



CAIPI PIRA WILLIAMS Y LAVANDA



NUEVA MIXOLOGÍA

* flores & técnicas *de innovación gastronómica*

La aplicación de las técnicas de innovación gastronómicas a la hora de elaborar un cóctel, la capacidad de innovar y desarrollar nuevas sensaciones en la nueva mixología, los matices organolépticos que aportan las flores comestibles, la imaginación y la creatividad, la búsqueda de nuevas sensaciones en el sabor, la textura, la forma, el color y la temperatura... ¿Cuál es límite? Un cóctel y un combinado siempre deben poder beberse. Todo lo demás es alquimia. Así se lo descubrimos en las próximas páginas, de la mano de **FizzBartenders** y su pionero director, **Héctor Henche**, introduciéndonos en esta cultura neomixológica a través de una apasionante lanzadera de tentadoras tendencias cocteleras de vanguardia.

por restauradores  fotos y recetas **fizz bartenders**



aplicación *de las técnicas* DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICAS

Sifones, jeringas, destiladoras de vapor, moldes de silicona, bolsas de vacío y nitrógeno líquido, son las herramientas y técnicas de vanguardia que hacen posible la aplicación innovadora de la ciencia a la coctelería: espumas, esferificaciones, destilaciones de agua y/o alcohol, secado de alimentos, enmoldados, extracción de aire de un líquido... Poco a poco se están convirtiendo en elementos cotidianos en las barras de coctelería que desean dar un paso más y abrir nuevos horizontes; un proceso continuo de estudio y reciclaje para estar al día con los avances que se producen en el dinámico mundo del cóctel.



EL SIFÓN

Brinda la posibilidad de introducir gas N₂O (protóxido de nitrógeno) en un líquido, creando una dispersión coloidal (aire/agua) denominada espuma. También se pueden infusionar todo tipo de productos. Un ejemplo son los cócteles fríos-calientes.

LAS BOLSAS DE VACÍO

Eliminan el aire de la bolsa que contiene el alimento creando un vacío que favorece su conservación. También se usan para desplazar el aire y crear atmósferas modificadas: por ejemplo, bases infusionadas para los cócteles, como destilados infusionados o jarabes.

LA JERINGA

Permite la dosificación controlada de líquidos. Se emplea para hacer esferificaciones, para los combinados en suspensión habituales en cócteles de bienvenida.

LOS MOLDES DE SILICONA

Tienen una gran tolerancia térmica, de -40°C a +260°C. Son flexibles, impermeables y antiadherentes. Con ellos, por ejemplo, se fabrican cubitos de hielo aromatizados.

LA DESTILADORA DE VAPOR (ROTAVAL)

Es una máquina para obtener destilados de agua o alcohol, a baja temperatura. Sus aplicaciones culinarias: destilaciones, extracción de alcohol, reducciones, cocciones al reflujo e impregnaciones. Con este aparato se destilan productos como las setas silvestres.

EL NITRAL

Es un recipiente de acero inoxidable que permite contener ingredientes que alcanzan temperaturas extremas. Está diseñado para trabajar con nitrógeno líquido.

APUNTES DE AUTOR

Héctor Henche

Su entrada en el universo de la coctelería y la sumillería se produjo de la mano de Manel Tirvió, presidente de Barmans de Cataluña. Realizó varios cursos de especialización antes de adentrarse de lleno en el mundo profesional. Tras su paso por diferentes establecimientos de la Costa Brava, en el año 2000 entra en el reconocido equipo de la prestigiosa coctelería Dry Martini. Dos años después ejerció como maestra-sala en Villa Bugatti (Cabrera de Mar). También fue jefe de bar del Hotel Claris y posteriormente director de la Taverna del Palau y maître del restaurante Arcano de Barcelona. Ha colaborado de forma simultánea con diferentes hoteles y restaurantes de Barcelona y Girona. En la actualidad, compagina la dirección de **Fizz Bartenders** con su labor de asesor en diferentes establecimientos.

HÉCTOR HENCHE
BARCELONA
www.fizzbartenders.com
www.facebook.com/fizzbartenders
twitter: @FizzBartenders
hector@fizzbartenders.com

- De qué manera ha influido la eclosión de la gastronomía española contemporánea en la evolución del arte de la alta coctelería.

- Existen muchos paralelismos en el boom de ambos. No obstante, creo que el de la gastronomía fue mucho más importante, con referentes a nivel mundial como Ferran Adrià o los hermanos Roca entre otros, aportando no sólo creaciones de nuevos platos, sino introduciendo nuevas técnicas de cocina, ahora extrapoladas al mundo de la coctelería. Sin duda, una de las claves, era una base formativa mucho más sólida.

- ¿Existe la coctelería de autor?

- Sí, claro. En la mejores coctelerías, son precisamente los cócteles de autor, los que ocupan mayor parte en sus cartas.

- ¿Son reconocidos los bartenders españoles, de igual manera que cocina y restauradores lo son internacionalmente?

- No, de momento no hemos llegado a ese punto. Aún falta mucho recorrido para poder llegar ahí. La talla de nuestros grandes cocineros, y sobre todo la cantidad, será difícil alcanzar, más teniendo en cuenta que España es un país donde no hay una cultura del cóctel que se alargue en el tiempo. El cóctel como algo cotidiano es algo demasiado nuevo, no así el interés por la gastronomía.

Un buen ágape tiene un prólogo. Y uno aún mejor tiene su epílogo (pongamos por caso) en forma de copa ancha vestida de cristal fino en contacto con una roca de hielo. Esta imagen evocadora, refrescante y cálida al tiempo, nos adentra directamente en la aplicación de las técnicas de innovación gastronómicas a la hora de elaborar un cóctel de autor. La capacidad de innovar y desarrollar nuevas sensaciones en el campo de la coctelería, crece día a día, gracias a la seductora utilización de las herramientas y técnicas que nos viene proporcionando en los últimos años la gastronomía de vanguardia. La seducción de la sorpresa es el hilo conductor y musa inspirativa e inspiradora de los profesionales y amantes de la coctelería, unidos todos por la ilusión de dar un paso hacia delante, superando los cánones establecidos y diseñando un nuevo horizonte conceptual para este tipo de trago ilustrado. Bajo estos preceptos, la aplicación de técnicas de innovación gastronómica en la nueva mixología, constituye, como indica Héctor Henche, director de Fizzbartenders, "el campo para innovar"; un terreno de juego de amplias dimensiones que acoge tanto a técnicas propias de la denominada *coctelería molecular* como de la *liquid kitchen*, empleando elementos típicamente culinarios como algunas hierbas aromáticas, especias e incluso picantes.

SERVI EN COPA TIPO MARTINI, DECORANDO CON UNA HOJITA DE MENTA



nitromojito

INGREDIENTES

8 hojas de menta fresca.
2 cm³ azúcar.
1 golpe de angostura.
2,5 cl zumo de limón.
5 cl ron cubano 3 años.
2,5 cl soda.

ELABORACIÓN

Introducir todos los ingredientes en una batidora y colar la mezcla. Una vez colado, enfriarlo con la ayuda del nitrógeno líquido, trabajando la mezcla con unas varillas hasta conseguir la textura deseada.

El *Nitro Mojito* es un cóctel preparado con nitrógeno líquido, a -196°C. La receta es la de toda la vida, la que descubrió en la isla de Cuba Ernest Hemingway. El insigne escritor norteamericano se enamoró degustándolo en el restaurante *La Bodeguita*. La novedad, además de su presentación, está en los utensilios que se emplean para su preparación.

APUNTES DE AUTOR HÉCTOR HENCHE

- ¿Qué tienen que decir, o qué están diciendo ya, nuestros maestros del cóctel?

- Muchas cosas pero, sobre todo, demostrar trayectorias sólidas que perduren en el tiempo. Hay gente que despunta, pero aún falta recorrido. La vida real va más allá de concursos. Si no, fijémonos en nuestros cocineros; su éxito no está basado en concursos, sino en el trabajo y esfuerzo del día a día.

- ¿Cuáles son los principales hitos y personajes que han tenido una influencia directa en la apreciación actual del sector.

- Hay grandes clásicos. En nuestro país, por ejemplo, juegan un papel fundamental Don Perico Chicote o Don Miguel Boadas. A nivel internacional contemporáneo, nombres como Tony Conigliario o Eben Freeman. Y bajo mi punto de vista, un gran referente en el panorama actual es el equipo de The Aviary (Chicago), con el triestrellado chef Grant Achatz.

- ¿Cuál es su percepción y experiencia (a nivel personal, profesional y empresarial) del panorama coctelero en la actualidad.

- Sin duda el papel de la coctelería ha cambiado mucho. Simplemente hay que ir poco más de un lustro atrás para ver el boom de la coctelería en nuestro país.

Hace unos años, incluso en Barcelona, cuna de la coctelería en España y probablemente donde más cultura de cóctel había en nuestro país, tomarse un Mojito, no era una tarea fácil. Había simplemente algunas coctelerías clásicas y algunos bares de hotel donde poder degustar este tradicional cóctel cubano, ahora tan cotidiano y fácil de beber en cualquier punto de la geografía española.

Desde luego era impensable que los profesionales el sector tomaran cierta relevancia o que las marcas de bebidas, ya sean destilados, mixers o zumos, plantearan sus estrategias de consumo en la coctelería.



tartuffo alexander

INGREDIENTES

4 cl crema de leche infusionada con trufa negra.
1,5 cm³ azúcar.
5 cl cognac.
2 cl crema de cacao.

ELABORACIÓN

Introducir todos los ingredientes en la coctelera. Llenar la coctelera de hielo y batir enérgicamente.

SERVI EN COPA TIPO MARTINI, DECORANDO CON DOS LÁMINAS DE TRUFA NEGRA

- La aplicación de las nuevas técnicas en cocina y mixología, ¿cómo pueden adaptarse en los establecimientos convencionales de alta hostelería y restauración?

- De momento no hay una clara apuesta de los locales en lo que se refiere a estas. Hay maquinaria de la alta cocina que se podría emplear en la coctelería, como el Rotaval o el Ronner, pero la apuesta a menudo no llega ni a unos simples sifones. Supongo que en un momento de crisis como el que vivimos, el sector esta receloso de hacer inversiones más o menos importantes. Aunque bajo mi punto de vista, es un paso importante que se tiene que dar, para poder dotar a los profesionales

de los medios adecuados para que estos puedan desarrollar tragos que perduren en el tiempo. La innovación en la coctelería, va mucho más allá de unas simples esferificaciones. De hecho, precisamente ese no es el camino.

- La "barra" del restaurante: ¿lugar de tapeo y de bienvenida, o de sobremesa? ¿Conviene diferenciarlo o es mejor integrarlo? ¿Alguna fórmula o sugerencia para redescubrir y reinterpretar este espacio?

- Qué mejor ejemplo que los gastrobares. En cualquiera de las mejores coctelerías de Nueva York, uno puede cenar. Creo que es el ejemplo a seguir.



SERIVIR EN VASO TIPO HIGBALL, CON EL HIELO DE CANELA Y AÑADIR GINGER ALE



roncooler
DE CANELA Y NARANJA

INGREDIENTES

- 3 cl zumo de limón.
- 1 cm³ azúcar.
- 2 cm³ mermelada de naranja amarga.
- 5 cl ron.
- 5 cl ginger ale.

ELABORACIÓN

Introducir en una coctelera el zumo de limón y la mermelada de naranja junto con el azúcar. Disolver bien. Añadir el ron, llenar la coctelera con hielo abundante y batir enérgicamente. Para el hielo de canela, hervir 1/2 litro de agua con 150 gramos de canela en rama y dejar reposar 12 horas. Hacer cubitos con este hielo.

APUNTES DE AUTOR
HÉCTOR HENCHE

- ¿Alguna pincelada orientativa del desarrollo concreto o modelo de I+D+i en Fizz-Bartenders?

- Como comentamos antes, creo que tenemos la suerte de tener un modelo como es el de nuestra gastronomía y su boom a través de los grandes chefs españoles en el que poder mirar e intentar seguir sus pasos. Nos han allanado mucho el trabajo y sin duda son un buen ejemplo a seguir.

- ¿De qué manera conviven la coctelería clásica con la coctelería de vanguardia (por ejemplo, la mixología molecular)?

- Pueden convivir perfectamente. De hecho la base de lo clásico, no sólo en la coctelería, sino también en la gastronomía, es fundamental para poder innovar después. Si no, carece de todo sentido. Aunque hay que tener muy claro dónde están los límites, ya que el hecho de innovar va mucho más allá de hacer una esferificación.

- ¿Podría describirnos, cuál es el proceso creativo que deriva en el nacimiento de un nuevo cóctel o cómo se efectúa la reinter-

pretación vanguardista de un cóctel clásico? ¿Nos puede poner algún ejemplo?

- Una vez más tenemos los paralelismos de la cocina. Por ejemplo, en el caso de la remasterización de un cóctel, partimos de la base de tener un conocimiento sólido sobre lo clásico, para poder diseccionar la idea original y a partir de ahí buscar las nuevas variables, basadas en nuevas tendencias, ingredientes o formas de consumo para la remasterización del mismo. Además de este, hay multitud de procesos creativos, en los que seguimos unos estándares a la hora de desarrollar nuevas ideas.

- La espectacularidad de las nuevas técnicas: ¿Ha de entenderse como una acción más de marketing o, por el contrario, realmente sustentan la evolución y el crecimiento cualitativo de la coctelería como disciplina de prestigio en hostelería?

- Obviamente el show off es importantísimo. Pero bajo nuestro punto de vista, este carece de cualquier sentido si no aporta un valor añadido en el aspecto gastronómico de la copa, ensalzando sus valores organolépticos.

- ¿Cuál es la creación de la que se siente más orgulloso?

- Sin duda aquellas que han perdurado en el tiempo, gracias a la gran aceptación que han tenido entre nuestros clientes. Al final son ellos los que deciden qué es lo que perdura en el tiempo y qué es lo que no. Desde algún cóctel picante, ahora algo normal, pero no hace seis o siete años, al menos en España, hasta tragos tan disparados como puede ser nuestro Nitro Mojito, elaborado con nitrógeno líquido, el Sour de té negro y vainilla y caramelo ahumado o el Mediterranean Fizz, un trago sencillo, pero muy gustoso, elaborado exclusivamente con productos mediterráneos.



basilfizz

INGREDIENTES

- PARA LA PARTE FROZEN**
- 2,5 cl zumo de limón.
- 2 cm³ azúcar.
- 1/2 rodaja piña madura.
- 4 cl gin.
- PARA LA ESPUMA DE LIMÓN**
- 2/3 jarabe.
- 1/3 zumo de limón recién exprimido.
- 1 clara de huevo.

ELABORACIÓN

Para la parte *frozen*, añadir hielo pilé y batir en blender. Para la espuma de limón, mezclar bien los ingredientes hasta obtener la textura deseada.

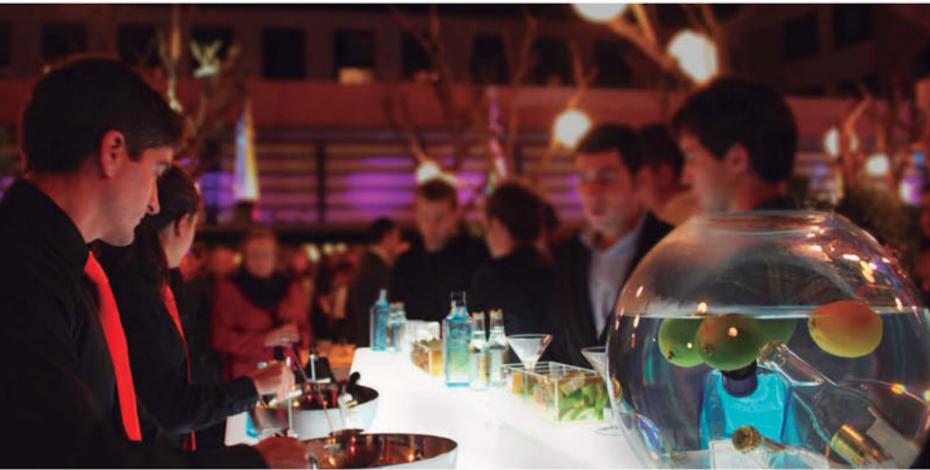
MONTAR EL CÓCTEL FRÍO-CALENTE. LA BEBIDA ESTÁ FRÍA PERO NI RASTRO DE HIELO. BE FIZZ



beberse las flores

“BE FIZZ”

Los cócteles con flores son la consecuencia lógica de una dinámica coctelera evolutiva hacia nuevas fórmulas, técnicas y reclamos. En este contexto, las flores juegan un papel estético protagonista en el cóctel. Un elemento sencillo y natural, pero que debe cumplir una serie de requisitos básicos para poder usarlo dentro de una copa. Para ello, se emplean desde los métodos tradicionales, como coctelera o su inclusión directa al vaso, hasta los espectaculares nitrógeno líquido y sifones.



Deben ser flores comestibles y haber sido cultivadas de una forma segura; es decir, utilizando, por ejemplo, la técnica de la *agricultura hidropónica*, un método utilizado para cultivar plantas usando soluciones minerales en vez de suelo agrícola.

Como si de un jardín se tratara, las flores, además de ornamentar a un cóctel, le brindan vistosidad y nuevos matices. En este sentido, Héctor Henche argumenta que *“las flores aportan una serie de matices organolépticos como frescura, sutileza y complejidad de aromas, así como sabores ácidos y dulces”*. Estos ramos de flores en forma de copa se reservan para combinados tropicales, aunque también funcionan junto a bebidas más secas, como por ejemplo, la ginebra.

Para a la formulación de esta singular propuesta, el director de FizzBartenders nos cuenta que *“durante estos años, el consumo de las flores comestibles en la gastronomía ha ido creciendo”*.

Por ese motivo, pensamos que para nuestra colección de primavera/verano de este 2013, podíamos lanzar una colección de cócteles basados en lo floral. A partir de ahí, como suele ser habitual, vienen las jornadas de desarrollo, pruebas, degustaciones internas... y más pruebas para acabar lanzando esta selección de cócteles con flores. También era una buena manera de demostrar que las flores pueden suponer mucho más que un mero ornamento para la copa”.

De forma rápida e intuitiva, Héctor Henche nos regala además alguna sugerencia de maridaje gastronómico para las principales flores utilizadas en sus cócteles: *“Hay flores de matices muy diversos, por lo que simplemente es cuestión de trabajar en ello. Aunque sin duda hay algunos elementos predominantes, como pueden ser los ácidos y los dulces. No obstante, encontramos flores tan curiosas, como la flore eléctrica, que es la flor de la pimienta de Sichuan, y que combinaría muy bien por ejemplo con un Bloody Mary y unos aperitivos avinagrados o salados”*.

FIZZ

BARTENDERS

FizzBartenders es un servicio de catering de coctelería personalizado fundado en el año 2006 y con sede en Barcelona. Nace con la idea de ocupar el vacío que existe en el campo de la bebida en los catering. Héctor Henche está al frente de un equipo de profesionales con reconocida formación y experiencia en los campos de la restauración y la coctelería, lo que les permite incorporar técnicas hasta ahora exclusivas de la alta cocina. FizzBartenders ofrece una amplia variedad de combinados a medida para eventos profesionales y fiestas privadas, bajo la máxima de la calidad en la forma y en el contenido, así como una decidida apuesta por la fantasía en las barras, siempre imaginativas y adaptadas a necesidades y gustos del cliente. La cocina molecular o la repostería son dos ejes en los que trabaja para desarrollar algunos de sus cócteles más atrevidos, innovando con una amplia variedad de bebidas e ingredientes, pero sin perder nunca de vista el valor de la coctelería tradicional. Celebridades como Oprah Winfrey, Paulina Rubio o Jennifer López ya han vivido una experiencia Fizz, sin olvidar a decenas de empresas nacionales e internacionales que han confiado en su propuesta coctelera, como la Fira de Barcelona, Metropolitan, Carolina Herrera, Gran Casino Costa Brava, Hotel Arts, TV3, Ray-Ban, Brown Forman, Maxxium, Global Premium Brands, Mascaró, Kaspersky, Orascom Telecom, Fever Tree España, Zespri, UEFA Champions League, Hugo Boss, Coca Cola, Granini, F.C.Barcelona, Porsche, Audi, Círculo Ecuéstre, Le Coq Sportif, Nestlé, Ericsson, Nokia, Escada, Festival de Sitges, Infiniti, Perrier, Arcadia, Schweppes, etc.

www.fizzbartenders.com
info@fizzbartenders.com
www.facebook.com/fizzbartenders
Twitter: @FizzBartenders

DECORAR CON UNA ORQUÍDEA COMESTIBLE O EN SU DEFECTO UN PAR DE FRAMBUESAS



sobralia
altissima

INGREDIENTES

1 parte de zumo de lima.
1 parte de jarabe de orquídea.
1,5 partes de pisco peruano.
2 partes de tónica de azahar y lavanda.
1 cm³ azúcar.

ELABORACIÓN

Introducir en la coctelera todos los ingredientes, a excepción del pisco. Majar las frambuesas y disolver bien el azúcar con el resto de la mezcla. Añadir el pisco y hielo abundante y batir enérgicamente. Colar la mezcla, servir en un vaso tipo flauta, con hielo pilé. Añadir la tónica de azahar y lavanda y mezclar.

DECORAR CON FLORES DE SAÚCO O EN SU DEFECTO PENSAMIENTOS



ronpunch
DE FLOR DE SAÚCO

INGREDIENTES

1 parte de zumo de limón
2 partes de zumo de piña licuada.
2 partes de ron añejo filtrado.
1 parte de azúcar líquido (almíbar).

ELABORACIÓN

Introducir todos los ingredientes en una coctelera. Llenar con hielo abundante y batir. Servir en un vaso tipo *higball*, con hielo pilé.

DECORAR CON DOS HOJAS DE ALBAHACA Y UNA FLOR DE HIBISCO O FLORES DE TEMPORADA



smash
DE HIBISCO Y CEREZA

INGREDIENTES

- 1 parte de jarabe de hibisco.
- 1 parte de puré de cereza.
- 2 partes de vodka.
- 1 parte de tónica de azahar y lavanda.
- 1/2 lima troceada.
- 2 hojas de albahaca.
- 1 cm³ azúcar.

ELABORACIÓN

Introducir directo en un vaso bajo la lima, junto con el azúcar y la albahaca. Majar bien, disolviendo el azúcar junto con el zumo de la lima. Añadir el jarabe de hibisco, puré de cereza y el vodka; y mezclar. Añadir el hielo, la tónica y remover.

APUNTES DE AUTOR
HÉCTOR HENCHE

- ¿Hay que reinventar también la figura del sumiller, para que se involucre más en este tipo de “producto-servicio” al cliente?

- No me atrevería a decir, pero creo que hay grandes profesionales de relieve nacional, yo diría que con más renombre incluso que cualquier barman español. Algunos ejemplos, Josep Roca o Ferran Centelles & David Seijas.

- ¿Vienen las nuevas generaciones dispuestas a asumir el sacrificio que conlleva en sí mismo este oficio? ¿Tienen buena predisposición a la formación académica? ¿Y a la disciplina del aprendizaje práctico? ¿Cómo ve el futuro de este tipo de profesional?

- El sacrificio, no sólo del barman sino del sector hostelero, es muy grande. Hay que tener muy claro que este trabajo te apasiona realmente, ya que es un sector que va a contra corriente de lo que puede ser una vida social más o menos corriente, implica muchas horas y a menudo está poco reconocido, por qué no decirlo. Lo que no deja de ser paradójico es que en un país de servicios como el nuestro, la formación de la gente jo-

ven, vaya siempre unida de una formación de pago y no haya una estructura pública seria y con capacidad de desarrollo, lo cual se traduciría en una profesionalización del sector hostelero en general. Porque no todos son establecimientos de lujo y de estrella Michelin.



NUEVAS TÉCNICAS COMUNES A LA ALTA COCINA Y LA NUEVA MIXOLOGÍA

Sferificación. Consiste en mezclar un producto con un alginato, y lograr que al contactar con una disolución de agua y cloruro de calcio, este producto gelifique.

Gelificación. Hay diferentes tipos de gelificantes. Las más habituales son la conocida como cola de pescado (gelificante vegetal) o el agar-agar, que permite elaborar gelatinas, resistentes hasta 65°C.

Espumas. Textura similar a la de una mousse, que se logra introduciendo una cierta cantidad de aire en un preparado líquido con una cantidad de grasa determinada. Estas se preparan con su sifón y cargas de N₂O.

Emulsificación. Una emulsión es una mezcla homogénea y más o menos estable de

dos ingredientes no miscibles entre ellos, es decir que por naturaleza no pueden permanecer unidos, como por ejemplo el agua y el aceite.

Maridaje. El proceso de combinar dos alimentos, de manera que los matices organolépticos de ambos se realcen en su unión a la hora de consumirlos.

Ahumados. Cócteles que se suelen ahumar, con la ayuda de una pipa ahumadora y serrín de diversas maderas.

Anti-plancha. Es una máquina que imita a una plancha tradicional de calor, pero que permite trabajar hasta -34°C.

Ice Creams. Se empieza a oír hablar de estos cócteles en formato helado.

springfizz

INGREDIENTES

- 1 parte de zumo de lima.
- 1 parte de jarabe de jazmín.
- 1 parte de gin.
- 1 golpe de bitter de hibisco.
- 1/2 botellín de tónica.
- Azahar y lavanda.

ELABORACIÓN

Introducir en la coctelera todos los ingredientes, a excepción de la tónica. Llenar la coctelera de hielo y batir enérgicamente. Servir en un vaso tipo Highball, incorporar la tónica y mezclar sutilmente.

DECORAR CON FLORES COMESTIBLES DE TEMPORADA



“para abrir el apetito de conocimiento (y degustación) de la nueva mixología, quizás, lo único que nos ha faltado es “nombrar algunos de sus templos en EEUU”... lo dejamos para una próxima penúltima”

