

REPOSITORIO ACADÉMICO UPC

Recetario de cócteles creativos

Item Type	info:eu-repo/semantics/monograph
Authors	Orozco Sibille, Fiorella; Gómez Canales, Israel
Publisher	Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC)
Rights	info:eu-repo/semantics/openAccess; Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International
Download date	24/06/2024 21:04:15
Item License	http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/
Link to Item	http://hdl.handle.net/10757/626442



RECETARIO DE
COCTELES
CREATIVOS 2019-01

Facultad de Administración en Hotelería y Turismo

A BASE DE MACERADO DE PISCO



*¡Señor el pisco es peruano!
un producto de bandera
como lo es la marinera
o nuestro mar soberano*

-Jorvelas

PRESENTACIÓN

El curso de Food & Beverage Operations and Service, pertenece a la Facultad de Administración de Hotelería y Turismo, y se imparte de manera obligatoria para los estudiantes de las carreras de Hotelería y Administración y de Gastronomía y Gestión Culinaria y como electivo para los estudiantes de la Carrera de Turismo y Administración. Dentro de la estructura del trabajo final del curso, se contempla el diagnóstico del área de servicio de un restaurante, bar o restobar y las propuestas de mejora de producto, de servicio y medioambientales, así como también propuestas que contribuyan a disminuir el porcentaje de rotación del personal de servicio. Parte de la propuesta de producto consiste en elaborar de manera creativa un coctel en base a un macerado de pisco, inspirado en la carta y en el estilo del establecimiento elegido.

El presente recetario es una recopilación de 23 cocteles creativos presentados por los estudiantes del curso de Food & Beverage Operations and Service, en el semestre 201901, los cuales han sido elaborados partiendo principalmente de sus investigaciones, pruebas y registros que dieron como resultados cocteles muy creativos; tal es el caso de Sangre de Fauno, coctel elaborado a base de macerado de pisco acholado y cáscaras de cacao, inspirado en el Bar “El Infusionista”, establecimiento que presenta una propuesta mística, misteriosa e impredecible. La Curandera, es un coctel elaborado a base de macerado de hojas de coca, manzanilla y toronjil, inspirado en “La Emolientería”, establecimiento que presenta una carta creativa de bebidas entre los que destacan los emolientes y los cocteles a base de pisco con nombres alusivos a la cultura chicha, la misma que se proyecta en toda la decoración resaltando los colores: amarillo, verde fosforescente, morado, rojo y anaranjado. El restaurante “Brujas de Cachiche”, conocido restaurante peruano, cuyo concepto busca mantener las raíces de la cocina peruana y su carta de bebidas guarda los secretos de una variedad significativa de Sour’s a base de pisco, es la inspiración de Quri un coctel elaborado a base de piña, maracuyá y macerado de hojas de coca y canela, el nombre en quechua significa “dorado”, alusivo al amarillo brillante del coctel.

Todas las recetas consideradas en el presente trabajo se encuentran relacionadas con la más noble de las bebidas y también considerada patrimonio nacional: “El pisco”.

Fiorella Orozco Sibille
DOCENTE

Israel Gómez Canales
DOCENTE

¿QUÉ ES EL PISCO?

El pisco es un fino aguardiente de uva y es un producto único y diferenciado que solo se elabora en el Perú, nació en nuestro territorio y destaca entre todas las bebidas espirituosas del mundo por la originalidad de su mismo nombre, su fascinante historia y noble tradición de más de 4 siglos, su incomparable materia prima que se cultiva en un desierto privilegiado llamadas “Uvas Pisqueras” como las variedades no aromáticas Quebranta, Negra Corriente, Mollar y Uvina; y las variedades aromáticas Italia, Torontel, Moscatel, Albilla, que desarrollan altos contenidos de azúcares, equilibrada acidez y forman aromas varietales de acuerdo a la intensidad, amplitud y finura de sus componentes fenólicos; su estricto proceso de elaboración, sus puntuales equipos de destilación así como su formulación y elegante composición.

La composición del pisco debe su estructura a una especial asociación de elementos físicos y químicos de extrema complejidad, que guardan una relación muy estrecha entre ellos. Por lo tanto, en conjunto y en cantidades adecuadas forman una bebida armoniosamente bien constituida. Con toques de aromas que nos recuerdan a ciertas frutas, con notas cítricas o florales que traen hasta recuerdos a caramelo, chocolate y mazapán. Posee estructura y equilibrio. Estas características mencionadas reflejan la extraordinaria versatilidad y excepcionales bondades que singularizan el pisco. El cual a la vista resplandece como un brillante licor, con aromas y sabores sin comparación. Que solo se elaboran con el arte y el toque de los peruanos, quienes saben como hacerlo, por ello es que asombran a todos.

Lo puedes beber solo o acompañado, por las mañanas de verano, en una tarde primaveral, en las noches de frío invierno o durante una tertulia otoñal. Es el cómplice perfecto para crear y diseñar la mezcla ideal con otras bebidas, así lograr fusiones cocteleras de exquisita aceptación. Pues su clasificación como Pisco Puro, Pisco Acholado y Pisco Mosto Verde amplía aún más el abanico de posibilidades para matizar el coctel soñado para que culmine en un perfil sensorial, inquieto, travieso, sofisticado y a la vez distinguido. Como este no hay otro igual ¡Disfruta del pisco, bebida emblemática del Perú!

Ing. MSc. Lyris Monasterio

DOCENTE



Golden sour

MACERADO DE AGUAYMANTO

TÉCNICA USADA: Batido.

AUTORES: Hoffmann Landavere, Andrea Ximena & Valdivieso López, Gemma Fabiana

*3 cl. de jarabe
de goma*

4 cubos de hielo

1,5 cl. de limón



*9 cl. de pisco de
aguaymanto*

*6 cl. de zumo de
aguaymanto*

*media clara
de huevo*

PREPARACIÓN:

Enfriar la cristalería. Colocar todos los ingredientes en la coctelera, batir por 8 segundos aproximadamente y luego servir en el vaso. Decorar con una baya de agaymanto.



Madame red

MACERADO DE FRESAS Y FRAMBUESAS

TÉCNICA USADA: Refrescado

AUTORES: Velasque Parco, Andrea Aracely & Barrientos García, Katherine Alexandra

*4 cl. macerado de fresa y
frambuesa*

1 y medio cl. triple sec



*1 dash de amargo
de angostura*

1 cl. de zumo de limón

1 y medio cl. Campari

*flor comestible
y rodaja limón*

PREPARACIÓN:

Refrescamos la copa previamente. Añadimos hielo al vaso coctelero y los insumos. Remover por 10 segundos. Colocar el producto en la copa y decoramos con la flor comestible y rodaja de limón.



Mãumbo Sour

MACERADO DE TUMBO

TÉCNICA USADA: Batido.

AUTORES: Ricra Alejo, Yhare Adriana & Solis Ñahui, Carmen Cristina

*6 cl. de jarabe
de goma*

5 cubos de hielo

*12 cl. de jugo de
mango*

*1,5 cl. de
limón*



6 cl. de macerado de tumbo

PREPARACIÓN:

Enfriar la cristalería. Colocamos 5 hielos en la coctelera, agregamos los 6 cl. de macerado, los 6 cl. de jarabe de goma, 12 cl de jugo de mango, luego batimos por 10 segundos, después agregamos la clara de huevo y batimos por 10 segundos más, por último servimos en un vaso kero hasta la mitad, luego movemos en forma circular la coctelera y servimos la segunda mitad y por último agregamos una dash de amargo de angostura.



Maracuyá Power

MACERADO DE MARACUYÁ

TÉCNICA USADA: Licuado.

AUTORES: Glasinovich Aquije, Gabriela Esther & Lam Rodriguez, Alexia Yamile

*6cl. de macerado de
maracuyá*

3 cl. de azúcar



10 cubos de hielo

*12 cl. de pulpa de
mango*

PREPARACIÓN:

Enfriar la cristalería. Colocar el hielo en la licuadora, seguido del macerado y la pulpa de mango y azúcar, licuar hasta tener punto de granizado. Verter el resultado en la cristalería. Decorar con las pepas de maracuyá.



Veraniego

MACERADO DE MARACUYÁ

TÉCNICA USADA: Batido.

AUTORES: Philco Peronet, Gianfranco Oscar & Vásquez Torres, Rose Kimberly

*8 cl. macerado
de maracuyá*

hielos



dash de limón

1 clara de huevo

*2 cl. jarabe de
hierba luisa*

PREPARACIÓN:

Enfriar la copa previamente, luego agregar hielo en la coctelera y todos los insumos menos la base y finalmente batir. Retirar el hielo de la copa y agregar “la base” y sobre esta agregar lentamente lo batido. Decorar con un tallo de hierba luisa.



Citrus

MACERADO DE ARÁNDANOS

TÉCNICA USADA: Directo.

AUTORES: Cubas Delgadillo, Katty Sarai & Flores Cabrejos, Karen Giuliana

ginger ale

*cuarto de
pitahaya*



*5 cl. de macerado de
arándanos*

*9 cl. de sirope
de lima*

PREPARACIÓN:

Licuar el hielo primero y escarchar la boca de la copa. Colocar de base la pitahaya en la copa, agregar el hielo picado encima de la pitahaya enseguida el sirope de lima, el macerado y completar con el ginger ale.



Kafres

MACERADO DE FRESAS

TÉCNICA USADA: Directo.

AUTORES: Luna Victoria Pesantes, Rosario Soledad & Olarte Lizarbe, Katherine Beatriz

anis estrella

*9cl champagne
o espumante*



*cereza o
marrasquino*

4.5 cl macerado de fresa

PREPARACIÓN:

Colocamos la cereza dentro de una copa flauta previamente enfriada, vertemos el champagne o espumante hasta llenar tres cuartas partes de la copa. Seguidamente colocamos de manera cuidadosa el macerado de manera que se quede difuminado los colores. Añadimos el anís estrella para darle aroma y decoración.



Drunk Luisa

MACERADO DE HIERBA LUISA

TÉCNICA USADA: Directo.

AUTORES: García Alva, Vanessa Valeria & Peña Taboada, Raquel Francisca

*1,5 cl zumo
de limón*

ginger ale

*1,5 cl jarabe
de goma*

*7,5 cl macerado de
hierba luisa*



hielos

PREPARACIÓN:

Enfriar la cristalería. Colocar en el vaso el macerado, el zumo de limón y el jarabe de goma junto con 3 cubos de hielo. Completar con ginger ale e integrar. Decorar con rodaja de limón y colocar sorbetes de hierba luisa.



Mata monjas

NOMBRE DEL MACERADO DE PITAHAYA Y FRESAS

TÉCNICA USADA: Batido.

AUTORES: Luperdi Sotomayor, Victor Armando & Nuñez Sanguinetti, Santiago

*4 cl. macerado de
pitahaya y fresas*



1,5 cl. triple sec

3 cl. jugo de fresa

1,5 cl. jugo de limón

PREPARACIÓN:

Verter todos los ingredientes en la coctelera y batir. Servir en la copa previamente enfriada. Decorar con una media luna de limón.



Explosión de frutos rojos

MACERADO DE FRUTOS ROJOS

TÉCNICA USADA: Directo.

AUTORES: Calda Rosas, Michela Mariana & Ramos Reyna, Rosario Betzabe

*6 cl. de jugo
de naranja*

*6 cl. de macerado de
frutos rojos*

*6 cl. de jugo de
maracuyá*

*2,5 cl. de onza de
jarabe de arándanos*



*10 hojas de
hierba buena*

PREPARACIÓN:

Enfriar la cristalería. Lavar previamente las hojas de hierba buena y suavemente frotarlas a las paredes de la copa para impregnar su aroma . Colocar el hielo, añadir el macerado, el jarabe de arándanos y el jugo de maracuyá y naranja. Remover y decorar con una fresa.



Citric reaction

MACERADO DE GRANADA Y LIMA

TÉCNICA USADA: Refrescado.

AUTORES: Wong Lau, Any Lisbeth & Casabona Espinoza, Yrene Lourdes



PREPARACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes en la coctelera. Luego servir con ayuda de un embudo en el Matraz Erlenmeyer (que cumple la función de cristalería), colocar en una base de vidrio con hielo frappé, elaborado a base de agua tónica. Finalmente colocar un sorbete de metal.



Sweet orange

MACERADO DE NARANJA

TÉCNICA USADA: Licuado.

AUTORES: Jara Tomas, Mayra Alejandra & Rixe Cruz, Dalia Sofia

*6 cl de concentrado
de fresa*

3 cl de tequila



*6 cl de macerado de
naranja*

*6 cl de concentrado
de fresa*

hielo

PREPARACIÓN:

Licuar todos los ingredientes y luego servirlos en una copa Martini. Decorar con una media luna de naranja y fresa.



Quri

MACERADO DE HOJAS DE COCA Y CANELA

TÉCNICA USADA: Batido.

AUTORES: Vigo Amador, Dayana & Machado Ramirez, Ricardo Ariel

*6 cl de macerado
de hojas de coca*

*6 cl de zumo
de piña*

*3 cl de zumo
de maracuyá*



*0,75 cl de
ginger ale*

hielo

*1,5 cl de almibar
de canela*

PREPARACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes en el vaso coctelero y batir por 8 segundos aproximadamente. Luego servir en la copa usando el colador de gusanillo y decorar con una hoja de coca.

Refreshing orange

MACERADO DE NARANJA

TÉCNICA USADA: Batido.

AUTORES: Contreras Vivanco, Selesté Del Rosario & Espinoza Rosales, Isabel Cristina



PREPARACIÓN:

Verter todos los ingredientes en la coctelera y batir por 8 segundos aproximadamente. Luego servir en un vaso largo con hielo y decorar con una moneda de naranja deshidratada.



Pineapple party

MACERADO DE CANELA Y ANÍS ESTRELLA

TÉCNICA USADA: Batido.

AUTORES: Vicente Guerra, Jornet Milene & Viralta Anduze, Fernando José

*9 cl. de pisco macerado en
canela y anís estrella*

*1,5 cl. de
zumo de limón*

*3 clde miel
de abeja*

*3 cl. de zumo
de lima*



*12 cl. de jugo de piña
natural*

PREPARACIÓN:

Verter todos los ingredientes en la coctelera, menos el hielo y batir suavemente, luego incorporar el hielo y agitar con mayor velocidad por 8 segundos aproximadamente. Decorar con un gajo de piña, hojas pequeñas de piña y una fresa atravesadas por un mondadientes.



Maracutónica

MACERADO DE MARACUYÁ

TÉCNICA USADA: Directo.

AUTORES: Pinto Gastiaburú, Ashley Del Rosario & Velasco Paucar, Pedro Angelo

1 lata de Britvil

*un twist
de naranja*

*4 cl. de
triple sec*



piel de naranja

*7.5 cl. del macerado
de maracuyá*

pulpa de maracuyá

PREPARACIÓN:

Enfriar la copa balón. Aromatizar la copa con la piel de naranja, agregar una cucharada de la pulpa de maracuyá incluyendo las pepitas. Introducir el twist de naranja en la copa, Agregar el macerado, triple sec y agua tónica (Britvil). Por último, removemos con cuidado con la cucharilla para integrar. Decorar con una rodaja de naranja.



Guapa

MACERADO DE MANZANA

TÉCNICA USADA: Machacado, batido y doble colado.

AUTORES: Coronado Arias, Alexander Sebastian & Saavedra Castillo, Sheyla Liseth

piel de naranja

*4,5 cl. de macerado
de manzana*



*1,5 cl. de
Aperol*

*1,5 cl. de zumo
de limón*

10 arándanos

1,5 cl. de gin

1,5 cl. de Drambuie

PREPARACIÓN:

Colocar en la coctelera los arándanos con el macerado de manzana y machacar. Luego Colocar los ingredientes restantes. Batir por 8 segundos aproximadamente con fuerza. Realizar un doble colado y servir en una copa fría y decorar con una piel de naranja.



Blueberry cocktail

MACERADO DE ARÁNDANOS

TÉCNICA USADA: Batido.

AUTORES: Encinas Miranda, Andrés Gustavo & Zapata Guevara, Marko Raúl

*4.5 cl. macerado de
arándano*

4.5 cl. pisco

3 cl. limón



*3 cl. jarabe artesanal
de arándanos*

PREPARACIÓN:

Enfriar la cristalería.

Añadir a la coctelera el macerado, el jugo de limón, el jarabe, pisco y hielo. Batir por unos 15 segundos y servir en el vaso. Decorar con un arándano.



Storm Temptation

MACERADO DE PIÑA

TÉCNICA USADA: Batido.

AUTORES: Paucas Coaguila, Harim Luz & Rejas Gálvez, Anny Valentina



PREPARACIÓN:

En una coctelera incorporar el jugo de piña, naranja, maracuyá, limón; hielo, macerado Paspina, ginger ale y smirnoff ice y luego batir por unos 8 segundos. En la cristalería, previamente fría, colocar el contenido de la coctelera. A continuación, verter el jarabe de granadina cuidadosamente. Decorar con piel de naranja y una rodaja de limón.



Tropic shake

MACERADO DE DURAZNO Y FRUTOS ROJOS

TÉCNICA USADA: Batido.

AUTORES: Vidarte García, Anibal Jesús

*6 cl. de reducción de
frutos rojos*

*12 cl. de macerado de
durazno*

*3 cl. de jarabe
de goma*

*piel de naranja
y limón*



hojas de menta

PREPARACIÓN:

Enfriar la cristalería.

Colocar los ingredientes en la coctelera y batir por 8 segundos aproximadamente, luego Servir directo a la copa . Decorar con una brocheta de arándanos, frambuesa y hoja de menta.



Sangre de fauno

MACERADO DE CÁSCARAS DE CACAO

TÉCNICA USADA: Licuado.

AUTORES: Ahumada Morón, Illari Camila

*6 cl. de macerado
de cacao*



*3 cubos de hielo
de leche*

*8 cl. de crema
de coco*

hoja de menta

PREPARACIÓN:

Licuar todos los ingredientes y colocar en copa Martini previamente enfriada. Decorar con ralladura de chocolate y hoja de menta.



Exotic passion

MACERADO DE MENTA

TÉCNICA USADA: Licuado y batido.

AUTORES: Pariachi Matos, Jaqueline Kelly & Rojas Cruz, Marhorie Lisset



PREPARACIÓN:

Echar las fresas y carambolas previamente lavadas y cortadas en la licuadora. Agregar el jarabe de granadina, macerado de menta, vodka y licuar con hielo.

En la coctelera, batir la clara de huevo y echar unas gotas de lima.

Servir en una copa escarchada con hielo el licuado y luego agregar la clara batida y encima canela en polvo. Decorar con gajo de carambola.



La curandera

MACERADO DE HOJAS DE COCA

TÉCNICA USADA: Directo.

AUTORES: Gómez Tipto, José Rodolfo & Villa Almeyda, Carlos Rodrigo

*4.5 cl. de infusión
de coca*

*6 cl. de macerado
de coca*



3 cl. ginger ale

*2 cl. de jugo
de limón*

*1.5 cl. de
miel de abeja*

PREPARACIÓN:

Enfriar la cristalería.

Agregar hojas de coca en el vaso, la infusión de coca y la miel de abeja. Luego, agregar jugo de limón, el macerado de coca, colocar hielo. Finalmente completar con el ginger ale.

AGRADECIMIENTOS

Glosario

Centilitros (cl): Medida de volumen, muy utilizada en la cotería, que es igual a la centésima parte de un litro. Tres centilitros es igual a una onza.

Dash: Es una “pequeña cantidad” no cuantificable (queda a criterio del barman)



Docentes

Fiorella Orozco
Israely Gómez
Lyris Monasterio

Alumnos

Michela Calda
Rosario Ramos
José Gómez
Carlos Villa
Jaqueline Pariachi
Marhorie Rojas
Anibal Vidarte
Camila Ahumada
Harim Paucas
Anny Rejas
Andres Encinas
Marco Zapata
Sheyla Saavedra
Alexander Coronado
Pedro Velasco
Ashley Pinto
Selesté Contreras
Isabel Espinoza
Fernando Viralta
Jornet Vicente
Dayanna Vigo
Ricardo Macahado
Dalia Rixe
Mayra Jara
Any Wong
Yrene Casabona
Victor Luperdi
Santiago Nuñez
Raquel Peña
Vanessa García
Rosario Luna
Katherine Olarte
Katty Cubas
Karen Flores
Gabriela Glasinovich
Alexia Lam
Rose Vasquez
Gianfranco Philco
Carmen Solis
Yhare Ricra
Andrea Velasque
Katheriine Barrientos
Gemma Valdivieso
Andrea Hoffman

Diseño y diagramación

Ana García

