

# ON THE ROAD

## LIQUID EXPERIENCE

2019

JAVIER CABALLERO

# 13

Técnica

Vino mezclando o  
ahumado.  
+ dilución en vino mezclando.  
+ dilución en vino

Javier Caballero "Liquid Experience"

Liquid Experience

Sabor

Tequila añejo, café, miel  
limón, naranja, etc.

## SEMINARIO COCTELERÍA EVOLUTIVA

Toda la esencia Liquid Experience destilada en 8 horas

Después de años de trabajo de formación en nuestro taller de Barcelona, decidimos sacar las formaciones Liquid Experience de nuestro espacio creativo con un formato de 8 horas impartidas por Javier Caballero.

### En qué consiste

Con este taller buscamos satisfacer la curiosidad por esta nueva forma de entender la coctelería, en la que la mayoría de las ocasiones, se mezclan técnicas clásicas con modernas, sin que ninguna predomine sobre la otra, siempre buscando una armonía.

Donde la clave se encuentra en el conocimiento dividido en tres grandes bloques:

**conocimiento de la materia prima, conocimiento de la técnica y conocerse a uno mismo como bartender.**

También daremos unas bases para que entendamos como nuestros clientes perciben nuestras creaciones, percepción del sabor y los sentidos que interfieren en él. Y una introducción a los métodos creativos para facilitar la creación de nuevas recetas y conceptos.

### Aspectos que cubriremos

- Presentación concepto Coctelería Evolutiva
- Comparativa desde el porqué, de como utilizar una u otra de las técnicas clásicas:  
Importancia de la dilución, temperatura y textura del cóctel.
- Percepción del sabor: como los distintos sentidos interfieren en la percepción del sabor.
- Balance de sabor.
- Creatividad: técnicas de generación de ideas y como crear un sistema creativo.
- Mediante distintas recetas creadas por Javier Caballero, veremos desde la práctica distintas técnicas como:
  - Iniciación a la fermentación natural y con cultivo
  - Deshidratados
  - Infusiones y maceración de las más clásicas a las últimas técnicas para conseguir extracciones de sabor.
  - Aguas aromáticas, por destilación o maceración
  - Técnicas de vacío y utilización de baños a temperatura controlada
  - Técnicas clásicas renovadas: elaboración de bitters, licores y siropes caseros
  - Ahumados
  - Aires
  - Gelificaciones
  - Esferificaciones básica e inversa
  - Nieblas
  - y mucho más...

### BONUS: Más de 12 horas de formación online repartidas en 5 workshops.

Al momento del registro en el seminario se activarán los workshops online de fundamentos de Javier Caballero en la plataforma de formaciones online [www.dashworkshops.com](http://www.dashworkshops.com) para que podáis empezar a preparar la parte presencial de la formación.

Una vez acabado el curso se activarán el resto de las formaciones que Javier Caballero tiene dentro de la plataforma, para que puedas seguir aprendiendo y repasando los contenidos vistos durante el curso.

- Técnicas básicas de coctelería por Javier Caballero, 13 vídeo/clases - 1 hora 19 min.
- Premix y elaboraciones Homemade por Javier Caballero, 9 vídeo/ clases - 1 hora 49 min.
- Coctelería Evolutiva 1 por Javier Caballero, 10 vídeo/clases - 2 horas 22 min.
- Healthy Drinks por Javier Caballero, 10 vídeo/clases - 1 hora 55 min.
- Fundamentos de la coctelería de autor con café por Javier Caballero, 27 vídeo/clases - 3 horas 13min