

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

LOS MEJORES ALIMENTOS PARA MARIDAR CON GINEBRA



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



GINSTRONOMY:

TRES MARIDAJES DE GINEBRA Y COMIDA PARA TU LOCAL

Incorporar combinaciones de ginebra y comida en tu menú puede mejorar y emocionar la experiencia general de los clientes. Lleva a tus visitantes a una aventura culinaria: ¡prueba ahora estas tres combinaciones de ginebra y comida!



1

MARIDAJE CON GINEBRA 1

The london revivor & atún crudo con aceite de oliva y cítricos, masa madre tostada

2

MARIDAJE CON GINEBRA 2

Juniper berry mini martini y aceitunas rellenas de almendras castelvetrano, aceite de algas

3

MARIDAJE CON GINEBRA 3

The Tanqueray snapper y un cóctel de gambas

DIAGEO
BAR ACADEMY





MARIDAJE CON GINEBRA 1

THE LONDON REVIVOR

- 30ml Tanqueray London Dry
- 15ml Shrub de piña*
- 110ml Tónica Fever Tree Yuzu Soda o Fever Tree Indian

MÉTODO

1. Coloca todos los ingredientes en un highball frío.
2. Cubre con hielo, revuelva y decora con una rodaja fina de piña.

RECETA SHRUB DE PIÑA

1. Corta la piel de la piña y corta la pulpa del corazón en tiras.
2. Exprime la pulpa y cuela.
3. Agrega partes iguales de azúcar en polvo al zumo de piña y revuelve hasta que se disuelva.
4. Agrega una proporción de 1:3 de vinagre de sidra de manzana al zumo de piña endulzado (300ml de vinagre de sidra de manzana por 1000ml de sirope de piña endulzado).

Recomendación: Si trabaja con modificadores de ácido en tu negocio, intenta agregar un toque de ácido ascórbico para mantener vivo el brillo de la piña.

Agrégallo al zumo tan pronto como apagues el exprimidor.

5+BCRUDO Ž579+9 890@# 5IVYF=70G A 5G5A 58F 9H0G-585

- 200g æb d\$KZci gZhXV°YZ°Vi xc°YZ°Và V°XVaYVY
- 50g creme fraiche
- Oj b d°YZ°ab V
- E ZaYZ°ab V
- E ZaYZ°ab Đc
- 50ml 6DK:
- 100g b VhV°b VYgZ!°Xdgj VYV°Zc°WWhi dcZh

A TMC8C

&# HVodcV°a/°XgZb Z°[gV°X] Z°Xdc°oj b d°YZ°ab V°n°hVân°j ci V°a/°WWhZ°YZæa/i d#

' # 8 dgj V°Za°Vi xc°Zc°gdYV°_h°n°Va°f V°Xdc°VXZ°↑Z°YZ°da°kV!°hVodcV°Xdc°hVân°gVæ/Yj gV°YZ°ab V\$ab Đc!°XdadXV°ZcX°b V°YZ°a/°XgZb Z°[gV°X] Z#

(# 8 VâZci V°j cV°hVgj Æc°YZ°WWhZ°eZhVYV!°Va°f V°a/°b VhV°b VYgZ°Xdc°VXZ°↑Z°YZ°da°kV°n°i°j Zhi V°edg°Vb Wdh°a/Ydh!°hZgk°g°j ci d°Xdc°Za°Vi xc#

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



MARIDAJE CON GINEBRA 2



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



JUNIPER BERRY MINI MARTINI

- 20ml Tanqueray London Dry
- 20ml Shrub de fresas*
- 20ml Dry sherry

Contenido de alcohol:
9,64g per serve

MÉTODO

1. Mezcla todos los ingredientes en una botella de vidrio esterilizada.
2. Agrega 12 ml de agua por porción o, si lo hace por lotes, asegúrate de que la dilución sea del 20 por ciento de la cantidad total del lote.
3. Mantén refrigerado, vierte en una copa mini de martini y garnish con la ralladura de limón desechado.

N.B. El líquido se congelará si se almacena en un congelador.

*RECETA SHRUB DE FRESAS

1. Corta el cáliz (tallo y hojas verdes) de la fresa, exprime la pulpa y cuela (haga 500 g).
2. Agrega partes iguales de azúcar en polvo al zumo de fresa y revuelve hasta que se disuelva.
3. Agrega una proporción de 1:1 de vinagre de sidra de manzana al zumo de fresa endulzado (500ml de vinagre de sidra de manzana por 500ml de sirope de fresa endulzado).

Recomendación: Si trabajas con modificadores de ácido, intenta agregar un toque de ácido ascórbico para mantener la fresa brillante. Agrégalo al zumo tan pronto como apagues el exprimidor. Considera trabajar con enzimas como la pectina -x que te ayudarán a descomponer las paredes celulares de las fresas más rápidamente para exprimirlas.



ACEITUNAS RELLENAS DE ALMENDRA CASTELVETRANO, ACEITE DE ALGAS

- 200g de aceitunas castelvetrano, tachonadas de almendra
- 4 hojas de nori
- 200ml de aceite natural
- Sal marina
- Ralladura de medio limón

MÉTODO

1. Con unas pinzas, cepilla las hojas de nori sobre una llama de gas durante 10 segundos para tostarlas.
2. Coloca en una licuadora con el aceite y licua durante 2 minutos a máxima velocidad hasta que esté verde.
3. Cubre las aceitunas con el aceite de algas y sazonar con sal y ralladura de limón. Sirve ligeramente calentado.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY



**MARIDAJE
CON
GINEBRA 3**



THE TANQUERAY SNAPPER

- 45ml Tanqueray London Dry
- 20ml zumo de limón
- 60ml zumo de tomate
- 15ml salsa Worcestershire
- 10ml salmuera de pepinillo verde
- Un chorrito de salsa tabasco verde al gusto
- Sal y pimienta para sazonar

Contenido de Alcohol:
15,29g por servicio

MÉTODO

1. Agrega todos los ingredientes al recipiente para mezclar y revuelve suavemente hasta que estén fríos e incorporados.
2. Cuela sobre hielo fresco en un highball.
3. Garnish con una rama de apio.

Recomendación: *Para los "fanáticos" de los pepinillos, intenta encurtir suavemente tu garnish de apio en una salmuera agrídulce con eneldo, cilantro y otras hierbas de temporada para acentuar el Tanqueray en el cóctel.*

También siéntete libre de experimentar con la salsa picante que elijas. Una salsa picante de frutas más tropicales alegrará el cóctel y resaltarán más notas cítricas.



CÓCTEL DE GAMBAS

- 300g gambas, peladas y crudos
- 1 cabeza de lechuga tierna
- 1/2 cabeza de lechuga iceberg
- 4 gajos de limón
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharada de vinagre de vino blanco
- 1 cucharada de salsa Worcestershire
- 1 cucharada de salsa tabasco
- 300ml de aceite natural
- 3 cucharadas de salsa de tomate
- Pimienta de cayena, al gusto
- Un puñado de cebollino picado

MÉTODO

1. Coloca una olla pequeña con agua al fuego, sazona abundantemente con sal y deja hervir.
2. Echa las gambas pelados en el agua y cocina solo durante 1 minuto, hasta que estén cocidos, retira y enfría en el frigorífico.
3. Para hacer la salsa, agrega la yema de huevo, la mostaza, el vinagre, la salsa Worcestershire y el tabasco a una licuadora, mezcla hasta obtener una pasta y luego emulsiona en el aceite lentamente hasta que se forme una mayonesa espesa.
4. Incorpora el ketchup y sazona al gusto con sal y zumo de limón.
5. Incorpora la salsa a los langostinos, asegurándote de que queden apenas cubiertos y no nadando en salsa. Reserva.
6. Corta la lechuga iceberg en rodajas finas, sazona con sal, pimienta y zumo de limón. Coloca en la base del vaso.
7. Coloca unas hojitas tiernas alrededor del borde del vaso y rellena el hueco con las gambas aliñadas.
8. Cubre con pimienta de cayena y cebollino y decora con una rodajita de limón.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

Suscríbete a la newsletter de Diageo Bar Academy,
directamente a tu bandeja de entrada, que te mantendrá
informado sobre las últimas tendencias y las últimas noticias en
la industria de las bebidas cada mes.