

Una mezcla de recetas y técnicas: el *Smoke Julep*

En este cóctel, he fusionado uno de mis cócteles favoritos, el *Mint Julep*, con uno de los cócteles más consumidos, el Mojito, eso sí, dándole mi toque personal. El *Mint Julep*, es un cóctel muy fresco y refrescante típico del sur de EEUU, aunque en la actualidad se consume en todo el mundo. La receta se remonta a principios de la década de 1800 aunque el término "julep" es mucho más antiguo: originario de Arabia, designa una bebida dulce, a menudo medicinal. Este cóctel es la bebida típica del *Kentucky Derby* que se celebra en mayo de cada año. Originariamente, se preparaba en una gran copa de plata, conocida como "Copa Julep" y, aunque en la actualidad algunos bares lo siguen sirviendo en esta copa o vaso de plata, en la mayoría se sirve en un vaso alto y estrecho.

El *Mint Julep* es un cóctel con una receta muy sencilla: una base de *bourbon*, azúcar y menta, directo en el vaso con hielo picado. Para mí, junto con el *Old Fashioned*, es uno de los cócteles donde más se nota la profesionalidad y la pasión de un *bartender* por su trabajo, ya que son cócteles que requieren paciencia y dedicación.

Del Mojito ya no sé qué decir, así que os voy a contar una de las muchas historias de sus orígenes. Se cree que a finales del siglo XVI, al pirata *Sir Richard Drake* le gustaba beber después de cada batalla lo que vendría a ser la primera versión del mojito. Se trataba de una mezcla de aguardiente de caña (en aquella época de muy baja calidad), con azúcar, lima y menta. Pero la finalidad de la bebida no era la misma de ahora ya que el aguardiente se tomaba como aporte calórico, la lima para combatir el escorbuto (deficiencia de vitamina c), la menta para refrescar y el azúcar para hacerlo bebible. Esta bebida fue conocida posteriormente con el nombre de "Braquecito". Más adelante, gracias a los avances en la técnica de la destilación, se empezaron a elaborar rones de mejor calidad y más finos naciendo así el Mojito, que más tarde se haría famoso en "La Bodeguita del Medio" gracias a Ernest Hemingway que lo consumía a diario y se lo recomendaba a sus amistades.

Smoke Julep

En el *Smoke Julep*, como en la mayoría de mis cócteles, mezclo técnicas clásicas con otras más modernas, ya que éstas nunca sustituyen a las clásicas, simplemente las complementan.

Para endulzar el cóctel utilizo un sirope de piña con vainilla, sirope de arce y *Oporto Tawny*. Estos tres ingredientes se complementan perfectamente con *Maker's Marks*, el *bourbon* que elegí para este cóctel. Para la elaboración del sirope de piña dejo unos tacos de piña fresca infundiendo con el sirope de arce, el oporto y la vainilla. Al cabo de 12 horas, retiro la piña, la trituro y la cuelo. Si queremos un sirope un poco más dulce, añadimos un poco del líquido de la maceración, colamos el puré y ya tenemos el sirope listo. Reservamos algún taco de piña infundido y lo caramelizamos con la ayuda de un soplete ya que posteriormente lo utilizaremos en la decoración del cóctel.

Como algunos ya sabréis, soy el Embajador de la marca *Perrier* en Mixología en España. Aprovechando la fuerza del carbónico natural del agua *Perrier* (recogido directamente del mismo manantial) hago un hielo con gas natural que posteriormente rompo para hacer el hielo pile que utilizo en el cóctel.

Otra de las técnicas que utilizo en este cóctel es el ahumado. Para ahumar el cóctel utilizo madera de barrica de *Jack Daniel's*, vainilla y menta. Rallo la barrica para hacer las virutas y la dejo macerando con la vainilla y la menta, que le aportan notas aromáticas al humo. Cuando ahumamos tenemos que tener en cuenta muchos factores. El más importante es que el serrín no llegue a encenderse. Para ello, humedeceremos el serrín, y para conseguir un humo más pesado y aromático intentaremos que el humo esté lo más frío posible. La forma más sencilla de conseguirlo es metiendo el tubo por donde sale el humo de la *Super Aladin*, en un baño de agua con hielo.

En el *Smoke Julep* consigo enfriar un poco más el humo metiéndolo entre el hielo picado. De esta forma, cuando el humo sale del vaso caerá hacia la barra, en vez de irse hacia arriba como generalmente tiende a hacer. Este efecto forma parte de la puesta en escena ya que cuando saco el tubo del ahumador *Super Aladin*, tapo el hueco que queda con el hielo, y entre el hielo se queda parte del humo, que saldrá cuando delante del cliente complete el cóctel con el agua *Perrier*. Para saber un poco más sobre el ahumado recomiendo leer "Manual del ahumado de los alimentos" de *Kate Waker*, aunque posiblemente me anime a desarrollar más este tema en posteriores números.

Smokey Julep - Receta

2 ½ oz *Maker's Mark Bourbon* (75 ml)

1 oz de sirope de piña* (30 ml)

12 menta

Humo con barrica de *Jack Daniel's*, menta y vainilla

Top con agua *Perrier*

Mezclamos el sirope de piña*, la menta y el *bourbon*, y lo maceramos hasta que coja bien el aroma de la menta. Posteriormente, añadimos el hielo sin prensarlo mucho para dejar huecos en donde se nos quede parte del humo de barrica de *Jack Daniel's* con vainilla y menta que añadiremos con la ayuda del *Super Aladin*. Una vez hemos añadido el humo, al sacar la boquilla del ahumador, tapamos el hueco que hemos dejado en el hielo y se nos quedará el humo dentro del vaso. Decoramos con la piña infundionada y caramelizada con una ramita de menta. Ya delante del cliente, completamos con el agua *Perrier* que provocará la salida del humo que aún teníamos dentro del vaso. Servimos con pajita.

***Sirope de piña:**

Piña cortada en tacos

1 vainilla abierta

200 ml de sirope de arce

20 ml de vino oporto *Tawny Niepoort*

Infundonar durante 12 horas, colar la piña, triturar y colar. Si queremos un sirope más dulce añadimos un poco del líquido que utilizamos para la maceración

****Hielo con gas natural**

0'8 g xantana

400 ml agua *Perrier*

Mezclamos 70 ml de agua *Perrier* con el xantana.

Añadimos el resto del agua *Perrier* muy fría a la mezcla anterior y la metemos rápidamente en el congelador en un molde también muy frío.

Javier Caballero

Alberto Moreno "30f4 photography"

www.javiercaballero.es

