

LABORATORIO

MIXOLOGY SCHOOL · TÉCNICA

Cordiales, oleos y shrubs · Diez técnicas

La familia que captura y conserva el sabor de la fruta en líquido: azúcar, acidez y aroma en equilibrio. Diez preparaciones, del oleo-saccharum al super juice. Sin cóctel montado — el método y su resultado.



LA TÉCNICA CENTRAL: **CORDIALES, OLEOS Y SHRUBS** — EL INGREDIENTE Y EL MÉTODO VARÍAN EN CADA ESTUDIO

案

MIXOLOGY.SCHOOL · PARA PROBAR Y COMENTAR

1

PROBADO

DIRECCIÓN 1 • AROMA

Oleo-saccharum

La base del ponche: el azúcar extrae el aceite de la piel.



El método

Ingredientes **piel cítrico + azúcar**

Ratio **~1:1 en peso**

Método **macera 1–2 h, cuela**

Rinde **sirope aromático**

QUÉ APORTA

El azúcar deshidrata la piel y arrastra sus aceites esenciales a un sirope intensamente aromático, sin amargor de albedo. El alma del punch y la base de medio libro de clásicos.

2

PROBADO

DIRECCIÓN 2 · CÍTRICO

Cordial de cítrico

Cítrico embotellado, equilibrado y estable.



El método

Ingredientes **zumو + azúcar + ácido**

Ratio **~1:1 zumo:azúcar**

Ácido **cítrico/málico al gusto**

Conserva **3-4 semanas en frío**

QUÉ APORTA

Zumo (o piel infusionada) + azúcar + un ajuste de ácido = un cítrico listo, brillante y que no se oxida como el zumo fresco. El cordial de lima clásico y mil variantes.

3

PROBADO

DIRECCIÓN 3 · VINAGRE

Shrub en frío

Vinagre de beber: fruta macerada, luego vinagre.



El método

Ingredientes **fruta + azúcar + vinagre**

Método **macera, luego vinagre**

Tiempo **1–3 días en frío**

Perfil **fresco y vivo**

QUÉ APORTA

Maceras fruta en azúcar (sale un sirope de fruta), cueles y añades vinagre. El método en frío conserva la fruta fresca y aromática. Agridulce y refrescante.

4

PROBADO

DIRECCIÓN 4 · VINAGRE

Shrub en caliente

El shrub exprés: se cuece y está listo.



El método

Ingredientes **fruta + azúcar + vinagre**

Método **calienta todo junto, cuela**

Tiempo **minutos**

Perfil **profundo, menos fresco**

QUÉ APORTA

Cocer fruta, azúcar y vinagre juntos extrae rápido y da un shrub más profundo y oscuro, pero pierde algo del aroma fresco. Para cuando hay prisa o la fruta es muy firme.

5

PROBADO

DIRECCIÓN 5 · HISTÓRICO

Sherbet de ponche

La base histórica del ponche: oleo con su zumo.



El método

Ingredientes **oleo + zumo de cítrico**

Método **une oleo + zumo**

Uso **la base del punch clásico**

Perfil **aromático + jugoso**

QUÉ APORTA

El 'sherbet' de ponche une el oleo (aroma de piel) con el zumo del mismo cítrico: aroma y acidez en una sola base. Siglos de ponches se montan sobre esto.

6

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 6 · RENDIMIENTO

Super juice

El hack moderno: multiplica el zumo por 5-6.



El método

Ingredientes

piel + ácidos + zumo

Rinde

**1 lima → ~5-6× de
'zumo'**

Conserva

2-3 semanas

Perfil

brillante, estable

QUÉ APORTA

Haces oleo con la piel, lo disuelves con ácido cítrico (y málico para lima) y agua, y lo unes al poco zumo: 5-6 veces el volumen, estable y con sabor a fruta completa. Revolución de barra.

Cordial clarificado

El cordial, vuelto transparente y sedoso.



El método

Base

un cordial o shrub

Método

clarifica (leche/agar)

Resultado

cristalino y sedoso

Uso

tragos limpios de carta

QUÉ APORTA

Pasa un cordial o shrub por una clarificación: queda cristalino, con textura más sedosa y aún más estable. Para tragos 'limpios' de alta coctelería. (Ver el estudio de clarificados.)

Oleo especiado / savory

El oleo sale del cítrico: hierba, especia, savory.



El método

Ingredientes **aromático + azúcar**

Qué **hierba, especia, chile...**

Método **macera como el oleo**

Perfil **aromático, inesperado**

QUÉ APORTA

El principio del oleo vale para romero, pimienta, chile, incluso apio o pimienta: el azúcar captura los aceites de cualquier aromático. Abre oleos savory y herbáceos de autor.

9

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 9 • CARAMELO

Gastrique

Agridulce de cocina: caramelo desglasado en vinagre.



El método

Ingredientes

**caramelo + vinagre
(+fruta)**

Método

carameliza + desglasa

Perfil

**agridulce profundo,
savory**

Uso

**tragos oscuros y
robustos**

QUÉ APORTA

Caramelizas azúcar y lo cortas con vinagre (y fruta): un agridulce profundo, casi savory, con notas tostadas. De la cocina a la coctelería oscura (whisky, ron añejo).

10

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 10 • VIVO

Shrub fermentado / switchel

El shrub vivo: fermentado, funky y probiótico.



El método

Ingredientes

**fruta + azúcar +
fermento**

Método

**fermenta o madura
semanas**

Perfil

vivo, funky, probiótico

Uso

low-abv y sodas

QUÉ APORTA

Dejas que el shrub fermente (o haces un switchel de jengibre + vinagre + miel): acidez viva, burbuja natural y complejidad que el vinagre añadido no da. Perfecto para low-abv. (Ver el estudio de fermentos.)

Cordiales, oleos y shrubs

Capturar el sabor de la fruta en un líquido equilibrado y conservable, jugando con tres palancas: aroma (aceites de la piel), dulzor (azúcar) y acidez (cítrico, málico o vinagre). Cambia la fuente de acidez y el método, y tienes toda la familia. Lo único declarado — el ingrediente y el método varían.

Qué los diferencia

- **Oleo:** aroma de piel, solo azúcar (sin acidez)
- **Cordial:** azúcar + acidez de cítrico (cítrico/málico)
- **Shrub:** azúcar + acidez de vinagre
- **Super juice:** oleo + ácido en polvo → máximo rendimiento

Claves

1. Pela **sin albedo**: el blanco amarga el oleo.
2. Equilibra con **Brix y pH**, no a ojo: azúcar frente a acidez.
3. Añade el **vinagre/ácido al final** para no cocer el aroma.
4. Embotella en frío y limpio; etiqueta con fecha — no son eternos.

Esta familia es la despensa líquida del bar: convierte fruta de temporada en sabor estable, con aroma, cuerpo y acidez a tu medida. Elige la acidez por el carácter — cítrica y limpia (cordial), avinagrada y tensa (shrub), o nula y pura fragancia (oleo) — y combínalas sin miedo.