

LABORATORIO

MIXOLOGY SCHOOL · TÉCNICA

Fat-wash · Diez creaciones

Una sola técnica como vía de creación: diez maneras de meter grasas e ingredientes difíciles en el destilado. Del clásico probado a lo salvaje — sin cóctel, solo el destilado transformado.



LA TÉCNICA CENTRAL: **FAT-WASH** — EL DESTILADO
Y EL INGREDIENTE VARÍAN EN CADA CREACIÓN

案

MIXOLOGY.SCHOOL · PARA PROBAR Y COMENTAR

1

PROBADO

DIRECCIÓN 1 · LÁCTICO

Mantequilla tostada → Bourbon

La puerta de entrada: toffee, avellana y galleta.



La fórmula

Bourbon **500 ml**

Mantequilla tostada **30 g**

Grasa objetivo **5%**

Método **blénder · congela · cuela**

QUÉ APORTA

El fat-wash de manual. Tuesta la mantequilla hasta avellana antes de lavar: más profundidad. Redondea el bourbon con toffee sin añadir azúcar.

2

PROBADO

DIRECCIÓN 2 · VEGETAL

Coco → Ron

Trópico cremoso sin dulzor.



La fórmula

Ron blanco **500 ml**

Aceite de coco **25 g**

Grasa objetivo **5%**

Método **blénder · congela · cuela**

QUÉ APORTA

El coco entra sedoso y aromático, sin el azúcar del cream of coconut. Un ron que ya huele a playa — limpio y seco.

3

PROBADO

DIRECCIÓN 3 · VEGETAL

Manteca de cacao → Ron añejo

Chocolate puro, cero azúcar.



La fórmula

Ron añejo **500 ml**

Manteca de cacao **25 g**

Grasa objetivo **5%**

Método **blénder · congela · cuela**

QUÉ APORTA

*La manteca de cacao da chocolate aromático sin dulce ni amargor de licor.
El ron se vuelve trufa de chocolate bebible.*

4

PROBADO

DIRECCIÓN 4 · ANIMAL

Bacon → Bourbon

El icono savory: humo y sal de cerdo.



La fórmula

Bourbon **500 ml**

Grasa de
bacon
(renderizada) **25–30 g**

Grasa
objetivo **5%**

Método **infusiona · congela · cuela**

QUÉ APORTA

El fat-wash que lo hizo famoso. Renderiza el bacon y usa solo la grasa líquida; aporta humo, sal y umami. Profundo y adulto.

5

PROBADO

DIRECCIÓN 5 · VEGETAL

AOVE → Gin

Herbáceo, silky y savory — el de moda.

La fórmula

Gin **500 ml**Aceite de oliva
virgen extra **25–40 ml**Grasa objetivo **5–8%**Método **agita · congela · cuela****QUÉ APORTA**

El aceite de oliva da textura sedosa y un verde savory que abraza los botánicos. Sube a 40 ml para un oliva más marcado.

6

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 6 · VEGETAL

Sésamo tostado → Whisky

Tostado y umami, aire asiático.



La fórmula

Whisky **500 ml**

Aceite de sésamo
tostado **12 ml**

Grasa objetivo **3% (potente)**

Método **agita · congela · cuela**

QUÉ APORTA

El sésamo tostado es intensísimo: dosifica bajo. Aporta un tostado nutty y umami que transforma el whisky en algo oriental.

7

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 7 · ANIMAL

Grasa de pato → Cognac

Rico, savory y de bistró francés.



La fórmula

Cognac	500 ml
--------	--------

Grasa de pato asado	25 g
---------------------	------

Grasa objetivo	5%
----------------	----

Método	infusiona · congela · cuela
--------	-----------------------------

QUÉ APORTA

La grasa de pato da untuosidad y un savory noble al cognac. Añeja el perfil hacia confit y sobremesa. Lujo de brasserie.

8

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 8 • FRUTO SECO

Pistacho → Ron

Nutty, verde y de postre.



La fórmula

Ron blanco **500 ml**

Mantequilla de pistacho **45 g**

Grasa objetivo **5%**

Método **blénder • congela • cuela**

QUÉ APORTA

La mantequilla de pistacho es ~55% grasa, por eso van 45 g. Deja un nutty verde y goloso — el ron más heladería.

9

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 9 • LUJO

Trufa → Vodka

Umami puro, aroma de bosque.



La fórmula

Vodka	500 ml
-------	--------

Mantequilla de trufa	25 g
----------------------	------

Grasa objetivo	5%
----------------	----

Método	infusiona en frío • congela • cuela
--------	-------------------------------------

QUÉ APORTA

El vodka es lienzo en blanco: deja la trufa al desnudo, terrosa y umami. Menos es más — el aroma manda. El savory más elegante.

10

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 10 • LUJO

Foie → Armagnac

Decadencia líquida: la cima del savory.



La fórmula

Armagnac	500 ml
----------	--------

Grasa de foie	30 g
---------------	------

Grasa objetivo	6%
----------------	----

Método	infusiona templado • congela • cuela
--------	--------------------------------------

QUÉ APORTA

El foie casa con el armagnac como en el plato. Untuoso, a nuez y sobremesa de fiesta. La creación más salvaje y haute del estudio.

El fat-wash

Añadir grasa al destilado, infusionar y congelarla fuera: el destilado se queda el sabor, no la grasa. Lo único declarado aquí — todo lo demás varía.

La fórmula

- **g de grasa = ml × %grasa ÷ fracción de grasa**
- Objetivo **3–5%** (potentes como sésamo/trufa, al 3%; lujo con cuidado)
- Fracción: aceites, manteca y grasas ~**100%** · mantequilla **81%** · mantequilla de fruto seco ~**50–55%**
- Ej.: $500 \text{ ml} \times 5\% \div 1,0 = \mathbf{25 \text{ g}}$ de grasa pura

El método

1. Funde/ablanda la grasa; **al blénder** con el destilado (o agita fuerte).
2. Infusiona **2–3 h** a temperatura ambiente, agitando.
3. **Congela 12–24 h** y retira la capa de grasa.
4. Cuela por superbag + filtro de café. Merma ~3–5%.

*La clave no es la cantidad, es **casar grasa y destilado**: tuesta la mantequilla, renderiza el bacon, dosifica bajo los aceites potentes (sésamo, trufa). El resultado es el sabor, no la grasa — un destilado con cuerpo y aroma nuevos, listo para beber solo o para construir desde él.*