

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

KEEP WALKING



JOHNNIE WALKER

KEEP WALKING

GUÍA DE SABOR DE CÓCTELES CON WHISKY

EN COLABORACIÓN CON JOHNNIE WALKER



GUÍA DE SABORES DE CÓCTELES CON WHISKY: CÓMO HACERLOS

Aprende a preparar deliciosos cócteles con whisky llenos de sabor con esta 'Guía de Sabores de Cócteles con Whisky'.

Con una selección de whiskies Johnnie Walker, sigue esta guía paso a paso para descubrir un mundo de sabores y whiskies excepcionales que sorprenderán y deleitarán a tus invitados.



PASO 1: UTILIZA LA RUEDA DE SABORES

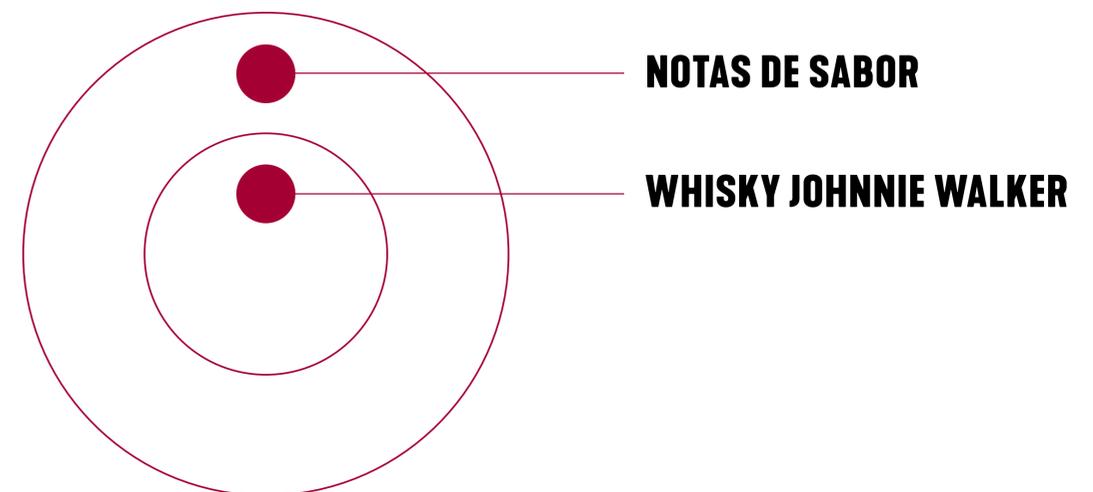
Para cada whisky Johnnie Walker, usa la rueda de sabores para identificar sabores clave para la creación de tu cóctel de whisky.

¿Qué es una rueda de sabores?

Una rueda de sabores es una herramienta visual que te permite explorar y describir la complejidad de sabores de los diferentes whiskies con los que cuenta Johnnie Walker. Organiza sus notas de sabor y expone las características únicas de cada líquido, como ahumado, frutal o notas picantes y conecta todos esos sabores con maridajes de alimentos naturales que a tus invitados les encantarán.

¿Cómo usar la rueda de sabor?

1. Identifica el whisky Johnnie Walker en el centro.
2. Trabaja hacia el exterior y descubra los sabores y aromas presentes en el whisky.



Consejo: Si quieres mejorar aún más la experiencia del cóctel de whisky en tu local en tu local, utiliza las diferentes ruedas de sabores que compartimos a continuación para crear experiencias emocionantes de whisky para los invitados.

PASO 2: ELIGE INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS

Identifica ingredientes adicionales que complementen las diferentes notas de sabor en el núcleo del whisky. Recuerda, seleccionar ingredientes de calidad y, en la medida de lo posible, prepararlos por tu cuenta, te dará las mejores oportunidades de crear un sabor realmente bueno.

PASO 3: ¡A CREAR!

El último paso es el más emocionante del proceso ¡preparar cócteles! Sigue los pasos 1 y 2 para crear tu propio cóctel de whisky o inspírate con las recetas proporcionadas.

JOHNNIE WALKER

GUÍA DE SABOR DE BLACK LABEL

Increíblemente versátil y balanceado el Johnnie Walker Black Label es una gran opción para comenzar con tus experimentos de cócteles con whisky.

1. USA LA RUEDA DE SABOR PARA IDENTIFICAR LOS SABORES DE TU CÓCTEL



Amplifica aún más la experiencia de tu invitado emparejando comida con tus creaciones de cócteles:

- Carnes a la parrilla
- Salmón ahumado
- Comida de mar cruda
 - Pan brioche
 - Caramelo salado

2. ESCOGE INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS

NOTAS DE SABOR	INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS	GARNISH
DULCE ESPECIADO VAINILLA SUAVE AHUMADO FRUTAS TOFFEE	TOFFEE FRUTA CRISTALIZADA PAN DE JENGIBRE PIÑA ASADA	PEPINILLOS FRUTAS DESHIDRATADAS HIERBAS AROMÁTICAS

Inspirado por Tim Philips-Johansson, bartender y embajador global de la marca Johnnie Walker.

PASO 3: ¡A CREAR!

Prueba una de las recetas compartidas o utiliza los pasos 1 y 2 para experimentar con tus propias creaciones de cócteles.

RECETA DE JOHNNIE WALKER BLACK LABEL: ROB ROY

Un clásico que ofrece una explosión de sabores dulces, a tierra y picantes. Con la mezcla de Johnnie Walker Black Label y vermut se puede ofrecer un amplio margen para la experimentación. **Graduación alcohólica: 15.5 g**

INGREDIENTES

- 40 ml de Johnnie Walker Black Label
- 25 ml de aperitivo Quinina Birr
- 3 chorritos de bitters de angostura
- Cáscara de cítricos o brandy y cereza al whisky (garnish)

PREPARACIÓN

- Agrega hielo a un vaso mezclador.
- Sirve Johnnie Walker Black Label, la quinina y el amargo de angostura en el vaso mezclador y mezcla
- Cuela en una copa coupette fría.

RECETA EXTRA: UBE HIGHBALL HELADO

¿Listo para llevar tu experimentación al siguiente nivel? Mira este vídeo en el que Kate Chernoff, del Humboldt Bar, mezcla un delicioso Johnnie Walker Black Label, con un futuro ingrediente que marida a la perfección y deleitará a tus invitados.

HIGHBALL DE UBE CONGELADO

INGREDIENTES:

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL
AGUA DE COCO Y EUCALIPTO
CUBOS DE HIELO
UBE



JOHNNIE WALKER

GUÍA DE SABORES DE CÓCTELES RED LABEL

Muy versátil y de atractivo universal, Johnnie Walker Red Label tiene un sabor atrevido y con un carácter que brilla incluso mezclado.

1. UTILIZA LA RUEDA DE SABORES PARA IDENTIFICAR LOS SABORES DE TU CÓCTEL



Amplifica aún más la experiencia maridaje con tus creaciones de cócteles:

- Judías verdes
 - Jamón
- Almendras ahumadas
 - Queso azul
 - Manchego
- Caramelo salado

2. ESCOGE INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS

NOTAS DE SABOR	INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS	GARNISH
FRESCO	PIMIENTO DE SICHUAN	ESPECIAS DURAS
PICANTE	SALINAS	TIRAS DE FRUTA
FRUTOS CÍTRICOS	BAYAS	GOTAS DE PERA
AHUMADOS	FRUTAS	
TOFFEE		
CANELA		

Inspirado por Tim Philips-Johansson, bartender y embajador global de la marca Johnnie Walker.

PASO 3: ¡A CREAR!

Prueba una de las recetas compartidas o utiliza los pasos 1 y 2 para experimentar con tus propias creaciones de cócteles.

RECETA JOHNNIE WALKER RED LABEL: GINGER HIGHBALL

Picante, refrescante, saciante y de sabor prolongado, es perfecto para disfrutar con sabores como las alitas de pollo a la miel.

Contenido en alcohol: 9.48g

INGREDIENTES

- 30 ml de Johnnie Walker Red Label
- 120 ml de refresco de jengibre
- Lima y pimienta rojo fresco (Garnish)

PREPARACIÓN

- Agrega Johnnie Walker Red Label y ginger ale en un vaso con hielo y mezcla.
- Garnish con lima y pimienta rojo fresco.

RECETA EXTRA: MISO BOULEVARDIER

En este vídeo, Kate Chernoff, del Humboldt Bar, mezcla un elegante Johnnie Walker Red Label, con un ingrediente del futuro que marida a la perfección y hará las delicias de los invitados.

DIAGEO
BAR ACADEMY

JOHNNIE WALKER

GUÍA DE SABORES DE CÓCTELES GOLD LABEL

Johnnie Walker Gold Label se prepara con excepcionales whiskies elegidos por sus cualidades dulces y melosas, que aportan un sabor intenso en cada gota.

1. USA LA RUEDA DE SABORES PARA IDENTIFICAR SABORES PARA TU CÓCTEL



Amplifica aún más la experiencia maridaje con tus creaciones de cócteles:

- Salmón ahumado
- Tarta de chocolate
 - Queso curado
- Costillas y filete a la barbacoa
- Cordero asado

2. ESCOGE INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS

NOTAS DE SABOR	INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS	GARNISH
VAINILLA	JUGO DE MANZANA	FLORES COMESTIBLES
PICANTE	CARBONATADO	NUECES CON MIEL
FRUTAS	PERFUMES COMESTIBLES	WHISKY AHUMADO
HUMO Y SAL MARINA	HIERBAS SUAVES	
MIEL CRUJIENTE		

Inspirado por Tim Philips-Johansson, bartender y embajador global de la marca Johnnie Walker.

PASO 3: ¡A CREAR!

Prueba una de las recetas compartidas o utiliza los pasos 1 y 2 para experimentar con tus propias creaciones de cócteles.

RECETA JOHNNIE WALKER GOLD LABEL: APPLE HIGHBALL

El crujiente dulce de la manzana y el toque de frescura de la ramita de romero resaltan las delicadas especias y el sutil humo del Johnnie Walker Gold Label Reserve.

Graduación alcohólica: 15.8g

INGREDIENTES

- 50 ml de Johnnie Walker Gold Label Reserve
- 75 ml de zumo de manzana
- 75 ml de agua de soda
- Rodaja de manzana y una ramita de romero (Garnish)

MÉTODO

- Poner los ingredientes en un vaso highball lleno de hielo.
- Mezclar bien y servir.





JOHNNIE WALKER

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

Si quieres más inspiración, suscríbete al Newsletter de Diageo Bar Academy, que recibirás directamente en tu bandeja de entrada y te mantendrá al tanto de las tendencias más importantes y las última novedades de la industria de las bebidas todos los meses.