partir de 5 gramos.

Exprimidores de jugo

Esta categoría es muy amplia y hay variedad para todas las necesidades. Va desde los **exprimidores domésticos**

tracción a ser humano que toma jugo de naranja, hasta las **exprimidoras eléctricas industriales** que se bancan horas de uso. En el medio tenemos **exprimidores de mano** para limones y limas y varios modelos más.
Lo que yo uso es exprimidor de mano para limas en ocasiones en las que no voy a despachar un montón de cócteles. Y si no, directamente exprimidora industrial para hacer el jugo de antemano.
A la hora de elegir una exprimidora industrial, hay que fijarse que no tenga partes de aluminio, que deja residuos en el jugo y además se deforma rápido. También tenés que ver la potencia y cuánto tiempo pueden estar prendidas, porque algunas tienen un sistema de corte para que no se recalienten que no te da margen de hacer toda la producción que necesitás. Yo uso una de 450W con la que podrías exprimir piedras si quisieras, o al menos limones en verano.

Extractores de jugo

Son máquinas que usamos para sacarle el jugo a frutas y verduras que no son cítricos. De la cantidad de revoluciones de la máquina depende qué tan eficientes son. Las más pro extraen más jugo que las caseras de la misma cantidad de materia prima.
Hay que lavarlas apenas terminás de usarlas, porque después es el infierno mismo.

Termómetros

La oferta es bastante amplia: los más *old school* son de mercurio, como los que se usan para tomar la fiebre, pero con un rango más amplio de temperaturas. Su gran desventaja es que son frágiles. También hay digitales, que trabajan por contacto. Su principal ventaja es que cuando los usás sabés con certeza a qué le estás midiendo la temperatura. Otra opción más moderna son los termómetros infrarrojos, que resultan especialmente divertidos para medir temperatura de objetos al azar, aunque no necesariamente son los más cómodos para trabajar con líquidos.

Licuadora

Tienen que ser muy *street fighter* si las vas a usar para hacer producción y para cócteles frozen. De todas maneras aunque tengas una licuadora pro, un poco vas a renegar, porque cada tanto se rompen y no todos los repuestos se consiguen rápido.

Hay que cuidarlas. Esto implica no dejarlas prendidas licuando almíbar mientras te vas a hacer un café, ponerles hielo roto en vez que entero para frozens, no abusar del pulsador, etc.

Otro tema a tener en cuenta es que son ruidosas, hay algunas más modernas que vienen como con una tapa de plástico que se supone que insonoriza. Cuanto menos la cuides, más ruidosa se torna. Sirve también pensar en esto a la hora de ver dónde conviene ubicarla.

La que estoy acostumbrada a usar tiene 950W de potencia de trabajo y una jarra con capacidad para 2 litros.

VAJILLA



COLLINS



COUPÉ



COCKTAIL



HURRICANE



HIGHBALL



OLD FASHIONED



JULEP

ARMADO DE RECETAS












ARMADO DE RECETAS

Cuando te das cuenta que querés ser bartender, te agarran unas alocadas ganas de empezar a inventar tus primeras recetas. Cada una que probás es un acontecimiento, porque te llevó mucho trabajo y esmero crearla. Con el tiempo esto se transforma en una parte esencial de tu rutina: aceitás el método y hacer cócteles de autor ya no es algo excepcional. De todas maneras, al menos en mi caso, le tengo cariño especial a algunas en particular que me dieron bastante trabajo.

Hace unos meses, me embarqué en la moda del método ***KonMarie*** de desapego y organización del hogar, que propone quedarnos sólo con aquellos objetos que nos hagan felices. Encontré de todo en mi casa: entre apoyavasos, fotos (¡impresas!), cartas de bebidas y demás chucherías, había una libretita color verde que había sido mi primer cuaderno de recetas. Más allá de la sensación de nostalgia que me produjo el hojearla, inicialmente me dio risa lo feas que me parecieron aquellas preparaciones, aunque después sentí que eso era una buena señal. Ese cuaderno no sobrevivió a la selección.

Me quedé pensando: lo que pasaba con esas recetas es que habían sido creadas "en el aire". Con esto me refiero a que las estructuras no eran correctas, porque no tenían mucho más fundamento que el capricho. Nótese que el capricho y las ganas eran mis únicas herramientas en ese momento.

La forma en la que armo recetas ahora es bastante sistemática. En resumen: utilizo la estructura de un cóctel clásico, que sé que funciona, y reemplazo todos, varios o uno de sus ingredientes por otros que cumplan la misma función. Después elijo *flavors* que combinen entre sí y defino en qué ingrediente los voy a sumar.

Los pilares fundamentales del ***"Método Pipi para el armado de cócteles de autor"*** son: conocer estructuras de recetas clásicas, contrastar gustos para lograr balance y elegir combinaciones de sabor exitosas. Después de eso, si trabajás en un bar, podés seguir analizando otros factores que tienen que ver con la eficiencia, la optimización del espacio y la reutilización de insumos, entre otros.

La estructura de este libro está diseñada justamente sobre ese método. Así que vamos a arrancar en este capítulo con las familias de cócteles clásicos y a analizar la función que cumple cada ingrediente en la mezcla. Después vamos a aclarar algunos conceptos referidos al gusto. En los capítulos que siguen vamos a adentrarnos en detalle en opciones y preparaciones para cada función: endulzantes, ácidos, macerados y mixers.

FAMILIAS DE CÓCTELES

Este es un terreno movedizo porque, al igual que en cualquier disciplina con algunos siglos de historia, hay encuentros y desencuentros sobre definiciones, criterios diferentes de clasificación y otras dificultades para ponernos de acuerdo en cómo vamos a ordenar lo que sabemos.

No importa qué criterio de clasificación usemos para armar familias de cócteles, siempre quedan algunos importantes afuera. Esta sección tiene fines didácticos -léase, orientados al aprendizaje-, por lo que no busca ser exhaustiva.

Lo que hice fue armar un recorte de la explicación que hace Gary Regan (el del dedo) en un libro que recomiendo muchísimo, titulado ***The Joy of Mixology: the consummate guide to the bartenders craft.*** Hay algunas familias que son universales, en el sentido de que son reconocidas por la comunidad, algunas agrupaciones que creó él y otras que sumé yo. Su libro no está traducido al español, pero ahí pueden encontrar un capítulo en el que están todas las estructuras de cócteles ordenadas por familia en tablas bien claras que no requiere mucho conocimiento de lengua extranjera.

Si te estás preguntando qué criterio usé para el recorte, diré que seleccioné, modifiqué y agregué lo que me sirve para explicar lo que quiero explicar. Dicho así suena un poco caprichoso, pero no lo es tanto: pensé en aquellas familias de cócteles cuya estructura y función de los ingredientes resulta clara y útil a la hora de crear cócteles.

El orden en el que están desarrolladas las familias es independiente de su aparición en el tiempo. Si quieren saber más acerca de la historia de los cócteles y cómo fueron apareciendo a lo largo de la historia, la persona a consultar es David Wondrich.

Cobblers

Tienen un destilado base (preferentemente alguno con paso por barricas de roble) o jerez y un endulzante que puede ser almíbar simple, granadina o un licor. Se hacen directamente en un vaso con mucho hielo roto y se decoran con una cantidad exagerada de frutas de estación.



Brandy Cobbler	**Estructura**
90ml brandy	90ml algo fuerte
30ml syrup simple 1:1	30ml endulzante



Punches

Originalmente se hacían en grandes cantidades para poder servir a mucha gente. Llevan un destilado como base, azúcar, jugo de lima o limón, agua o té y hierbas o especias. Se preparan en un recipiente grande y se refrigeran; recién al momento de servirlos se les agrega un bloque de hielo.

Fish House Punch (Receta de David Wondrich)	**Estructura**
920ml ron oscuro	1380ml fuerte
460 ml coñac	
115ml brandy de duraznos	115ml dulce + 200gr dulce
200gr óleo saccharum de limón	
230ml jugo de limón	230ml ácido
920ml té negro.	920ml suave

Sours

Tienen una base de bebida alcohólica, jugo de limón o de lima, y un agente endulzante. Si la base es un licor, se omite el endulzante. Aprovecho para aclarar que los sours pueden o no tener clara de huevo. Se baten y se les hace doble colado para que no queden astillitas de hielo flotando y se sirven generalmente en copa coupé sin hielo. No hay garnish standard.



Daiquiri	**Estructura**
60ml ron blanco	60ml algo fuerte
30ml syrup simple 1:1	30ml endulzante
22,5ml jugo de lima	22,5ml ácido

Esta familia tiene subdivisiones interesantes: por ejemplo, se considera un *"New Orleans Sour"* a la mezcla cuando lleva como endulzante un licor de naranja. Acá algunos ejemplos:

Margarita	**Side Car**	**Estructura**
45ml tequila blanco	45ml coñac	45ml algo fuerte
30ml triple sec	30ml triple sec	30ml licor de naranja como endulzante
15ml jugo de lima	15ml jugo de limón	15ml de ácido

Soluciones Ácidas

Son mezclas de agua y ácido que nos sirven para balancear el dulzor de un cóctel, agregar *flavor* y a veces incluso mejorar la sensación en boca. Las grandes ventajas de utilizarlas en vez que jugos de cítricos son principalmente que no son perecederos, no generan desperdicios y que se mantienen estables, independientemente de la estación del año y del paso del tiempo.

Para utilizarlas, debemos ponerlas en un gotero y dosificarlas por gota. No recomiendo usar una botellita de bitter y poner de a *dashes* porque resulta poco preciso.

Solución de ácido málico:

Solución al 10% de ácido málico para cócteles
(rinde 100ml y piquito)
100 gramos de agua filtrada
10 gramos de ácido málico en polvo

Solución de ácido láctico:

Solución al 7% de ácido láctico
(rinde 100ml y piquito)
El ácido láctico viene generalmente al 70%
100 gramos de agua potable
7 gramos de ácido láctico

Solución de ácido cítrico:
Solución al 10% de ácido cítrico (rinde 100ml y piquito)
100 gramos de agua filtrada
10 gramos de ácido cítrico en polvo

Refresco del Sur



40ml Aguardiente de peras Williams
15ml Syrup simple 2:1
Sidra de pera para completar
Gotas de solución de ácido láctico

Método: *directo*
Vajilla: *collins*
Hielo: *roto*
Garnish: *lámina de pera*

