

..... **DIAGEO**

BAR ACADEMY

.....

DICAS E INFORMAÇÕES

MIXOLOGIA

O QUE É MIXOLOGIA

INTRODUÇÃO

O conceito de degustar um drinque, de experimentar novas sensações e de não beber por beber é o legado dos grandes profissionais de bar, que pesquisam novas técnicas e encontram na combinação de ingredientes as chaves para fazer história na arte da coquetelaria.

DEFINIÇÃO

Mixologia, numa tradução livre, significa a arte de misturar bebidas e formular coquetéis. Na arte de fazer saborosos coquetéis, existe uma compreensão dos princípios básicos de sabor, aroma, aspecto visual e conteúdo alcoólico.

As páginas a seguir irão destacar alguns desses elementos fundamentais.



O GUIA ESSENCIAL PARA FAZER “COCKTAILS”

Vamos começar destacando alguns dos princípios básicos, começando com a própria definição de um Cocktail.

O QUE É UM COCKTAIL?

Na sua forma mais simples, um “Cocktail” é uma bebida mista que contém pelo menos dois ingredientes, um dos quais é um Destilado.

SABOR

Entender como o seu paladar funciona vai ajudá-lo a fazer ótimos drinques. Os principais sabores que reconhecemos são: doce, azedo, amargo, salgado e umami. Quando se trata de fazer bebidas, os três primeiros são geralmente as mais importantes.

DOCE

- Xarope de açúcar, xaropes aromatizados, licores e sucos de frutas.

AZEDO

- Frutas cítricas, como limões, limas, maçã verde, maracujá.

AMARGO

- Bitters, Campari, Vermutes, algumas notas de sabor em destilados envelhecidos, chás e café expresso.

EQUILÍBRIO

Para fazer um drinque corretamente, você precisa usar os sabores nas proporções certas. Existem milhares de receitas e variações para um “cocktail”, mas todos são construídos em torno de conseguir o equilíbrio perfeito destes sabores.

POR EXEMPLO:

Abaixo teremos a proporção correta para uma simples receita de um drinque clássico, além de trabalharmos o DOCE e o AZEDO, não podemos nunca esquecer do FRACO e FORTE, que respectivamente representam o Gelo ou Água e os Destilados.



OS PRINCÍPIOS EM AÇÃO

Vamos explorar como estes princípios de sabor e equilíbrio transferem para estes cinco drinques citados abaixo, onde todos têm quatro componentes incomuns: doce, azedo, fraco e forte.

DRINK	=	DOCE	+	AZEDO	+	FRACO	+	FORTE
Caipirinha Ypióca		Açúcar		Limão		Gelo picado		Cachaça
Tanqueray Collins		Xarope de Açúcar		Suco de Limão		Gelo e Água com Gás		Gin
Zacapito		Xarope de Açúcar		Limão		Gelo e Água com Gás		Rum
Don Julio Margarita		Licor Triple Séc		Suco de Limão		Gelo		Tequila
Ketel One Cosmopolitan		Licor Triple Séc		Suco de Limão		Gelo e Suco de Cranberry		Vodka

TÉCNICAS UTILIZADAS NA COQUETELARIA

TÉCNICA: BATIDO (SHAKE)

Quando uma receita indicar que o método utilizado na preparação de um drinque é o “BATIDO”, isto significa que deverão ser utilizados para sua preparação uma coqueteleira, podendo ser do tipo Clássica ou Boston.

Ao elaborar um coquetel com o método batido, ao mesmo tempo em que o resfriamos e diluímos um pouco do gelo, também oxigenamos a bebida. A diluição é tão importante quanto a utilização das proporções corretas de cada ingrediente. Se utilizar pouco gelo, este vai rapidamente derreter na coqueteleira e o resultado vai ser um coquetel aguado. Portanto, sempre encha de gelo cubo a coqueteleira em aproximadamente 2/3 de seu volume.

Quando se deparar com a frase na receita: “Bater com gelo e coar”, significa que se devem colocar na coqueteleira todos os ingredientes necessários, juntamente com gelo em cubo e bater, então coe a bebida em um copo ou taça, preferencialmente utilizando técnica de coagem dupla. Um bom exemplo de drinque elaborado com esta técnica é o GOLD FROST com base de JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE®.



Coqueteleira Clássica



Coqueteleira Boston Shaker

ATENÇÃO!
NUNCA BATA
BEBIDA
GASEIFICADA
OU QUENTE.

TÉCNICAS UTILIZADAS NA COQUETELARIA

TÉCNICA: MEXIDO (COPO MIXING GLASS)

Quando uma receita indicar que o método utilizado na preparação de um drinque é o “MEXIDO”, isto significa que deverão ser utilizados para sua preparação uma colher de bar (bailarina) e um mixing glass (copo misturador) ou um copo de coqueteleira tipo Boston.

Com a colher de bar em um mixing glass cheio de gelo, mexa suavemente os ingredientes em movimentos rotatórios e logo coe o líquido preferencialmente em coagem dupla. Com esta técnica são elaborados coquetéis das bebidas de fácil composição e densidade semelhante e devem ser servidos muito gelados, porém sem gelo em taças Martini. Um drinque clássico elaborado com esta técnica é o VÉSPER TANQUERAY® MARTINI.



Colher de bar



Copo Mixing Glass



Copo de coqueteleira tipo Boston



TÉCNICAS UTILIZADAS NA COQUETELARIA

TÉCNICA: MONTADO

Um drink montado significa que os ingredientes são combinados ou simplesmente dosados diretamente no copo com ou sem gelo. Um bom exemplo de drinque elaborado com esta técnica é o JOHNNIE WALKER RED LABEL® & ÁGUA DE COCO ou SMIRNOFF® VANILLA & REFRIGERANTE DE COLA.

TÉCNICA: MACERADO

É o ato de macerar ou esmagar frutas, ervas e especiarias com a ajuda de um macerador. O movimento consiste em pressionar sempre no sentido de centrifugação e girar o macerador suavemente. (No caso de frutas cítricas, evita-se tirar demasiado o sumo cítrico da casca). Um bom exemplo de drinque elaborado com esta técnica é a CAIPIRINHA YPIÓCA®.

TÉCNICA: ON THE ROCKS

Drinks e coquetéis servidos diretamente em copos com muito gelo em cubo. Um bom exemplo de drinque elaborado com esta técnica é o JOHNNIE WALKER BLACK LABEL® & ÁGUA COM GÁS.

PARABÉNS!

**VOCÊ CONCLUIU O ESTUDO DO CAPÍTULO BÁSICO SOBRE
DICAS E INFORMAÇÕES – MIXOLOGIA.**