

Mixology: omogeneizzatore ad ultrasuoni per cocktail bar

- Oggigiorno, bar sofisticati lavorano con strumenti altamente innovativi per creare cocktail e drink unici.
- Ispirati dalla cucina molecolare, i baristi utilizzano omogeneizzatori ultrasonici per infondere bevande, emulsioni miste e invecchiamento del vino o degli alcolici.
- L'UP200H di Hielscher è molto popolare poiché il miscelatore ultrasonico è maneggevole, facile da usare ed evoca l'ammirazione degli ospiti dei bar.



UP200Ht per mixology

Miscelazione di bevande con onde ultrasoniche

Le cucine e i bar moderni sono spesso dotati di strumenti spettacolari, che hanno le loro radici nel laboratorio o nella farmacia. Chef e baristi utilizzano evaporatori rotanti, camere a vuoto e attrezzature sous-vide. Omogeneizzatori ultrasonici si sono rapidamente diffusi anche nelle cucine e nelle barre. Le onde ultrasoniche consentono di estrarre e infondere bevande con nuovi sapori, per invecchiare gli spiriti e il vino e per emulsionare miscele olio / acqua in pochi secondi. Questa tecnica di infusione rapida apre un nuovo campo per creare nuove esperienze di gusto e combinazioni di sapori. Soprattutto i prodotti botanici come le erbe, le spezie e il legno sono molto usati. Con un mixer ultrasonico come UP200Htad esempio un whisky può essere infuso con chips di quercia e diventa così un whisky con un profilo aromatico come se fosse stato affinato in barrique per diversi anni.

Bevande ad ultrasuoni: ricette

Gin Fizz a Ultrasuoni di New Orleans

Ingredienti:

60ml (2 fl. Oz) Gin

5ml (0,1 fl. Oz) acqua di fiori d'arancio

15ml (0,5 fl. Oz) succo di limone appena spremuto

15 ml (0,5 fl. Oz) succo di lime appena spremuto

20 ml (0,7 fl. Oz) di zucchero sciroppo

1 baccello di vaniglia

1 uovo bianco

25ml (0.8 fl. oz) doppia crema

Acqua tonica

Metodo:

1. Aggiungi il gin e il baccello di vaniglia in un becher.
2. Schiacciare i baccelli di vaniglia grossolanamente con un pestello.
3. Sonicare il baccello di vaniglia nel gin per ca. 3 minuti
4. Filtrare il gin per rimuovere il baccello di vaniglia.
5. Aggiungere lo gin sonicato, l'acqua di fiori d'arancio, il bianco d'uovo, il succo di limone, il succo di lime e la doppia crema in uno shaker.
6. Agitare vigorosamente per 25 secondi.
7. Aggiungi ghiaccio e agita per altri 30 secondi.

8. Versare la miscela in un bicchiere da 8 once.
9. Versare lentamente acqua tonica sul bordo interno dello shaker per allentare la schiuma rimanente.
10. Agitare delicatamente la miscela di acqua e schiuma di soda sulla bevanda e servire.

Basil Smash a ultrasuoni

Ingredienti:

- 50 ml (1,6 fl. Oz) Gin di Hendrick
- 6-8 foglie di basilico
- 25 ml (0,8 fl. Oz) succo di limone fresco
- 15 ml (0,5 fl. Oz) sciroppo di zucchero

Metodo:

1. Mettere il basilico gin e il limone in un becher e mescolare brevemente.
2. Aggiungere il gin e sonicare per ca. 3 minuti
3. Versa il composto sonicato in uno shaker con ghiaccio.
4. Aggiungere lo sciroppo di zucchero e agitare energicamente.
5. Doppio sforzo su ghiaccio in un bicchiere di roccia e guarnire con foglie di basilico.

Aperitivo: Negroni ultrasonico

Ingredienti:

- 25ml (0,8 fl. Oz) Gin
- 25ml (0,8 fl. Oz) Campari (o Aperol se si preferisce un profilo aromatico più morbido)
- 12,5 ml (0,4 fl. Oz) Martini Rosso
- 12,5 ml (0,4 fl oz) Vermouth scuro

Metodo:

1. Aggiungi tutti gli ingredienti in un becher.
2. Sonicare la miscela con UP200Ht per ca. 4 minuti
3. Costruisci bibita in un bicchiere da roccia sopra il ghiaccio.
4. Guarnire con una buccia d'arancia.

Mixer ad ultrasuoni

Come ultrasonico pratico e robusto, UP200Ht è l'ideale

- infondere alcol
- spiriti maturi
- età vino e whisky
- modificare le trame
- tinture aromatiche

L'UP200Ht è un mixer cocktail ultrasuoni, che è flessibile e facile da usare. Consente barman ambiziosi e esperti esperti di mixaggio per creare un aroma unico, infusioni dal sapore intenso, emulsioni fini e miscele in pochi secondi.

Post correlati

- Preparazione ultrasonica di bitter
- Idrodistillazione ad ultrasuoni di oli essenziali
- Stepping a ultrasuoni di E-Liquidi
- Cottura ad ultrasuoni: nozioni di base e ricette
- Estrazione di olio di avocado ad ultrasuoni

Fatti da sapere

Informazioni sul mixaggio ultrasonico

La miscelazione e l'estrazione ad ultrasuoni si basano sull'accoppiamento di onde ultrasoniche in un liquido. La cavitazione ultrasonica rompe le strutture cellulari in modo che i componenti intrappolati siano rilasciati nel liquido circostante. Ecco perché la miscelazione e l'estrazione ultrasonica sono molto efficaci nell'introduzione di bevande alcoliche. Ad esempio, durante la sonicazione dei fiori di lavanda nella vodka, le forze ultrasoniche rompono le pareti cellulari del fiore di lavanda e le molecole aromatiche e gli oli essenziali dall'interno della cellula vengono rilasciati nella vodka. Dopo aver sforzato i fiori di lavanda dall'alcol, la vodka rimane come una bevanda alcolica intensamente infusa di lavanda.

Mixologia molecolare

La mixologia molecolare è il processo per creare cocktail utilizzando le attrezzature e le tecniche della gastronomia molecolare. Questi strumenti e tecniche consentono la creazione di maggiori intensità e nuove varietà di sapori, combinazioni di sapori unici e / o un aspetto innovativo dei cocktail. I metodi frequentemente usati dai creative mixologist includono sferificazione, sospensione, infusione ed emulsificazione. Soprattutto per questi ultimi due ultrasuoni è una tecnica che consente sapori spettacolari.