

LABORATORIO

MIXOLOGY SCHOOL · TÉCNICA

Infusiones rápidas · Diez técnicas

Meter el sabor en el líquido en minutos, no en días: diez vías de infusión rápida, del iSi con N₂O al sous-vide y el ultrasonido. Sin cóctel montado — el método y su resultado.



LA TÉCNICA CENTRAL: **INFUSIÓN RÁPIDA** — EL LÍQUIDO, EL INGREDIENTE Y EL MÉTODO VARÍAN EN CADA ESTUDIO

案

MIXOLOGY.SCHOOL · PARA PROBAR Y COMENTAR

1

PROBADO

DIRECCIÓN 1 • NITRO

iSi + N₂O

La infusión exprés estrella: minutos, no días.



El método

Equipo

sifón iSi

Carga

N₂O • 1–2

Tiempo

1–2 min + reposo

Mejor para

aromáticos delicados

QUÉ APORTA

El gas entra a presión en las células; al despresurizar, revientan y sueltan el sabor. Chiles, hierbas, frutas, pimienta — intenso y fresco en minutos. Agita, reposa y purga lento.

2

PROBADO DIRECCIÓN 2 · TEMP

Sous-vide

Temperatura exacta, sellado y repetible.



El método

Equipo **bolsa al vacío + baño**

Temp **50–60°C**

Tiempo **30 min–2 h**

Mejor para **especias, control fino**

QUÉ APORTA

Sellada, la bolsa evita la pérdida de alcohol y aroma; el calor suave y constante extrae sin cocer. Reproducible al grado — tu receta sale igual cada vez.

3

PROBADO

DIRECCIÓN 3 · CIZALLA

Blender flash

Segundos: la cizalla rompe y extrae al momento.



El método

Equipo

batidora

Tiempo

10–30 s + colar

Mejor para

hierbas, hoja verde, fruta

Ojo

colar muy fino

QUÉ APORTA

La batidora destroza el ingrediente y extrae color y sabor al instante (albahaca, menta, fruta). Cuela fino y úsalo ya — el verde se oxida rápido. Rápido y crudo, pero efectivo.

4

PROBADO

DIRECCIÓN 4 · SUPERFICIE

Maceración exprés

La base: más superficie + agitación = más rápido.



El método

Equipo

tarro o coctelera

Clave

máxima superficie

Tiempo

5-30 min agitando

Mejor para

cítrico, especia, café

QUÉ APORTA

Pica fino o machaca para multiplicar la superficie de contacto, agita y prueba. Sin equipo: la versión acelerada de la maceración de toda la vida.

5

PROBADO

DIRECCIÓN 5 · CALOR SUAVE

Infusión templada

Un calor suave acelera — ojo con el alcohol.



El método

Equipo

cazo o inmersión

Temp

40–50°C (suave)

Tiempo

10–20 min

Ojo

alcohol + calor

QUÉ APORTA

Calentar sube la extracción, pero el alcohol se evapora y aparecen notas cocidas. Mantente bajo, tapado y corto. Útil para especias duras (canela, clavo).

Ultrasonido

Microburbujas que rompen células en minutos.



El método

Equipo **baño o sonda ultrasónica**

Mecanismo **cavitación**

Tiempo **5–15 min**

Mejor para **máxima extracción**

QUÉ APORTA

El ultrasonido crea cavitación: burbujas que implosionan y destrozan las paredes celulares, extrayendo a fondo en minutos. Potente; vigila que no se caliente.

7

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 7 · FRÍO

Maceración al vacío

El vacío fuerza el líquido dentro y fuera de las células.



El método

Equipo **campana/envasadora de vacío**

Mecanismo **ciclos de vacío**

Temp **en frío**

Mejor para **fruta, delicados**

QUÉ APORTA

Al hacer vacío, el aire sale de la fruta; al soltarlo, el líquido entra. Repite ciclos y extraes rápido SIN calor — ideal para aromas delicados y color vivo.

8

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 8 • PRESIÓN

iSi con CO₂

Como el nitro, pero con un punto ácido-carbónico.



El método

Equipo

sifón iSi

Carga

CO₂ (en vez de N₂O)

Extra

toque carbónico

Mejor para

cítrico, botánico

QUÉ APORTA

El CO₂ infundona a presión igual que el N₂O y además deja una chispa carbónica y un punto de acidez. Da viveza a cítricos y botánicos. Purga con cuidado — hace más espuma.

9

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 9 • EXTRACCIÓN

Nitro cold brew

Extracción en frío a presión: sedoso y con cascada.



El método

Equipo **sifón/keg + nitrógeno**

Mejor para **café, té, botánicos**

Resultado **sedoso, cascada**

Tiempo **minutos**

QUÉ APORTA

El nitrógeno extrae en frío sin amargor y da esa textura cremosa de microburbuja y el efecto cascada. Café, té o botánicos infusionados en frío, listos al momento.

10

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 10 • CONGELACIÓN

Freeze-thaw

El hielo rompe las células: fruta exprés.



El método

Equipo

congelador

Mecanismo **los cristales rompen células**

Tiempo

1–2 ciclos

Mejor para

fruta, baya

QUÉ APORTA

Al congelar, los cristales de agua revientan las paredes celulares; al descongelar en el destilado, la fruta suelta todo rápido. Sin equipo caro — solo congelador y paciencia corta.

La infusión rápida

Acelerar la extracción del sabor: más superficie, temperatura, presión o rotura celular. El arte está en el equilibrio velocidad / control / delicadeza. Lo único declarado — el líquido, el ingrediente y el método varían.

¿Qué acelera la extracción?

- **Superficie:** picar, machacar, batir
- **Presión:** iSi N₂O/CO₂, vacío
- **Rotura celular:** ultrasonido, congelación
- **Temperatura:** sous-vide, calor suave (ojo al alcohol)

Claves

1. **Prueba sobre la marcha:** rápido = fácil pasarse (amargor, verde).
2. Purga los sifones **despacio** y cuela muy fino al terminar.
3. Delicados (flor, cítrico, fruta): **frío o vacío**, no calor.
4. Robustos (especia dura, café): calor suave o ultrasonido.

La infusión rápida cambia la escala del tiempo: del día a los minutos, con la frescura y el color intactos. Elige el método por el ingrediente — delicado al frío/presión, duro al calor/cizalla — y para siempre en el punto justo de sabor.