

# CÓCTELES DE VERANO



En este número de *BarForum Magazine* seguimos con las propuestas de coctelería de temporada que venimos ofreciendo desde que empezó nuestra colaboración.

La primera propuesta que os presento es, ni más ni menos, una sangría, esa bebida tan nuestra que, muchas veces, dejamos apartada, muy lejos del lugar que se merece por las posibilidades que nos ofrece. Mejor dicho, más que una sangría, lo que os voy a proponer son dos sangrías distintas: una blanca y otra tinta, con esa chispa y frescura tan características que nos aporta el agua Perrier.



# CÓCTELES DE VERANO



## Perrier Sangría Experience

Primero os voy a comentar la sangría blanca. En esta propuesta, busco una sangría muy refrescante, con una presentación muy fresca y llamativa; divertida pero sin prescindir de productos de primera calidad. Como veréis en mi receta, yo apuesto por un vino aromático con un punto seco, todo acompañado por sabores frutales como el licor de pera y el Triple Sec, y otros más herbales como el ST Germain, aunque este licor de flor de saúco también nos aporta notas a frutas exóticas y propiedades como pueden ser el maracuyá y el lychee. Lo acompañamos todo con fruta fresca como frutos rojos, pera, maracuyá, lychee y, para darle un toque más veraniego, lo decoramos también con flores comestibles. Pero como en la mayoría de mis recetas, os invito a que dejéis volar vuestra imaginación y creéis vuestra propia receta, jugando con las frutas y licores de los que dispongáis, pero sin olvidarnos de la calidad de todos los ingredientes que formen parte de ella.

### Ingredientes:

1 botella de vino blanco,  
sauvignon blanc o un vino seco  
5 oz de St Germain (licor de flor de saúco)  
3 oz licor de pera Merlet  
2 oz de Triple Sec  
Top con agua Perrier

4 Maracuyás  
5 Fresas  
8 Frambuesas  
6 Arándanos  
1 Racimo de grosellas  
1 Pera  
7 Lychees  
Flores comestibles de temporada

### Preparación:

Añadimos todos los ingredientes menos el agua Perrier en una jarra o bolla y dejamos que se maceren las frutas con el líquido en la nevera, entre 3 y 6 horas.

Con esta maceración conseguimos dos cosas: que el líquido adquiera el sabor de las frutas y, también, que las frutas adquieran el sabor del líquido.

Para la presentación del cóctel, utilizamos parte de esas frutas, rellenando una cáscara de maracuyá que habremos vaciado previamente dentro de la sangría. Lo presentamos sobre una copa caballero para que nuestro cliente/invitado pueda ir comiendo la fruta mientras disfruta de la sangría. *(ver fotografía de la izquierda)*

### Presentación:

En un vaso de longdrink con hielo cubo, vertemos sangría hasta aproximadamente 1/3 de su capacidad. Acabamos con el agua Perrier para añadir a la sangría su carácter y frescura tan características.

Dejamos la jarra y la botella de Perrier en la mesa para que el cliente se siga sirviendo a su gusto.





# CÓCTELES DE VERANO



## Perrier Sangría

La otra propuesta de sangría es mucho más clásica, donde prima la calidad de los ingredientes.

### Ingredientes:

- 1 botella de vino tinto
- 1 ½ oz de Triple Sec
- 3 oz Brandy
- 4 oz sirope de canela
- Zumo de 2 naranjas y sus cáscaras
- Zumo de 1 limón y su cáscara
- 3 Melocotones
- Top con agua Perrier
- Rama de canela

### Preparación:

La preparación y la presentación serían las mismas que la de Perrier Sangría Experience. Maceramos la fruta con los demás ingredientes, menos el agua Perrier, en nevera entre 3 y 6 horas.

### Presentación:

La presentamos también en un vaso longdrink con hielo cubo, llenamos  $\frac{3}{4}$  con la sangría macerada y completamos con el agua Perrier. Acompañamos con la fruta macerada sobre un trozo de piel de naranja en una copa caballero.





# CÓCTELES SIN ALCOHOL



## Smoothies

Ya lo he comentado en varias ocasiones, y no me cansaré de repetirlo: la coctelería sin alcohol es un punto muy importante en Liquid Experience y le cae como un guante a Perrier, ya que esta bebida encaja perfectamente dentro de este segmento de la coctelería, aportando carácter y fuerza. Nos puede llegar a recordar a un refresco pero sin olvidarnos que Perrier es un agua completamente natural, reforzada con el gas carbónico del mismo manantial.

El año pasado, por estas fechas, os propusimos una línea de *soft drinks* (si no tuvisteis la oportunidad de ver las recetas, podéis descargarlas de mi web [www.liquidexperience.es](http://www.liquidexperience.es), en el apartado de Perrier). Y este año, lo que os propongo son los smoothies Perrier, unas bebidas muy saludables, perfectas, tanto para la mañana como para la tarde, que nos cargan de energía de una forma sana y natural y, por qué no, divertida.

Yo os propongo un smoothie de frutos rojos y otro de piña con jengibre y cardamomo, pero se podrían hacer de cualquier otra fruta que tengamos a mano.

Al añadirle Perrier a un smoothie, conseguimos una bebida más ligera, pero manteniendo la esencia del smoothie tradicional.

### FRUTOS ROJOS

#### Ingredientes:

- 75 g Frambuesas
- 150 g Fresas
- 120 g Yogur natural de calidad
- 60 ml Perrier
- 1 u Fresa, mora, frambuesa y arándano

#### Preparación:

Triturar bien las frambuesas y las fresas, añadir el yogur natural y batir en un *blender* durante unos 30 segundos.

Añadir el agua Perrier, remover y servir inmediatamente.

#### Presentación:

Acabar con una brocheta de frutos rojos: fresa, mora, frambuesa y arándano.



# CÓCTELES SIN ALCOHOL



## Smoothies

### PIÑA, JENGIBRE Y CARDAMOMO

#### Ingredientes:

- ½ Piña
- c.s. Jengibre
- 120 ml Yogur natural de calidad
- 2 Vainas de cardamomo verde peladas
- 60 ml Agua Perrier
- c.s. Piña deshidratada
- c.s. Eneldo

#### Preparación:

Licuar la piña, pelada y troceada, con una rodaja mediana de jengibre pelado.

Meter en el *blender* la mezcla de piña y jengibre con el cardamomo y el yogur natural; batir durante 30 segundos.

Añadir el agua Perrier remover y servir inmediatamente.

#### Presentación:

Acabar decorando con una rodaja de piña deshidratada y una ramita de eneldo.





## Virgin basil bramble

Me gustaría presentaros otra propuesta sin alcohol. Pero, en esta ocasión, un cóctel con un carácter y una estructura que nos podría recordar a un cóctel con alcohol.

Hace ya algo más un año, presenté una variante de un bramble con albahaca y, como en mis presentaciones es uno de los cócteles que más gusta, hice una variante sin alcohol del mismo cóctel, ya que la combinación albahaca-mora me encanta.

La diferencia es que sustituyo la ginebra por zumo de piña, y la crema de mora por un sirope de mora que elaboro yo en el momento de prepararlo con dos moras, sirope de azúcar y Perrier.

### Ingredientes:

- 4-5 u Hojas de albahaca
- 30 ml Perrier
- 60 ml Zumo de piña fresco
- 30 ml Zumo de limón
- 21 ml Sirope de azúcar
- 20 ml Sirope de moras
- 3 u Moras, dos para el sirope de mora y una para la decoración

### Preparación:

Ponemos la albahaca con el agua Perrier en el vaso y le damos unos golpecitos con el culo de la cuchara de bar, infundir unos segundos (30 s).

Llenamos el vaso con hielo roto y añadimos los demás ingredientes, removemos bien; completamos con más hielo, de ser necesario.

### Presentación:

Acabamos el cóctel con un sirope de mora recién preparado.

Decoramos con una mora y un trozo de crujiente de albahaca sobre una hoja de albahaca.

### SIROPE DE MORAS

#### Ingredientes:

- 2 u Moras
- 10 ml Sirope de azúcar
- 10 ml Perrier

#### Preparación:

En un vaso aparte, ponemos las moras con el sirope de azúcar y el agua Perrier, machacamos bien y servimos inmediatamente.

