

## Refreshing & natural

*¡Mil combinaciones, mil sabores, mil formas de tomarla! Perrier desborda la imaginación del barman para crear las formas más originales de apagar la sed, pasando por un sinfín de registros de sabores.*

### CUCUMBER TWIST by Perrier

En este cóctel aplico el concepto de infusión con Perrier, que consiste en infundir en frío un ingrediente, en este caso el pepino, aprovechándonos del fuerte carbónico natural que tiene el agua Perrier. Al chocar las burbujas contra el ingrediente se consigue una infusión en muy poco tiempo, obteniendo un agua de pepino muy fresca y aromática. Posteriormente aprovecho el agua de pepino para hidratar la albúmina (clara de huevo en polvo), y conseguir una clara de huevo de pepino para elaborar mi cóctel. Así, la clara de huevo me sigue aportando textura pero ahora también, sabor y aroma. La combinación de pepino con menta es perfecta para los primeros días calurosos de primavera.

#### Ingredientes:

- 2 oz. Bulldog Gin (60ml)
- 3/4 oz. Zumo de lima recién exprimido (21ml)
- 1 oz. Sirope de azúcar (30ml),  
1 parte de agua / 1 parte de azúcar
- 10 hojas de menta (opcional)
- 1 oz clara de huevo de pepino\*
- Top agua Perrier

Batimos todos los ingredientes en la coctelera con hielo. Hacemos un doble colado en una copa de cóctel previamente enfriada y decoramos con un nudo de piel de pepino. Si optamos por la opción con la menta, obtendremos un coctel más fresco y aromático.

#### \*Clara de huevo en polvo

Infusión de pepino:

- 1 pepino mediano
  - 300 ml de agua Perrier muy fría
- Poner el pepino en un bol cortado en rodajas y añadir el agua Perrier. Dejar infundir durante 1 o 2 horas.

Elaboración clara de huevo de pepino:

- 250ml infusión de pepino
  - 38 gr de albúmina en polvo
- Mezclar bien y dejar hidratar un mínimo de 4 horas.

*Javier Caballero*  
Liquid Experience





## Soft Drinks by Perrier

Como ya comenté en anteriores artículos, en la actualidad es muy importante tener una buena variedad de cócteles sin alcohol. Para este número de primavera preparamos una línea de refrescos Perrier: tres perfectos para todas las edades y otros tres para un público un poco más adulto, ya que contienen teína, cafeína y el picante del jengibre. Yo propongo estas frutas y especias, pero se pueden sustituir por las que se dispongan en ese momento.

El agua Perrier es ideal para este tipo de bebidas, intensamente chispeante y extremadamente refrescante, con lo que conseguimos un refresco natural y muy saludable.

### PERRIER PINK LEMONADE

Se podría hacer directamente en el vaso, pero yo recomiendo utilizar la coctelera. Ponemos las fresas en el vaso de la coctelera y las machacamos bien. Añadimos el zumo de limón, el azúcar y un chorro de agua Perrier (+-1oz). Batimos y colamos a un vaso alto y ancho con hielo, asegurándonos de que pasen los trocitos de fresa por el colador. Decoramos con una fresa en un stick. Acabamos el cóctel con el agua Perrier delante del cliente, dejando la botella de Perrier en la mesa.

En caso de no poder conseguir las fresas, podemos utilizar algún puré de fresa comercial de calidad.

#### Ingredientes:

- 3 fresas
- ¾ oz zumo de limón recién exprimido (21 ml)
- 1 oz sirope de azúcar\*  
"partes iguales de agua y de azúcar" (30ml)
- Top con agua Perrier

### PERRIER MELON FRESH

Seguimos los mismos pasos que para preparar el Perrier Pink Lemonade, pero decoramos con una fina rodaja de melón cantaloupe.

#### Ingredientes:

- 1 trozo de melón cantaloupe
- ¾ oz zumo de limón recién exprimido (21 ml)
- 1 oz sirope de azúcar\*  
"partes iguales de agua y de azúcar" (30ml)
- Top con agua Perrier



*Javier Caballero*  
Liquid Experience

\*Poner en un cazo partes iguales de agua y azúcar y llevar a ebullición, dejar enfriar antes de usar.

## PERRIER GRAPERFRUIT FRESH

Ponemos en la coctelera el zumo de pomelo, el sirope de azúcar y un chorro de agua Perrier (+-1 oz). Batimos bien y colamos en un vaso alto y ancho con hielo. Decoramos con una cáscara de pomelo. El cóctel lo acabamos delante del cliente, dejando la botella de agua Perrier en la mesa.

Se podría sustituir el pomelo por otro cítrico, limón, lima, mandarina, etc.

### Ingredientes:

- ¾ oz. Zumo de pomelo recién exprimido (21 ml)
- 1 oz sirope de azúcar\*
- "partes iguales de agua y de azúcar" (30ml)
- Top con agua Perrier

## PERRIER GINGER FRESH

Batimos el agua de jengibre, el sirope de agave y el zumo de lima en la coctelera con hielo. Colamos en un vaso alto y ancho con hielo. Decoramos con una rodaja de jengibre. Completamos el cóctel delante del cliente y dejamos la botella de agua Perrier en la mesa.

### Ingredientes:

- 1 ½ oz agua de jengibre\*\* (45ml)
- ¾ sirope de agave (21 ml)
- ½ oz de zumo de lima recién exprimido
- Top con agua Perrier

### \*\*Agua de jengibre

- 25 gr de jengibre pelado
- 200 ml de agua Perrier
- Trituramos el jengibre con el agua y colamos bien.



## PERRIER AMERICAN COFFEE

Ponemos el café y el azúcar en la coctelera con hielo y lo batimos bien. Colamos en un vaso alto y ancho con hielo. Completamos en cóctel delante del cliente y dejamos la botella de agua Perrier en la mesa. Las burbujas del agua Perrier le proporcionan al café una textura muy especial.

### Ingredientes:

- 1 café espresso
- Azúcar al gusto
- Top con agua Perrier

## PERRIER TEA

Batimos el té, el sirope de azúcar y la menta en la coctelera con hielo. Colamos en un vaso alto y ancho con hielo. Decoramos con una ramita de menta. Completamos el cóctel delante del cliente y dejamos la botella de agua Perrier en la mesa.

### Ingredientes:

- 3 oz de infusión de té verde azucarada al gusto  
Endulzar al gusto
- 10 hojas de menta
- Top con agua Perrier

### \*Infusión de té verde concentrada

- 500ml de agua
  - 2 tablespoon de té verde Gun Power (o su té preferido)
- Ponemos el agua al fuego y apagamos justo antes de que llegue a ebullición. Metemos el té y lo dejamos infusionar no más de 1 ½ min.  
Colamos bien y dejamos enfriar antes de usar.

