

Els Mocktails

29/06/2021



La tendència de l'estiu que va arribar per quedar-se, el combinat conegut per tots com a còctel sense alcohol. Descobreix els que seran els teus nous mocktails preferits!

¿Què és un mocktail?

Els mocktails més enllà de ser un preparat del còctel convencional sense alcohol, com el típic mojito, bloody mary o pinya colada eliminant la beguda alcohòlica, existeix una varietat de combinats molt àmplia, on cada vegada més bàrmans se sumen a aquesta tendència creant mocktails d'autor.



El terme mocktail és anglosaxó, una fusió de paraules on “mock” es refereix a simulació o imitació, per la qual cosa el concepte vindria a ser un còctel simulat o còctel d'imitació. Aquesta beguda serà l'alternativa de tots aquells que no beguin alcohol, els que hagin de conduir, les embarassades, esportistes, menors o tothom que només vulgui refrescar-se en les nits d'estiu.

A la carta de mocktails trobem combinacions refrescants plenes de suc de fruites naturals, sabors tropicals i dolços, gel, sucre, xarops i espècies. També trobem altres [varietats més healthy](#) [/shared/.content/recetas/338-Limonada-con-cubitos-de-hierbabuena-.html] o medicinals elaborades amb kombucha.

Exemples de mocktail

Et deixarem algunes receptes de mocktails estiuencs perquè puguis preparar-los tu mateix i gaudir-los amb tots els teus convidats.

San Francisco

El San Francisco pot ser que sigui el mocktail més conegut. Una beguda amb suc de taronja, llimona, pinya i préssec com a protagonistes, al costat de granadina i gel perquè adopti aquest sabor tan dolç i refrescant.

Per a la preparació només necessitaràs una coctelera, 60 ml de suc de taronja per persona, mateixa quantitat de suc de pinya, 30 ml de suc de llimona i 30 ml de granadina.

1. Preparar els suc.
2. Refredar la coctelera agitant-la amb gel i colar l'aigua restant.
3. (Opcional) Decora la vora del got amb granadina i sucre i deixa'l refredar.
4. Agitar els suc amb el gel no més de 5 minuts.
5. Colar en un got amb gel i afegir la granadina.

Mojito

Ara pots preparar el còctel més popular de l'estiu originari de Cuba, en no més de cinc minuts sense alcohol. La preparació és exactament la mateixa que per al còctel original, però eliminem un dels seus ingredients principals: el rom.

Els ingredients per persona que necessitaràs per a l'elaboració del [mojito sense alcohol](#) [[/shared/.content/recetas/342-Mojito-sin-alcohol](#)] són: 1 llima, 1 cullerada de sucre morè, soda, gel picat i unes fulles de menta.

1. Rentar la menta i la llima per trossejar-la dins d'un got ample.
2. Repartir els trossos de llima, menta, afegir la cullerada de sucre morè i remoure pressionant amb un morter.
3. Emplenar el got amb el gel picat.
4. Abocar la soda, remoure i servir.

Bloody Mary

El bloody mary és un còctel francès reconegut a nivell internacional, a més té la fama de ser el gran revitalitzador d'un dia de festa pel seu poder per eliminar qualsevol ressaca.

La mescla tradicional està composta per vodka, suc de tomàquet, suc de llimona, salsa Perrins, Tabasco, sal i pebre negre. En el cas del [bloody mary sense alcohol](#) [[/sites/chefcaprabo/ca/recetas/recetas/Bloody-Mary-sin-alcohol/y-sin-alcohol](#)] eliminem el vodka i els ingredients combinen d'igual forma.

1. Rentar 4 tomàquets madurs, liquar per fer el suc.
2. Col·locar el suc en una gerra i afegir el suc de mitja llima, 2 gotes de salsa Perrins, 2 gotes de salsa [Tabasco](#) [<https://www.capraboacasa.com/portal/ca/super/producto/tabasco-salsa-60g/501204>], un polsim de sal, un toc de pebre i deixar reposar en la nevera.
3. Remoure, servir en un got amb gel i un ramell d'api.

Sex on the beach

El còctel procedeix ni més ni menys que d'un concurs local celebrat en 1987 a Florida, creat per un comercial amb la finalitat de donar a conèixer el licor de préssec Peach Schnapps.

Un dels concursants, el barman Ted Pizio, va idear l'arxiconegut sex on the beach, sota la recepta de: vodka, Peach Schnapps, suc de taronja, nabius, gel i un tros de taronja per decorar.

Per preparar el sex on the beach sense alcohol necessitaràs modificar algun dels ingredients, en lloc de vodka i licor de préssec, hi haurà suc de préssec i suc de pinya.

1. Afegir el gel a la coctelera i agitar per refredar-la.
2. Abocar 3 ml de suc de préssec, 9 ml de suc de taronja, 9 ml de suc de pinya i suc de llima.
3. Agitar i servir en un got alt.

Daiquiri de síndria

El [daiquiri tradicional](#) [

/sites/chefcaprabo/ca/escuela-de-cocina/compartir-y-celebrar/d0e42b61-4e60-11e6-8bf1-06b49d2b5d65/] és un còctel originari de Cuba, elaborat amb rom blanc i suc de llima, encara que gràcies a la seva fama podem trobar moltes varietats. Aquí et portem un daiquiri de síndria sense alcohol.

Els ingredients per a la seva elaboració són: síndria, raïm blanc, almívar, llimona i gel picat.

1. Tallar la síndria i liquar juntament amb 100 ml de suc de raïm blanc, 4 cullerades d'almívar i 4 cullerades de suc de llimona.
2. Agregar el gel picat i liquar.
3. Servir en got de còctel.