

El agua más **CHISPEANTE** del mundo

Del encuentro subterráneo del preciado gas y del agua mineral natural, nace un agua única y excepcional. Procedente de Vergèze, en el parque natural de Nîmes, al sur de Francia, Perrier es un agua con gas pura, sana y 100% natural.

Un manantial y unos orígenes únicos

La composición ancestral de *Perrier* la distingue de otras aguas minerales naturales; sus burbujas densas e intensas, una proporción justa de gas, confieren a *Perrier* un sabor y un frescor inconfundibles. Se caracteriza por su pureza original y su composición única en sales minerales, estables en el tiempo: agua mineral de mineralización débil (479 mg/l), con 1,3 mg/l de potasio, 6,8 mg/l de magnesio y 11,8 mg/l de sodio.

Además, posee una gasificación única que la hace merecedora del título de "el agua más chispeante del mundo", con un gas carbónico (CO₂: 7 g/l) de origen volcánico formado naturalmente en el subsuelo del parque natural de Nîmes, garantizando una gran riqueza e intensidad de burbujas gaseosas que refrescan y sacian la sed de forma única.

Podríamos definir los rasgos más característicos de *Perrier* de la siguiente forma:

- Intensamente chispeante.
- Extremadamente refrescante.
- Densa.
- Larga en boca.
- Agradable con una ligera amargura.
- No deteriora los aromas.
- Se suele disfrutar bien fría, sin hielo con una rodaja de limón.

Perrier es la única agua del mundo en proponer esta experiencia sensorial, este instante de degustación único, ¡este placer loco!

Las llaves de un buen cóctel: un buen bartender y buenos productos.

La riqueza y la estabilidad de las burbujas de *Perrier* hacen que sea un ingrediente ideal para la preparación de cócteles. Gracias a su complejidad y a su equilibrio organoléptico, *Perrier* puede reemplazar ventajosamente una soda, aportando un toque chispeante tanto a los cócteles más refinados y modernos como a los clásicos como el *Gin-Fizz*, realzando el sabor de los espirituosos de calidad.

Desde hace más de un siglo, *Perrier* está vinculado a la historia de la mixología, ayudando a *bartenders* del mundo entero a crear y conseguir magníficos cócteles. Prestigiosas coctelerías en las ciudades más importantes y vanguardistas del mundo (París, Londres, New York, Río de Janeiro, Dubai...) utilizan *Perrier* para elaborar sus composiciones, cuidando la elección y la calidad excepcional de sus productos de base que acaban determinando los resultados.

Perrier se ha convertido en el *partner* ideal de todos los grandes *bartenders*, colaborando con la IBA (*International Bartenders Association*) y apoyando la educación, la formación y la profesionalización de los *barmen* a través del mundo. La firma trabaja conjuntamente con *Liquid Chef Paris*, desarrollando *master clases* de mixología donde los expertos de la institución parisina desvelan y enseñan nuevas técnicas.

Para continuar en España este compromiso en la difusión y el aprendizaje de la coctelería, Perrier ha unido su nombre con uno de los bartenders de más talento, **Javier Caballero**, quién ha desarrollado recetas exclusivas de cócteles con Perrier, que iremos presentando en ésta y en próximas ediciones



Javier Caballero nació en Vitoria en 1978 y lleva más de diez años trabajando en el sector de la restauración, concretamente, en el de la coctelería. Si tuviéramos que definir el trabajo de Javier con tres palabras serían: inquieto, curioso y perfeccionista. Estas cualidades le han llevado a trabajar por toda la geografía española en distintos tipos de establecimientos (cafeterías, restaurantes, caterings, *cocktails bars*, directamente con marcas, etc...).

Después de ser jefe de bares del Hotel Saliecho****, Hotel Aragón Hill´s****, ambos en Formigal (Huesca), toma contacto con la coctelería moderna y el *flair*, trasladándose a Barcelona donde se especializa en *flair bartending* y empieza a trabajar con marcas conocidas como *Ron Bacardi*, *Whisky Dewar's*, entre otras.

Ya asentado en Barcelona, descubre el mundo de las texturas y empieza a trabajar con nuevas técnicas aplicadas a la coctelería. Esta mezcla de estilos y técnicas, conseguido gracias a compaginar trabajo con formación durante años, sumado a su carácter inquieto y autodidacta le ha llevado a desarrollar un estilo propio que le permite realizar trabajos diversos de asesoría y formación.



REPORTAJE

El agua más chispeante del mundo

Javier Caballero, conocido por su gran profesionalidad y creatividad, nos presenta a continuación dos cócteles de creación propia: **Perrier Watermelon Temptation** y **Perrier Collins**. Cada uno, en su estilo, representan lo que Javier entiende que el agua *Perrier* aporta a la coctelería, ese inigualable toque fresco con carácter.

Perrier Watermelon Temptation

2 oz *Bulldog London Gin* (60 ml)
3/4 oz zumo de lima recién exprimido (21 ml)
1 oz jarabe de azúcar (30 ml) (1:1)
1 1/2 puré de sandía (45 ml), 1 rodaja
12 hojas de menta
1/2 clara de huevo pasteurizada* (opcional)
Top con agua *Perrier*

Decoramos con un besito hecho con un pintalabios de caramelo y un molde de unos labios, un trozo de merengue de fresa deshidratado** y con caviar de fresa***. Ponemos todos los ingredientes menos el agua *Perrier* en la coctelera, batimos bien y servimos en copa cóctel bien fría. Acabamos el cóctel con el agua *Perrier*.

* La clara de huevo no le da sabor al cóctel, sirve para homogeneizar los sabores y dar textura (creará una espuma en la parte superior del cóctel).

** Merengue de fresa deshidratado

215 ml puré de fresa, bien colado
26 g albumina en polvo

Mezclamos todo en un *blender* y lo dejamos hidratar en la nevera tres horas. Cargamos el sifón con una carga y dejamos reposar en nevera cuatro horas. Echamos el merengue sobre un papel sulfurizado y lo metemos en la deshidratadora diez horas a 55 °C. Guardamos en un bote hermético en un lugar fresco y seco.

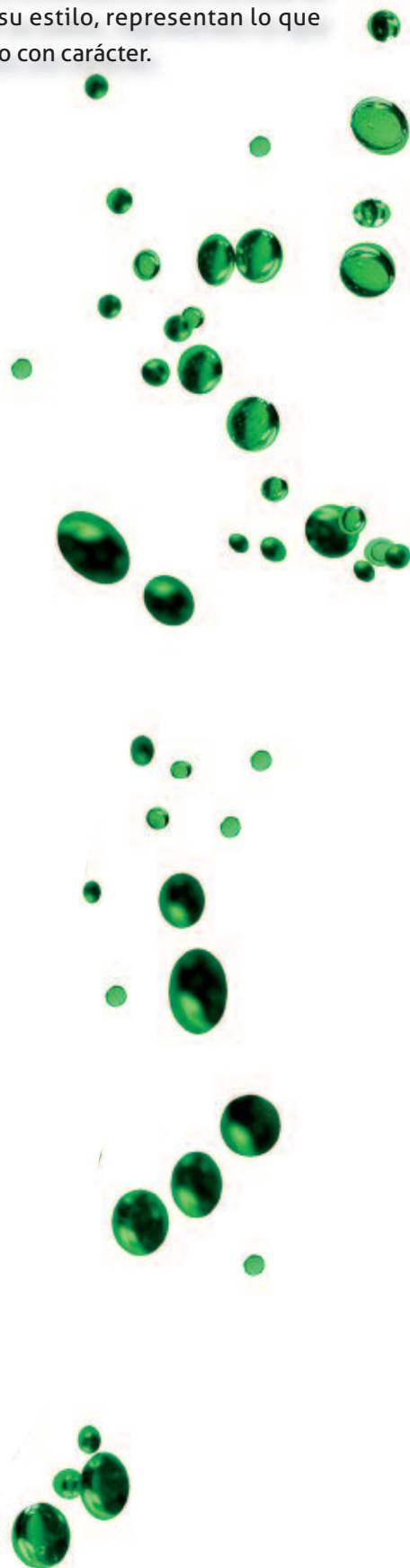
*** Caviar de fresa

Mezcla de fresa con <i>Algin</i>	Baño de <i>Calcin</i>
50 ml de agua	500 ml de agua
150 ml de puré de fresa	2,5 g de <i>Calcin</i>
1'5 gr de <i>Algin</i>	
1 g <i>Citra</i>	

Para preparar la mezcla de *Algin* con fresa mezclamos primero el citras con el agua y el puré de fresa, ayudándonos con un *turmix*; posteriormente echamos el *Algin* y volvemos a batir. Dejamos reposar para que se vayan las burbujas que se crean al batir. Para evitar la formación de tanta burbuja se puede mezclar el *Citra* y el *Algin* con 1/3 de la mezcla de agua y fresa y posteriormente añadir el resto.

Para el baño de *Calcin* batir el agua y el *Calcin* con la ayuda de una varilla.

Para hacer el caviar, metemos la mezcla de fresa y *Algin* en un biberón: "si se tiene un caviar box será mucho mas rápido", y dejamos caer gotitas sobre el baño de *Calcin*, ya que al ponerse en contacto el *Algin* con el *Calcin* se creará una membrana gelatinosa que dará forma al caviar.



En el *Perrier Watermelon Temptation* lo que buscaba era un cóctel muy fresco, muy natural, con mucha fruta y sobre todo fácil de beber; y el agua *Perrier* me encajaba perfectamente ya que le da una chispa muy fresca sin alterar el balance del cóctel.

Para la decoración, preparé un merengue de fresa y lo deshidraté. Sobre este merengue puse un caviar, también de fresa. Juego con la idea de tener juntos, pero al mismo tiempo separados, la fresa en las dos texturas: una líquida que sería el caviar y la otra deshidratada, el merengue. Para acabar la decoración, puse una nota divertida que simula una mancha de carmín en la copa, hecha con un molde de unos labios y un pintalabios de caramelo.

En el *Perrier Collins* hago una adaptación de un clásico, el *Tom Collins*. Con esta variante, busco un cóctel con más matices que el clásico pero manteniendo la esencia de éste. Un cóctel muy refrescante pero con carácter.

Javier Collares
Liquid Experience

Perrier Collins

1 ¼ oz de *Bulldog London Gin*
½ oz *St-Germain*
¾ oz zumo de limón recién exprimido
½ oz sirope de azúcar
2 dash de *bitter* de pomelo
Top de agua *Perrier*

Agitar todos los ingredientes salvo el agua *Perrier*. Servimos en un vaso *highball* con hielo y completamos con el agua *Perrier*. Decoramos con una espiral de limón.

