

Mixologia Molecular

A gastronomia molecular abriu lugar a outras tendências, entre as quais a mixologia molecular, que é a aplicação prática da ciência e da física no bar, de forma a criar uma experiência de sabor inusitado, único e surpreendente.

46

O termo molecular é associado ao ramo da ciência que estuda as reações químicas dos alimentos e bebidas, desenvolvido a partir de 1998 por Hervé This e Nicholas Kurti. Esta nova tendência, que começou a ser aplicada na prática pelo famoso chefe de cozinha espanhol Ferrá Adrian, passou rapidamente da cozinha para o bar e, actualmente, os mixologistas, à imagem dos grandes chefes de cozinha, preparam muitas das suas misturas a partir de técnicas semelhantes, apresentando nas suas bebidas texturas completamente diferentes. Esta alteração na mixologia só foi possível graças à possibilidade de serem adquiridos em pequenas embalagens de aditivos alimentares que, durante muito tempo, só eram acessíveis à indústria e fazem parte integrante da maioria dos produtos alimentares embalados.

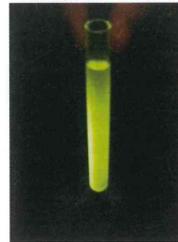
Estes aditivos alimentares vêm permitir aos bartenders e mixologistas criar novas misturas e surpreender os clientes. De entre estes novos produtos, podemos salientar os gases alimentares como, por exemplo: o gelo seco e o azoto líquido (que permitem preparar cocktails sólidos em poucos minutos); os expessantes, como a xantana ou a maltodextrina (para a criação de novas texturas); os gelificantes, como o alginato de sódio ou o agar agar (que permitem solidificar); os corantes, principalmente metálicos como o ouro, prata e bronze (que em pó, em folhas ou em pepitas permitem a apresentação de cocktails únicos); e os emulsionantes, como a albumina ou a lecitina de soja (que permitem a execução de espumas e ares que completam as misturas). ■



Campeão Nacional de Cocktails 2013

Cocktails Moleculares:

GLOW SHOT



3 cl Vodka
2 cl de Appel Schnaps
0,2 g de Glow Sosa
0,5 g Xantana

Preparação: Bater no liquidificador sem gelo. Colocar no tubo de ensaio. Fica fluorescente em ambientes com luz negra.

GOLDEN RUM



2 cl Rum branco
2 cl Sumo de limão
1 cl Xarope de caramelo
1 cl Creme de banana
0,5 g Xantana
1 pitada de ouro em pó

Preparação: Colocar os ingredientes no liquidificador com gelo moído. Polvilhar com Pepitas de ouro.

FLAMING FOAM



2 cl Vodka
2 cl Creme de cacao dark
2 cl Creme de café
2 cl Natas
1 g Maltodextrina

Preparação: Preparar no Shaker c/gelo. Servir em taça dupla. Colocar espuma de caramelo no topo. Preparação da espuma com albumina, água e xarope de caramelo. Queimar o topo e acompanhar com bombom molecular de iogurte.