



**GLOSARIO
CURSO INTENSIVO
DE SYRUPS**

POR SPEAKEASY BAR



Los syrups están presentes tanto en la cocina como en la coctelería desde hace mucho tiempo, primero como conservantes de alimentos y luego para endulzar, saborizar y hasta para aromatizar.

Seguro te ha pasado que al ver una receta encuentras el término syrup o sirope en ella y te has preguntado cómo se prepara o que es.

En este [**Curso Intensivo de Siropes y Jarabes**](#) te explicaremos no solo eso, si no cómo usarlos, su tiempo de vida útil y al menos 6 recetas de los más utilizados.

Por cada clase en este curso estaremos haciendo un cóctel con uno de los siropes aprendidos en ella.

Para ver el curso haz clic [aquí](#).

Para completar este [**Intensivo de Syrups y Jarabes**](#) te dejamos este glosario de términos utilizados en el curso.

También encontraras las recetas y modos de preparación de los syrups y cócteles realizados en cada clase.



Ácido Cítrico: Compuesto químico presente de forma natural en frutas cítricas y verduras. Se obtiene industrialmente por un proceso de fermentación líquida y se presenta en polvo soluble en agua y etanol. Sirve como conservante en productos alimenticios.



Ácido Máfico: De origen natural presente en alimentos y vegetales como en uvas, manzanas y cerezas sin madurar. Sirve como aditivo conservante, saborizante y regulador de sabor.

Agave: Planta tipo maguey de zonas desérticas de América, florecen una vez y luego mueren. Existen varios tipos de agave de los cuales se obtienen bebidas alcohólicas como el Tequila, Mezcal y Pulque.



Agrio: Sabor ácido.

Ajinomoto: También conocido como Glutamato Monosódico o Sal China. Condimento potenciador de sabores.

Almidón: Carbohidrato que funciona como reserva de energía en algunos vegetales.

Amargo de Angostura: Compuesto líquido y alcohólico hecho a base de unos 25 botánicos que da como resultado un sabor intenso a especias y amargo. Se usa normalmente en gotas.



Arce: Árbol normalmente sembrado ornamentalmente y para dar sombra del cual se obtiene, de su madera instrumentos musicales y de su savia el Jarabe de Arce. Su hoja representa el símbolo nacional de Canadá.



Aromatizar: Dar olor o aroma a algo.

Azúcar Crema: También conocida como azúcar morena se obtiene de la sacarosa y su color viene de la presencia de melaza.



Conservante: Aditivo alimentario que detiene o minimiza el deterioro causado por la presencia de diferentes tipos de microorganismos.

Cristalización: Proceso químico en el que por unión de partículas, se forman enlaces hasta formar una red cristalina. En el caso de los jarabes no se recomienda que exista cristalización.



Denso: Sustancia con una mayor masa o peso en relación al volumen.



Dilución: Acción de diluir o reducción de la concentración de una sustancia.

Dry Shake: Agitado en seco en el que mezclamos un cóctel sin hielo por unos 5 a 10 segundos con un ingrediente que cuenta con una proteína que al mezclar genera textura. Por ejemplo clara de huevo, aquafaba.

Endulzar: Acción de agregar un contenido dulce en cualquiera de sus características: sacarosa, fructosa etc.

Falernum: Sirope especiado con especias como clavos, anís estrellado, almendras, piel de limón y ron. Se usa mucho en también en coctelería Tiki.

Fructuosa: Compuesto químico presente en frutas y miel, sustituto a veces del azúcar.

Goma Arábica: Es un gelificante o solidificante de alimentos que se obtiene de árboles de la familia de las acacias. Se comercializa como un polvo para disolver.



Glucosa: Azúcar de composición simple presente en frutas y miel.

Higroscópico: Son todas aquellas sustancias que atraen agua en forma de vapor o líquido de su ambiente.

Jarabe: Líquido de consistencia viscosa con gran concentración de azúcar. En un principio se usaban para la conservación de alimentos.

Maple: Jarabe o sirope muy popular en Estados Unidos que se obtiene de la savia del árbol de Arce por medio de un proceso de reducción de esta savia.



Mezcla: Combinación de dos o más sustancias. Se recomienda que tengan textura similar.

Microorganismos: Organismos que solo se pueden ver bajo un microscopio. En este se incluyen: bacterias, protozoos, algas y hongos. Pueden ser beneficiosos o dañinos.



Miel: Sustancia densa, pegajosa y dulce elaborada por las abejas luego del proceso de polinización de flores. Tiene un alto valor nutritivo.



Néctar: Sustancia líquida y dulce presente en algunas flores. Término que también se usa para referirse a sustancias espesas como la miel o néctar de agave.

Oleo Saccharum: Es un sirope que se obtiene al mezclar el azúcar con los aceites esenciales de la piel de algún cítrico. Esto genera un endulzante con mucho carácter y concentración de sabores y características organolépticas provenientes de los aceites esenciales de la piel de cítrico.

Orgat Syrup: Originalmente hecho con cebada, es un sirope a base de almendras muy usado en la coctelería Tiki.

Pimiento: También conocido como pimentón.



Pulque: Bebida fermentada que se obtiene del néctar del corazón del maguey o agave mexicano.

Reducción: Cocinar un líquido o sólido hasta que pierda parte o toda su carga líquida obteniendo un sabor intenso.

Salmiana: Especie de agave de la familia suculenta del cual se obtiene el pulque, tequila, mezcal y otras bebidas originarias de México.



Sancochar: Cocinar a medias un producto.

Savia: Fluido que circula por los vasos conductores de algunas plantas compuesto por agua y nutrientes.

Sharab: Término árabe también traducido como bebida y sorbete el cual se usó como primer nombre para los syrups.

Shrub: Se obtiene del término “Sharab” que en un principio fue usado como conservante por persas y turcos. Es un tipo de sirope que, en la actualidad se hacen con una mezcla de: fruta, azúcar y vinagre de manzana. También puede tener hierbas o especias aromáticas.

Simple Syrup: Jarabe simple compuesto por la unión de azúcar y agua.



Sorbete: Término que alude a pitillo, pajilla, popote usado para ingerir bebidas.

Syrup: Término en inglés para Jarabe.

Tequilana: Especie de agave de origen mejicano, del que se obtiene el tequila por medio de un proceso de fermentación y destilación del néctar de su corazón o piña.



Textura: Sensación o propiedad captada al tacto o visualmente que muestra la consistencia o espesor de un material.

Vinagre Balsámico: Vinagre procedente de Italia de color oscuro y textura densa. Se obtiene del mosto triturado de la uva que se cuece y madura a través de una fermentación natural. Posee alto contenido dulce y hasta amargo.

Recetas de Syrups



Sirope Simple

- 1 parte de agua filtrada
- 1 parte de azúcar (Blanca o morena)

Preparación: Disolver el azúcar en agua caliente. No es necesario que hierva



Sirope de Kiwi

- 2 kiwis pelados sin la corteza blanca del centro
- 1oz de agua templada
- Sirope simple

Preparación: Majar o pisar los kiwis con el agua templada y colar. Agregar la misma cantidad de sirope simple que del zumo de kiwi colado.

Sirope de Miel y Jengibre

- 30 gramos de jengibre pelado
- ½ parte de miel de abejas
- Agua filtrada

Preparación: Cortar el jengibre slices y hervir en el agua de 15 a 20 minutos. Medir la cantidad de infusión de jengibre final y agregar la misma cantidad de miel cuando aún está caliente la infusión. Si desea un sabor más intenso a jengibre puede licuar la infusión.





Sirope de Piel de piña, canela y clavos

- Piel de la mitad de una piña
- 1 rama de canela entera
- 8 clavos de olor
- Azúcar Morena
- Agua filtrada

Preparación: Hervir las pieles de piña durante 15 minutos, agregar la canela y los clavos y hervir durante 5 minutos más. Medir la cantidad de la infusión y disolver la misma cantidad de azúcar morena en la infusión aún caliente.



Oleo Saccharum

- Cáscaras de limón
- Azúcar blanca (puede ser pulverizada para mejores resultados)

Preparación:

Agregar aproximadamente 50 a 60 gramos de azúcar por limón en un envase hermético. Colocar las pieles del limón sin la parte blanca. Pisar suavemente las pieles sobre el azúcar.

Dejar reposar tapado por unas horas. Si lo desea puede agregar alcohol a la mezcla para alargar la vida útil y rendirlo.



Fallernum

- 3 oz de Ron Blanco
- Ralladura de la piel de 4 limones (sin la parte blanca)
- 20 clavos de olor
- 10 gramos de jengibre pelado
- 6 almendras
- 7 oz de azúcar líquida 2:1
- 2 oz de zumo de limón

Preparación: Macerar en un frasco la ralladura de limón, las almendras, el jengibre y los clavos con el ron blanco por 24 horas. Colar esta mezcla con una tela y exprimir bien para extraer los sabores y aromas. Agregar el azúcar líquida y el zumo de limón

Recetas de Cócteles del Curso

Whisky Sour:

- 2 oz de Whisky
- 1 oz de sirope simple 1:1
- 1 oz de zumo de limón
- 1 clara de huevo (opcional)

Decoración: Rodaja de limón

Preparación:

Agitar todos los ingredientes en seco y luego volver a agitar de 12 a 15 segundos con hielo. Colar en vaso corto con hielo.





Penicilin:

- 2 oz de Whisky
- 1 oz de sirope de miel y jengibre
- 1 oz de zumo de limón

Decoración: Slice de jengibre

Preparación:

Agitar en coctelera todos los ingredientes de 12 a 15 segundos y colar en vaso corto con hielo.

Nota: se puede agregar un dash de whisky ahumado al finalizar el cóctel.



Bermuda Rum Swizzle:

- 1 oz de Ron Blanco
- 1 oz de Ron Añejo
- 1 oz de Jugo de Piña
- 1 oz de Zumo de Naranja
- 1 oz de Zumo de Limón
- ½ oz de Sirope de Falernum
- 2 dash de Amargo de Angostura

Decoración: Slice, Media rodaja de Naranja, ramillete de Hierbabuena

Preparación:

Agregar todos los ingredientes directamente al vaso con hielo picado y mezclar bien preferiblemente con la herramienta Swizzle, de no tenerla puede usar cuchara de bar.