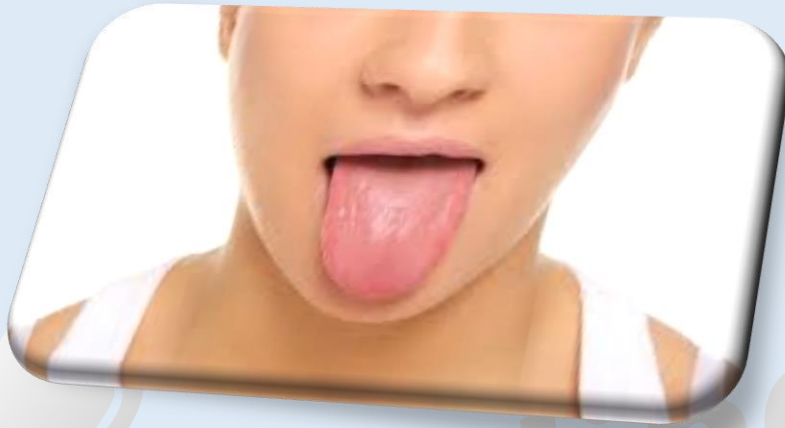


Manual



Mixologia Criativa

Paladar: “Os 5 sabores”



Amargo

Salgado

Doce

Umami

Azedo

Doce na Mixologia

Representa o mais simples dos sabores e ao mesmo tempo o mais importante.

A causa da necessidade de caloria por parte do ser humano, o sabor doce é associada a “bom”.

O Paladar Humano só tem a capacidade de medir a sua intensidade, enquanto não consegue distinguir os vários tipos de sabor doce (exemplo distinguir frutose do sacarose).

Na Mixologia, este sabor têm uma enorme importância, pois irá estar presente em quase todo o tipo de Cocktail.

Características:

- + Aumenta a viscosidade do Drink tornando-o mais palatável
- + Permite que os outros sabores se movam mais suavemente na boca permitindo as papilas gustativas terem o tempo para absorver a informação
- + Utilizado como exaltador de sabor
- + Neutraliza sabores agressivos como o Amargo e o Azedo



Ingredientes doces

Açúcar

Açúcar é um termo genérico para carboidratos cristalizados comestíveis (frutose, sacarose e lactose).

No entanto, seja na Gastronomia que Mixologia, o termo “Açúcar” , fás referimento ao sacarose, identificando os outros com os seus nomes específicos.

Os tipos de açúcar utilizados na confeção de Cocktails são três: branco refinado, Mascavado e Demerara.

Açúcar refinado granulado

Na Mixologia é utilizado seja na sua forma granulada que em xarope.

Trata-se de um açúcar puro, sem corantes e sem umidade, com cristais bem definidos e homogéneos, fácil de dissolver em líquidos.

Em Portugal a maioria do Açúcar refinado é extraído da cana-de-açúcar, no entanto, na maioria dos países Europeias, o Açúcar “branco” vem extraída do Beterraba.



No entanto a sua coloração branca deve-se a vários processos de refinação, isto implica que perdeu a maioria das suas propriedades nutricionais.

Em termos gerais pode-se dizer que mais escuro é o açúcar, mais nutrientes contem.

Açúcar Mascavado



Açúcar bruto, de coloração variável entre caramelo e castanho-escuro, caracteriza-se pela grande concentração de melaço.

Muito utilizado na Mixologia pela grande capacidade de dissolução em líquidos.

Boa concentração de nutrientes, de consequência mais saudável que o Açúcar refinado.

Açúcar Demerara

Este Açúcar, que tem um custo superior aos dois precedentes, passa por um refinamento leve e não recebe nenhum aditivo químico para modificar a sua coloração.

Assim como o açúcar mascavado, este também tem uma boa concentração de nutrientes.



Açúcar Light

Combinação entre Açúcar refinado e adoçantes artificiais (aspartame, sacarina e ciclamato)

. O efeito de estes adoçantes é de aumentar o poder de adoçar, por este motivo, quem consuma este Açúcar, ingere menos calorias.

No entanto alguns destes adoçantes não são metabolizados pelo organismo humano.



Frutose

Açúcar extraído da fruta, cereais e mel, é trinta vezes mais doce do açúcar branco (de cana). Sendo este um produto refinado, tal como o açúcar branco de cana, é pobre de nutrientes e o consumo excessivo pode ser prejudicial para a saúde.



Açúcar de Cocô

Açúcar extraído das flores e palma do coco, é produzido de forma rustica sem adição de químicos. Têm o mesmo poder adoçante que o açúcar e quantidade de calorias similar, contêm muitos mais nutrientes não tendo passado por um processo de refinação.



Açúcar de Tamara

Açúcar muito utilizado na recente Mixologia e Gastronomia. Têm a capacidade de adoçar de forma saudável mas com o defeito de ter dificuldade em dissolver em líquidos.

Este açúcar prepara-se desidratando as tâmaras e triturando com um robot de cozinha.



Stévia

Adoçante que deriva de uma planta nativa do Brasil e Paraguai.

Na sua forma natural tem a capacidade de adoçar até 15 vezes mais do açúcar granulado. Na forma de pó branco chega a ser de 70 até 300 vezes mais doce que o açúcar granulado.



Xarope de Agarve

Xarope extraído da planta utilizada na produção de Tequila, é mais doce do que o mel mas menos viscoso. Produto vendido como alternativa saudável ao açúcar, tem sido no centro de várias controvérsias por causa do seu

elevado conteúdo de frutose.

Na mixologia a sua utilização é muito adapta pois têm um ótimo poder adoçante e um sabor a “agave” delicado e agradável. Aconselhável a sua utilização em margaritas.

Mel

Com o mesmo poder adoçante do Açúcar Granulado, têm uma utilização crescente nos Drinks, pois além de adoçar rende os Cocktails mais viscosos e complexos.



Manipulação agentes doces

Açúcar Aromatizado

Aromatizar o açúcar é uma excelente alternativa na criação dos próprios cocktails pois permite doar complexidade e profundidade ao Drink assim como aumenta a variedade de combinação de sabores.



Técnica 1

Colocar o aroma sólido e desidratado juntamente com o açúcar dentro de um contentor hermético durante uma semana e misturar constantemente.

Técnica 2

Criar um dust com o elemento sólido (ervas, raízes, sementes etc) e juntar com o açúcar. 30% do elemento sólido 70% açúcar.



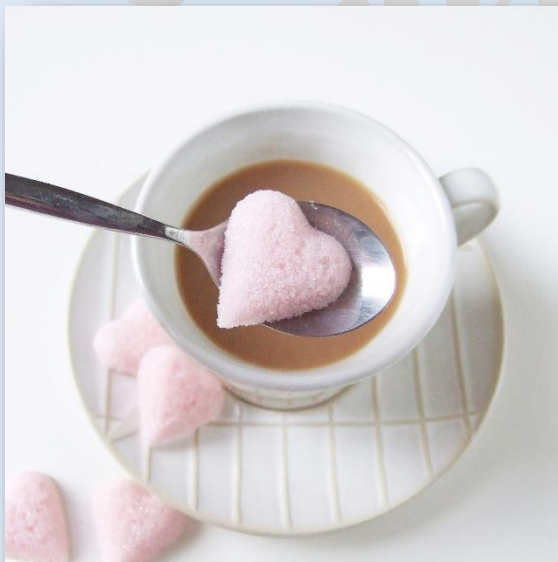
Técnica 3

Triturar o açúcar juntamente com o elemento sólido com o robot de cozinha.



Cubos de Açúcar Aromatizados

Através do açúcar aromatizado pode-se criar cubos de açúcar para utilizar em vários cocktails como o Old Fashion e o Champagne Cocktails através de uns procedimentos muito simples.



1. Umidificar o açúcar apenas até tornar uma pasta moldável
2. Colocar a paste num molde de silicone
3. Colocar dentro de uma desidratadora durante 4 horas

Através deste sistema podem se criar açúcares de várias formas a segundo do molde utilizado.

Receitas

Rose Petal Champanhe Cocktails

1unidade Coração de açúcar de rosas

2dash Bitter de Tangerina

Top Champagne

Coração de açúcar: colocar botões de rosa galega juntamente com uma gota de óleo essencial orgânico de rosas no robot de cozinha e triturar finamente. Juntar o açúcar e deixar repousar durante dois dias.

Umidificar o açúcar e colocar em moldes de silicone a forma de coração e por fim desidratar.

Orange Zest&Vanilla Old Fashion

1cubo Açúcar de Baunilha e Laranja

2dahs Angostura Bitter

5cl Bourbon Whisky

1dash Água com gás

Cubo de açúcar: adicionar a 300gr de açúcar uma vagem de baunilha e casca desidratada de uma laranja. Deixar repousar durante uma semana. Umidificar o açúcar, colocar em moldes cúbicos e desidratar.

Mediterraneo

- 2cl Sumo de Lima
- 3cl Mel de Basilico
- 4cl Gin
- 3cl Puré de Morango(natural)

(Obs. O mel de basílico pode ser substituído por xarope de mel de basílico)

Xarope de Mel com ervas aromáticas

- 500gr Mel
- 150ml Água
- 100gr Erva aromática(Basilico, alecrim etc)

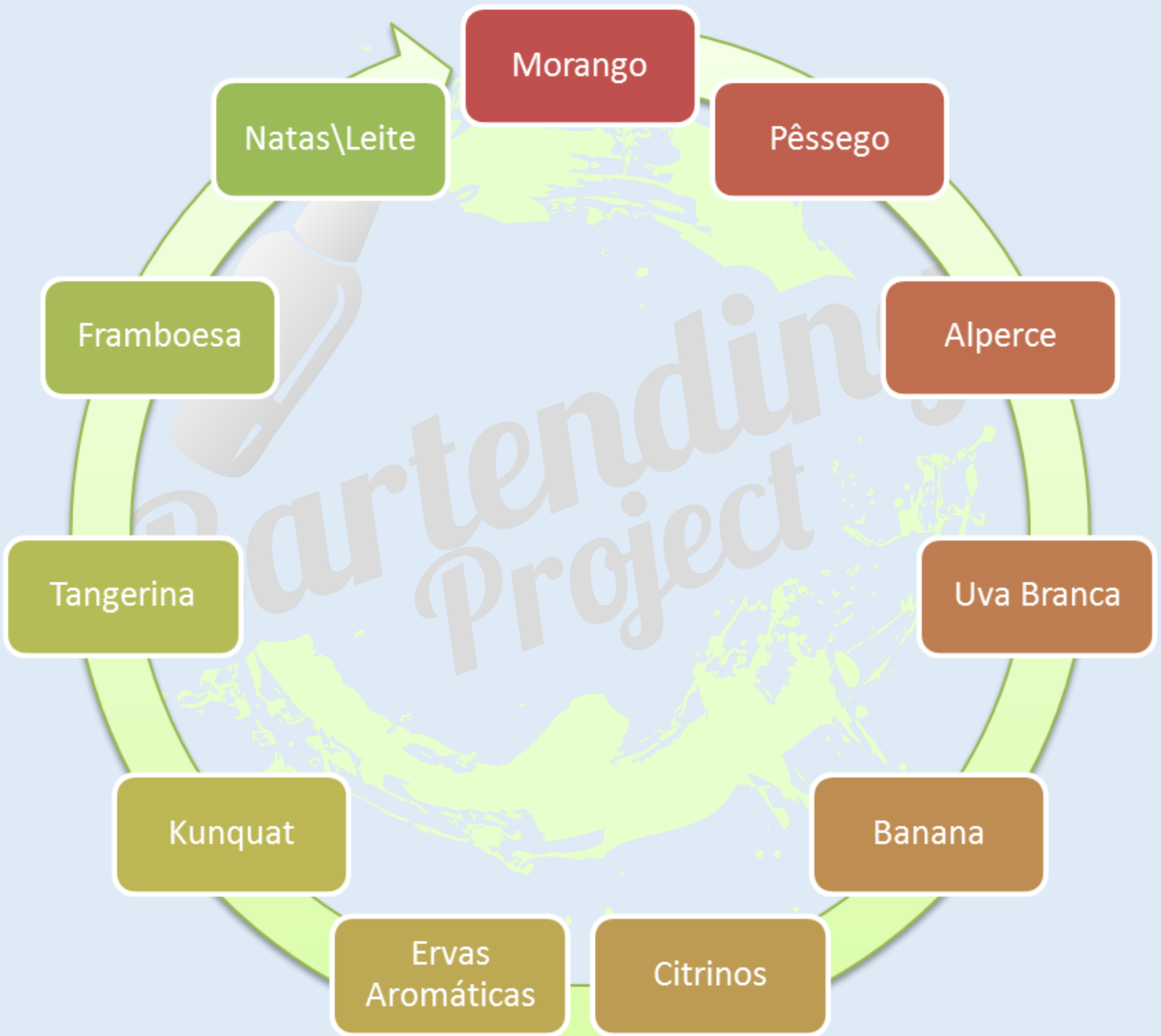
N.B. Levantar a água a fervura, adicionar o mel e mexer até dissolver. Adicionar as ervas e retirar do lume. Deixar repousar em recipiente tapado durante uma hora.

Sage&Honey Margarita

- 3cl Sumo de Lima
- 3cl Xarope de Mel aromatizado com salva
- 4cl Tequila

N.b. O xarope de Mel e salva pode ser substituido com geleia de agave e salva. Para a preparação deste xarope utilizar o mesmo método de preparação do xarope de mel, e substituir por geleia de agave.

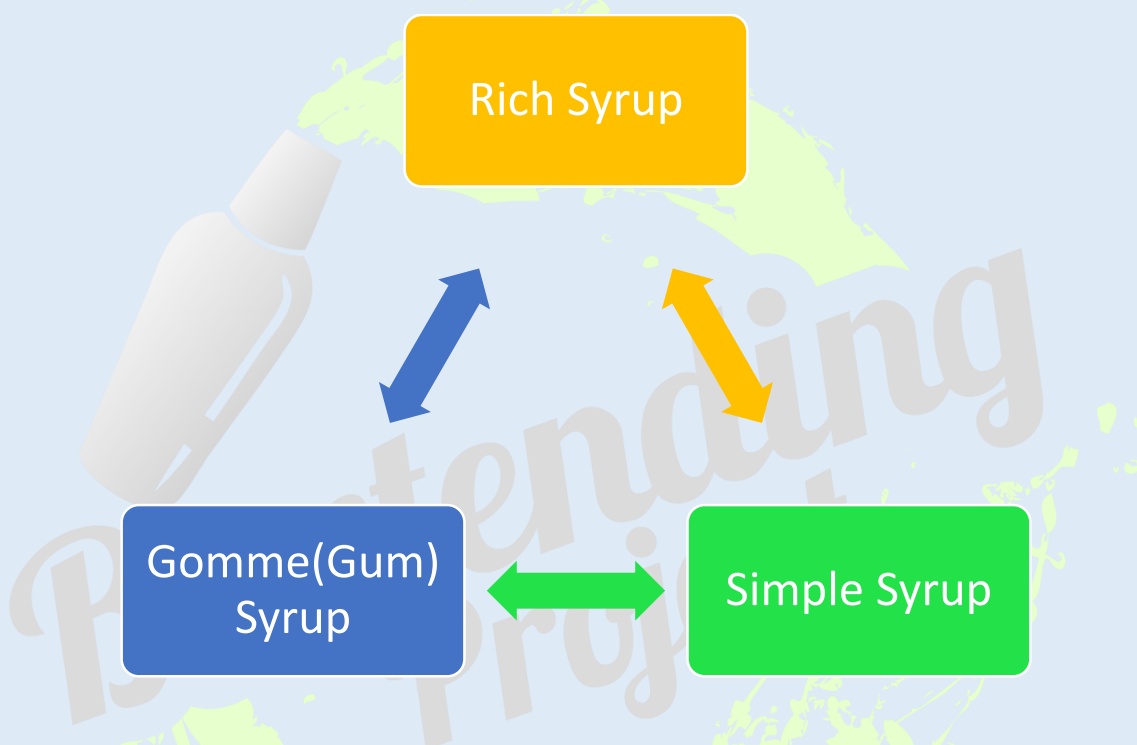
MEL: SINERGIAS



Xarope de Açúcar

O Açúcar Branco refinado é sem dúvida o mais utilizado entre os adoçantes. A forma mais usual é através da preparação de um xarope.

Os xaropes utilizados na Mixologia são três:



Simple syrup

Colocar um litro de água a ferver, adicionar 1 kg de açúcar e misturar (a lume brando) até o açúcar dissolver. Adicionar 1\4 de colher de café de ácido cítrico para evitar a cristalização e aumentar o tempo de vida.

Rich Syrup

Colocar um litro de água a ferver, adicionar 2 kg de açúcar e misturar (a lume brando) até o açúcar dissolver. Adicionar 1\4 de colher de café de ácido cítrico para evitar a cristalização e aumentar o tempo de vida.

Gum Syrup

Misturar 25cl de agua fria com 175gr de Goma arábica até amalgamar. Adicionar mais 25cl de água e levantar a fervura. Adicionar o açúcar e misturar a fogo brando até dissolver.

Adicionar 1\4 de colher de café de ácido cítrico para evitar a cristalização e amentar o tempo de vida.

Deixar repousar durante 6 horas.

Monin Simple Syrup	<ul style="list-style-type: none">• 855gr Açúcar - 1L Agua – tsp Ácido Cítrico• Brix 46º
Simple Syrup	<ul style="list-style-type: none">• 1kg Açúcar - 1L Agua – tsp Ácido Cítrico• Brix 50º
Rich Syrup	<ul style="list-style-type: none">• 1kg Açúcar – 1\2L Agua – tsp Ácido Cítrico• Brix 67º
Gomme Syrup	<ul style="list-style-type: none">• 1kg Açúcar – 1\2L Agua – 175gr Goma Arábica• Brix 65º - tsp Ácido Cítrico

Utilização e Sours

Rich Syrup:

Uma parte de Xarope por uma parte de Limão

Gum Syrup:

Uma parte de Xarope por uma parte de Limão

Simple Syrup:

Uma parte e meia de Xarope por uma parte de Limão

O xarope menos aconselhado é o Simple pois têm a tendência a causar muita diluição no drink e conseqüente perda de sabor e alcoolicidade.

O mais utilizado é o Rich enquanto o Gum, além de ter todas as vantagens do Rich, têm a capacidade de doar uma fantástica viscosidade aos Cocktails.

No balanceamento de um drink, têm que se ter em grande consideração os ingredientes utilizados.

È fundamental conhecer o PH dos ingredientes no momento em que se vai utilizar o xarope:



Receita 1

- 3cl Sumo de Limão
- 2cl Puré de Framboesa
- 4 cl Rich Syrup
- 4cl Vodka



Receita 2

- 3 cl Sumo de Limão
- 2 cl Licor de Framboesa
- 2cl Rich Syrup
- 4 cl Vodka

Estas duas receitas mostram como no mesmo cocktail tem que se modificar a percentagem de açúcar a segundo se se vai utilizar fruta fresca ou um licor como agente aromatizante num Drink.

No primeiro caso, devido a forte acidez da framboesa fresca foi necessário aumentar a quantidade de xarope de forma equilibrar o cocktail. No

segundo caso, devido a concentração de açúcar do Licor de Framboesa, teve que se diminuir a quantidade de xarope

Xarope de Botânicos

Utilizando a mesma concentração de açúcar do Rich Syrup. pode-se criar uma enorme variedade de xaropes através de simples botânicos.

O procedimento é muito simples. Basta utilizar a receita do Rich syrup e enquanto o xarope ainda se encontram-se quente. Adicionar o botânico e deixar repousar por duas horas.

Xarope Floral

10gr	Camomila
2gr	Violetas
5gr	Verbena
10gr	Casca de Laranja
1tsp	Ácido Cítrico
500gr	Água
1000gr	Açúcar

Acidez na Mixologia

Por natureza o ser humano tem a tendência a recusar os sabores com acidez elevada associando o azedo a fruta não madura ou a um produto estragado (ex. Leite).

Este tipo de ingrediente se mal utilizado pode-se tornar intrusivo, no entanto, se bem utilizado permite doar ao Cocktail uma sensação refrescante, assim como provoca salivação que permite diluir os outros ingredientes do cocktail.

Os ingredientes azedos medem-se através do PH, e ter conhecimento dos diferentes níveis de acidés das bebidas e frutas utilizadas no Cocktail é extremamente importante para ter um Drink equilibrado.

Maçã – 3.30 a 4.00

Alperce – 3.30 a 4.80

Banana – 4.50 a 5.20

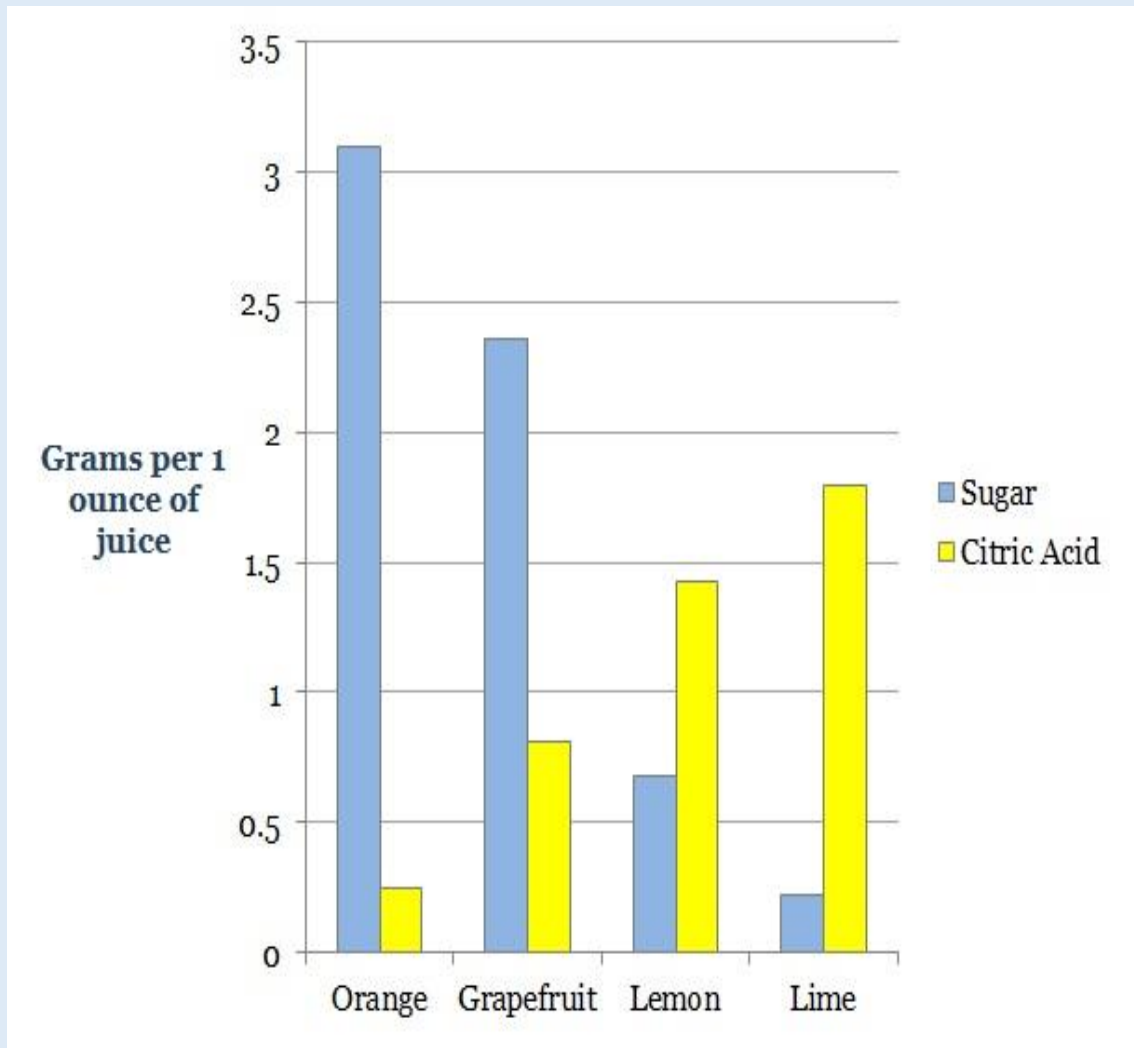
Beterraba – 5.30 a 6.60

Amoras – 3.85 a 3.22

Melão – 6.13 a 6.58

Uva – 3.92 a 3.50

Mesmo entre um Limão e uma Lima pode haver grandes diferenças entre quantidade de ácido cítrico e concentração de açúcar. Estas diferenças, se não tomadas em devida consideração poderão alterar substancialmente o resultado final da nossa bebida.



Ácidos Alimentares

A utilização de ácidos alimentares são um excelente substituto aos citrinos na Mixologia. Com apenas 1gr de ácido é suficiente para doar equilíbrio a um drink, tornando-o refrescante e balanceado.

Ácido Cítrico

Ácido orgânico presente em vários frutos onde encontra uma elevada concentração no limão.

Tendo propriedade antioxidante vem utilizado como conservante natural. No mundo do Bar encontra grande utilização para aumentar o tempo de vida de xaropes (evita também a sua cristalização), refrigerantes caseiros e purés de fruta



Ácido Málico

Ácido orgânico encontrado principalmente nas maçãs e peras. Com características azedas, encontra grande utilização na industria alimentar como acidulante e estabilizante. Na Mixologia vem utilizado para doar acidez aos cocktails e criação de carbonizações naturais. No

entanto o custo é superior (do cítrico) e menos comercializado.

Ácido Tartárico

Ácido encontrado principalmente na Uva, é fundamental para doar acidez ao vinho. Utilizado como acidificante e conservante natural na indústria alimentar. Na Mixologia encontra a mesma utilização do Ácido Cítrico.

Usualmente comercializado com o nome de “creme de tartár”.



Grape Fizzy

- 1gr Ácido Málico
- 6cl Aperitivo caseiro de Lichias e Gengibre
- 4cl Gin Aromatizado com Erva Limão
- 6un. Uva Branca
- 2cl Xarope de Açúcar

Strawberry&Basil Daiquiri

- 1gr Ácido Cítrico
- 3cl Puré de Morango
- 2cl Licor de Basílico
- 2cl Rich Syrup
- 4cl Rum

Shrubs

O shrub é uma bebida vintage sem álcool a base de vinagre e açúcar aromatizado com várias frutas e ervas aromáticas.

Nos últimos anos, mixologistas de todo o mundo voltarão a utilizar este ingrediente como substituto dos citrinos para balancear os próprios Cocktails.



O Shrubs, além de doar acidez, permite adicionar novos aromas, complexidade e profundidade ao cocktail.

A concentração de açúcar é variável, no entanto encontra-se geralmente em comércio com a proporção de 1 de vinagre e 1 de açúcar, ou 1 de vinagre por 1,5 de açúcar.

San Remo

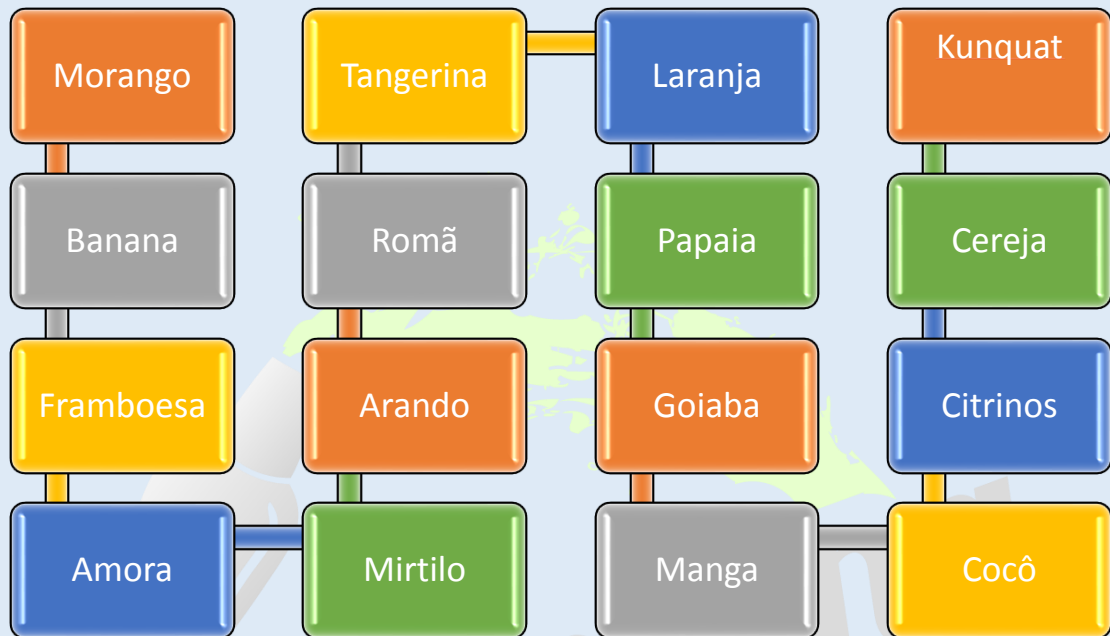
- 4cl Aperol
- 3cl Shrub de Morango
- 1cl Licor de Framboesa

Bater todos os ingredientes no shaker e servir straight up.

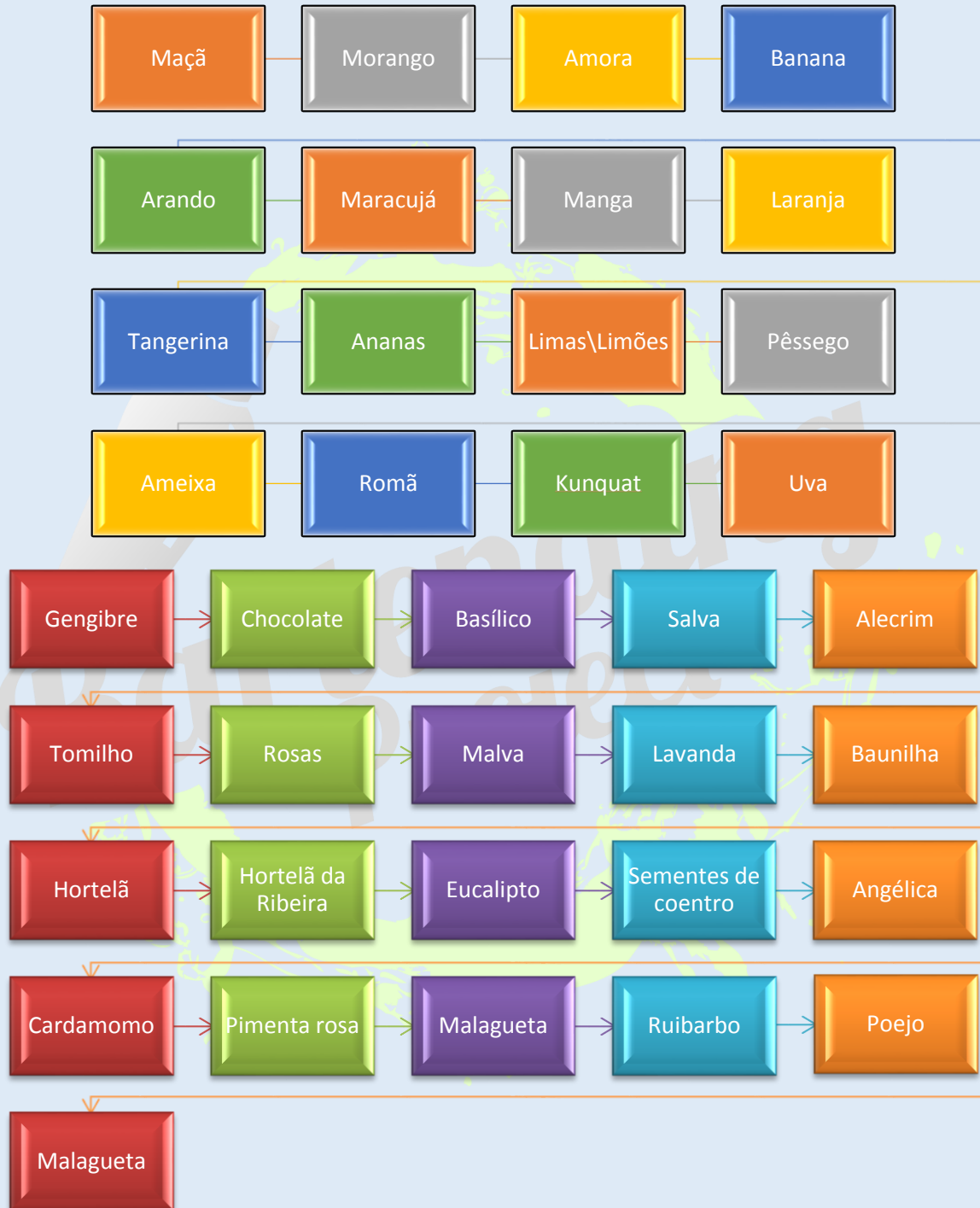
Mayaguez

- 4cl Shrub de Ananas
- 1cl Licor de Romã
- 4cl Tequila Reposado

Ananás



Framboesa



Maçã

Gengibre → Sabugueiro → Rosas → Camomila

Hortelã → Malagueta → Cardamomo → Canela

Sementes de aipo → Baunilha → Mel → Alfazema

Anis → Angélica → Cravinho → Nós Moscada

Pera → Alperce → Pêssego → Framboesa

Morango → Amoras → Mirtilos → Arando

Amêndoa → Figos → Sultana → Citrinos

Tangerina → Laranja → Romã → Uva

Manga



Morango



Tangerina



Uva

