

MODULO DE MIXOLOGÍA

Momento Independiente Actividad Integradora 3

GUSTAVO ADOLFO MAZO QUINTERO

BLOG:

gustazos.webnode.es

<https://gustazos.webnode.es/miixologia/unidad-3/>

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO

PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA

ÁREA GASTRONOMÍA

CURSO: TENDENCIAS Y TECNICAS DE VANGUARDIA

Bogotá D.C

2020

OBJETIVO GENERAL

Elaborar una propuesta de coctel con técnicas modernas de la mixología molecular, teniendo como base la coctelería clásica.

OBJETIVO ESPECIFICO

Preparar y presentar un Coctel Martini, con algunas técnicas vanguardistas como son las esferificaciones, presentadas en este caso con la aceituna.

CONTENIDO

Seleccione los ingredientes a usar en el coctel:

Para este coctel parto desde un coctel clásico como es el Martini, al que le voy a dar unas técnicas de la mixología, como son las esferificaciones, entre los ingredientes tenemos:

- Ginebra
- Vermouth Dry
- Aceitunas
- Cloruro de calcio
- Alginato
- Infusión de cascara de limón
- Hielo

Seleccione los materiales utilizar para el desarrollo del coctel:

- Copa Martini
- Jigger
- Strainer o Gusanillo
- Vaso mezclador
- Cuchara mezcladora
- Refractaria

De el paso a paso del mise en place y preparación del coctel

- Se proceso la aceituna verde, junto con el alginato
- En un litro de agua en la refractaria se mezcló 5gr de cloruro de calcio
- Se elaboró una infusión de cascara de limón
- Se pico hielo
- Se alistaron los licores y utensilios

Concluya describiendo el garnish y presentación del coctel

- Para el garnish del coctel se elaboró un esferial de cascara de limon, que luego se colgaría de un mondadientes de bambú, para ser encendido.

Elaborar el coctel creado y evidenciar a través de un video los procesos y técnicas aplicadas

Las técnicas que se aplicaron fueron:

- Infusión
- Dosificar
- Esferificación
- Aglutinar
- Mezclar
- Decorar

Coctel Preparado: Martini Clásico con técnicas modernas



La preparación del coctel la pueden encontrar en mi canal de you tube Gustavinos AyB:
https://www.youtube.com/watch?v=k_lBqeFPMiI&feature=youtu.be

CONCLUSIONES

En el campo de las bebidas, se han ido implementando algunas técnicas modernas, tanto de la cocina como de la coctelería molecular, teniendo como base la coctelería clásica, se han ido modernizando dichos cocteles, para hacerlos un poco mas llamativos, darles un toque moderno y poder llegar a ese tipo de público, que cada vez buscan mas propuestas de este tipo, es por ello que parto desde un coctel tan clásico como es el Martini, para darle un toque diferenciador en algo tan sencillo, pero que a la vez es llamativo, como es la aceituna.