



nemos gelatina de lima. Y también hemos hecho esferificaciones de pepino para los gin&tonics. Pero siempre previo pedido y para grupos grandes”, sentencia el barcelonés. Otras opiniones susciben la coctelería molecular a la gastronomía, delimitando su campo de acción a la alta cocina. Este es el parecer de Diego Cabrera, de Le Cabrera, local recién inaugurado en Madrid. “En Sergi Arola Gastro, por ejemplo, ofrecen ‘Espuma de gin fizz’ –comenta Cabrera–, ‘Mojito de nitrógeno’ o muchas otras propuestas. Pero lo hacen en el restaurante. Nuestra filosofía es: ‘si quieres un coctel, te lo tomas, no te lo comes’. Si vienes buscando un trago y te encuentras con una cuchara, se pierde el encanto que envuelve al coctel”. Héctor Henche es el segundo de los barman que desarrolla de forma habitual coctelería molecular. Heche describe su labor como un trabajo “basado en la innovación y la vanguardia, en la concepción creativa y en la elaboración final de propuestas diferentes, combinando coctelería clásica, creativa y ‘tecnocemocional”. Utilizan para ello ingredientes insólitos, aunque cada vez más habituales, para el mundo de la coctelería, como madroños, flor de saúco, polvo de oro, flores, té, mieles o hierbas... Así, entre sus propuestas hay recetas insólitas como la ‘Trufa helada de White Russian’, que ejecutan a partir de una esferificación del clásico cóctel, a base de licor de café, crema

de leche y vodka. Con ella consiguen el mismo efecto que en un *coulant*: sólido por fuera y líquido por dentro. Otra receta bastante llamativa de Fizz Bartenders –la empresa de catering que dirige Henche– es el ‘Merengue helado de piña colada’, una espuma del cóctel puertorriqueño a la que someten a una cocción en frío en nitrógeno líquido. El nitrógeno líquido lo aplican a todo tipo de preparaciones, como el Gin&Tonic, el Margarita o el Mojito, y el resultado es “una increíble textura de congelación alcohólica”, afirma Henche. La última elaboración que llama la atención de su ‘oferta molecular’ es la ‘Piña Colada Sólida’ al aplicar la osmosis a partir de una piña natural para

conseguir la solidificación y que más tarde es también sometida, junto con coco rallado, a la consabida cocción en

frío, jugando así, de nuevo, con las temperaturas y las texturas. “La gran estrella ahora son los Bitter, de frutos secos, piel de cítricos o vinagre –relata Henche–. Estamos haciendo ahora una receta de un ‘Bitter de té verde’, con hojas de té japonés que tostamos en sartén para conseguir el toque amargo. Luego añadimos alcohol, azúcar moreno y dejamos reposar”. Vamos, una obra de alta ingeniería.

Liquid Kitchen... Bastantes más adeptos que la coctelería molecular o de vanguardia reúne esta segunda tendencia. Diego Cabrera acepta esta definición para describir su trabajo. “Esto es la coctelería de creación, cócteles creativos, nuevos –asegura–. Utilizamos productos base y reinventamos cócteles que ya existían. Al igual que el cocinero, en coctelería debes dominar los clásicos”. Entre lo hallado en Le Cabrera destaca una tendencia –generalizada a la mayoría de locales especializados en coctelería– por suavizar la graduación alcohólica y por conseguir resultados cada vez más saludables, al jugar la fruta fresca un



► **Cocktail** / MARGARITA DE
PÉTALOS DE ROSA

1 PARTE DE LIMÓN

1 PARTE DE LICOR DE NARANJA

2 PARTES DE TEQUILA BLANCO

NÉCTAR DE PÉTALOS DE ROSA BÚLGARA

Fizz Bartenders

Un catering de coctelería para eventos, banquetes, presentaciones, fiestas privadas... Desde Barcelona, y capitaneados por el joven barman Héctor Henche, nacieron hace una década y, sin abandonar la coctelería clásica, despliegan entre sus cócteles una amplia amalgama de nuevas y sofisticadas creaciones

MEZCLA

Elaborado con un néctar de pétalos de rosa búlgara, al que damos una textura tipo frozen, con nitrógeno líquido y culminamos con un aire de una infusión de rooibos y vainilla

