

¡Infusión en frío by Perrier!

Nuestra sociedad actual se inclina cada vez más hacia una forma sana de disfrutar las cosas, tendencia que abarca tanto la alimentación como el ocio, y es que muchas veces ambos están totalmente ligados. El consumidor actual no se conforma con una oferta tradicional, a veces cargada de azúcares y de aditivos y busca fórmulas que se acerquen más a este nuevo concepto de vida. El objetivo de este apartado es aportar nuevas ideas de bebidas sanas y originales a la vez que sencilas, el Perrier Ginger y el Perrier Cucumber.



PERRIER GINGER

El jengibre es uno de los ingredientes de moda en la actualidad gracias a la expansión de la cocina asiática. Es reconocido por sus virtudes vigorizantes y dinamizantes y muchas otras propiedades que aportan auténticos beneficios a nuestra salud. Pelar y limpiar el jengibre, cortar un trozo largo y fino e insertar en el vaso. El poder aromático del jengibre se libera con bastante rapidez al contacto con el agua Perrier.



PERRIER CUCUMBER

El pepino es un vegetal reconocido por sus propiedades refrescantes, vinculado a nociones de bien estar y salud. Limpiar cuidadosamente el pepino, cortar una rebanada larga y fina e insertarla en un vaso tumbler. Verter agua Perrier muy fría en el vaso, acompañar de una cuchara larga para remover de esta forma los aromas del pepino se liberarán más rápidamente.

Esta es una forma fácil y divertida de beber agua Perrier pudiendo utilizar también menta o cualquier tipo de fruta. Su fuerte carbónico al chocar contra las paredes de la fruta, vegetal o producto elegido, extrae rápidamente los sabores y aromas consiguiendo en minutos una bebida con un aroma fresco y natural. El secreto, el agua Perrier debe estar muy fría.

PERRIER VIRGIN MOJITO

Siguiendo en la línea de proponer cócteles sin alcohol, más actuales, frescos y naturales, para esta ocasión y contando con que ya se acerca el verano, he desarrollado un mojito sin alcohol.

Para darle cuerpo a este mojito sin alcohol, y siguiendo con la línea seguida hasta ahora de cócteles naturales, añado piña natural y jengibre a los ingredientes básicos de un Virgin Mojito que son la lima, la menta, el azúcar y el agua Perrier, consiguiendo así un coctel sin alcohol, fresco, equilibrado con cuerpo, perfecto para aquellas personas que por cualquier circunstancia, quieren beber algo sin alcohol, refrescante y natural, pero a la vez con un punto complejo.

Ingredientes

2 rodajas de Jengibre fresco pelado

1 rodaja de Piña fresca

*(si no es posible conseguirla se podrá sustituir por
45 ml de zumo de piña de buena calidad)*

¾ de lima cortada en trozos

10 hojas de menta

Completar con el agua Perrier

Procesos

Ponemos primero las rodajas de jengibre dentro del vaso y le damos unos golpes para que suelte un poco de zumo, pero vigi-

lando que no se rompa para evitar que al beber nos entre por la pajita. Después añadimos la piña, la lima, la menta y el azúcar, siempre en este orden; así al machacar los granos de azúcar añarán la menta y facilitarán que ésta suelte su aroma. Yo no recomiendo machacar demasiado la menta ya que nos aporta notas amargas, y lo que buscamos de la menta son las notas más frescas. Añadimos el hielo picado y un poco de agua Perrier y removemos bien. Completamos con el resto del agua Perrier, añadimos más hielo, de ser necesario, y decoramos con una ramita de menta. Como no utilizaremos toda el agua de la botella, podemos dejar la botella de Perrier en la mesa para que el cliente se sirva a su gusto.



Perrier, burbujas oficiales de Roland Garros en París, presenta Match Point, un cóctel Premium creado en exclusiva para España por Javier Caballero para brindar por uno de los acontecimientos del tenis más relevantes del panorama internacional.

MATCH POINT

Para crear este cóctel inspirado en el Roland Garros utilizo una base de ingredientes franceses. El objetivo es crear algo fresco con baja carga alcohólica, fácil de beber pero con un punto diferente. Para conseguirlo mezclo Crema de Pera Williams, con St. Germain (licor de saúco), jengibre que nos aporta un punto picante y cítrico, y cacao que nos dará el punto amargo. El champagne seca el cóctel y el agua Perrier le da frescura y la fuerza de su carbónico hace que se aprecien mejor los aromas y matices.

Le hago un guiño al tenis cortando una rodaja de pera en forma de raqueta y utilizo una máquina de envasar al vacío para impregnar el interior de la pera con el mismo cóctel. Además preparo unos caviars del mismo cóctel con un poco de fluo consiguiendo así el amarillo de la pelota de tenis.



Ingredientes:

- 1 ¼ oz. Crema de pera Williams Merlet (37ml)
- ¼ oz. de St. Germain (21ml)
- 4 gotas de zumo de Jengibre
- 2 oz. de Perrier (60ml)
- 2 oz. de champagne (60ml)
- Decoramos el borde de la copa ribeteándolo con cacao.

Preparación:

En un vaso mezclador, enfiamos con hielo el licor de Pera Williams, con el St. Germain y el zumo de jengibre. Colamos en una copa de champagne con el borde escarchado en cacao.

Añadimos el agua Perrier y el champagne bien fríos.

Acompañamos el cóctel con una raqueta de pera* y unas pelotas** "sferificación básica del mismo cóctel".

*Raqueta de pera

Cortamos una rodaja de pera Williams y le hacemos la forma de una raqueta (hacerle la forma es opcional, ya que la pera es difícil de manejar y se rompe con facilidad). Introducimos la pera en un bol con las mismas proporciones del cóctel anterior, y lo metemos en una máquina de vacío para conseguir introducir el líquido dentro de la pera y que coja el sabor del cóctel.

**Pelotas de tenis

- Mezcla del Match Point con Alginato:
- 50 ml agua Perrier
 - 30 ml champagne
 - 20 ml crema de pera Williams Melet
 - 15 ml de St. Germain
 - 0,7 gr de Alginato de sodio
 - 0,1 gr de fluo

Mezclamos todos los ingredientes y, con la ayuda de un túrmix, mezclamos bien el alginato. Dejamos reposar para que desaparezcan las burbujas.

Baño de cloruro de calcio:

- 500 ml de agua
- 2,5 gr Cloruro de calcio

Para el baño de Cloruro de calcio batir con la ayuda de una varilla el agua y el Cloruro de calcio.

Preparación:

Para hacer el caviar, metemos la mezcla del cóctel y Alginato en un biberón (si se tiene un caviar box será más rápido) y dejamos caer gotitas sobre el baño de Cloruro de calcio que, al ponerse en contacto con el Alginato, creará una membrana gelatinosa que dará forma al caviar.

Javier Caballero
Liquid Experience



Perrier, patrocinador oficial e histórico del Roland Garros French Open, en París, del 22 de mayo al 5 de junio de 2011.