



Seminario
Introducción a la coctelería evolutiva
y Taller
Nuevas Técnicas y Texturas aplicadas a la Coctelería

Duración del taller	2 días, 11 horas lectivas
Horario	1º día: 16:00 - 19:00 2º día: 10:00 a 20:00 2 descansos de 30 minutos y uno de 1 hora
Aforo	2-4 personas
Convocatorias	1 mensual, consultar fechas por teléfono o email
Aula	Taller de Javier Caballero en el centro de Barcelona
Precio	400 Euros (Susceptible de variar para posteriores convocatorias)
Forma de pago	200 Euros de señal (por transferencia bancaria) 200 Euros al comienzo del taller

La plaza quedara confirmada al recibir la transferencia bancaria, con mínimo 10 días antes de la fecha del taller, la fecha de los talleres son susceptibles de cambiarse

Otros	<ul style="list-style-type: none">· Ser mayor de 18 años· El taller está pensado para bartenders, pero puede realizarlo perfectamente personas sin amplios conocimientos de coctelería; cocineros, camareros, someliers o incluso aficionados, lo único imprescindible son las ganas de aprender cosas nuevas· Las clases se impartirán en español· Certificado de asistencia al taller· En los momentos de descanso, si los asistentes quieren aprovechar el tiempo al máximo, tendrá acceso a gran cantidad de libros de consulta· Se facilitara un email, en el que los ex-alumnos podrán preguntar todas al dudas que vallan saliendo al ir poniendo en práctica las técnicas aprendidas· Jornadas de refresco y reciclaje para ex-alumnos
Inscripción	Contactar para consultar fechas y disponibilidad



En qué consiste

El seminario está pensado para satisfacer la curiosidad por esta nueva forma de entender la coctelería, en la que, en la mayoría de las ocasiones, se mezclan técnicas clásicas con modernas, sin que ninguna predomine sobre la otra, siempre buscando una armonía,

Veremos las distintas técnicas clásicas, centrándonos en los distintos resultados que obtenemos al utilizar unas u otras

Percepción del sabor

Balance de sabores: la armonía del cóctel

Introducción a las nuevas técnicas y texturas aplicadas a la coctelería

Introducción a los métodos creativos, utilizados por Javier Caballero - Liquid Experience -

Explicación y degustación de 5 cócteles, donde está presente esta mezcla de técnicas y de conceptos

Un aforo tan limitado nos permite un dialogo mucho más fácil y fluido

El taller está pensado para aprender desde la práctica nuevas técnicas que nos permitan conseguir texturas hace años impensables

Un aforo tan limitado nos permite un dialogo mucho más fluido y prácticas mas personalizadas

Técnicas y texturas que veremos

Gelificantes

Elaboración y características

Catas comparativas de gelatinas elaboradas con distintos gelificantes

Distintas técnicas que se pueden realizar con dignificantes; sferificación básica, sferificación inversa, perlas, spaghettis, esferas, geles fluidos

Espesantes y suspensores

Elaboración y características

Espumas

Elaboración y características

Aires

Elaboración y características

Humos, aromatizantes, deshidratados, crujientes, gasificación forzada, algodón de azúcar, brulee, siropes caseros, infusiones, azucars de distintos sabores, además de las técnicas en las que esté trabajando Javier Caballero en esos momentos

Elaboraciones y características

En la parte final del día, ya para relajarnos, realizaremos una degustación de 10 cocktails de los creados por Javier Caballero, y dentro de los ingredientes de los que dispongamos elaboraciones improvisadas de los asistentes