

EASY-MIXERS... LA EVOLUCIÓN DE LOS PREMIXES

por Héctor Henche

EASY MIXERS

E



Estamos viviendo un momento dulce en la coctelería por la tendencia cada vez más asentada de querer disfrutar del cóctel perfecto. Pero para llevarlo a cabo, faltan profesionales que homogeneicen y simplifiquen el proceso. Para asegurar que todos los cócteles sean óptimos, Héctor Henche y Emilio Ruiz han investigado durante los últimos años la manera de conseguir la mezcla ideal y ofrecer una solución integral que facilite la vida del hostelero.

UN NUEVO ARGUMENTO...

Una nueva propuesta de coctelería sencilla, atractiva y fácil de beber irrumpe en la escena coctelera para ayudar a los hosteleros a conocer y explorar nuevos sabores de la mixología. En palabras de Héctor Henche: *"Durante los últimos años, el resurgimiento de la liturgia de los cócteles gracias a la moda del gin-tonic ha hecho que nos planteáramos si existía un hueco para una bebida. El resultado de esta reflexión es Easy-Mixers, un producto elaborado con ingredientes naturales, con fruta fresca de temporada, que propone democratizar la coctelería de alto nivel"*. Dicho de otro modo, es ante todo una solución global a los principales problemas a los que se enfrentan los hosteleros a la hora de abordar la introducción de una carta de cócteles en sus establecimientos: falta de profesionales, elevados costes, ausencia de estandarización y poco control del proceso.

COCTELERÍA 4.5... LA INNOVACIÓN LLEGA A ESPAÑA...



LA REVOLUCIÓN DE LA COCTELERÍA...

Una nueva propuesta de coctelería sencilla, atractiva y fácil de beber irrumpe para conocer y explorar nuevos sabores de la mixología. Ocho premixes con sugerentes y sofisticados nombres agrupados bajo el descriptivo nombre de Easy-Mixers ha llegado a España.

Se trata de un conjunto de combinaciones premezcladas, con una presentación espectacular; un conjunto equilibrado y singular unido por un concepto potente. Bajo la tutela directa de Héctor Henche, esta compensada y atractiva gama de premixes, presenta una filosofía propia en función de la cual se han elegido desde los ingredientes naturales con los que conformar el cóctel, hasta la imagen con la que se presenta ante el consumidor. Con el fin de facilitar la vida al empresario y bartender, Easy-Mixers presenta ocho combinaciones iniciales que abarcan infinitas posibilidades, ocho historias que hablan de su personalidad a través de una gráfica icónica, franca y fácilmente reconocible.

BROTANDO EASY-MIXERS...

Desde su gestación, recurriendo a los orígenes de la coctelería clásica, se crea un concepto que despierta el interés por la mixología. Para elaborar un buen cóctel se parte de la idea de necesitar un buen coctelero. Saltar esa barrera supone un reto. Easy-Mixers propone que sea posible con las premezclas, porque facilitan el trabajo de barmans, bartenders y aficionados al cóctel.

Easy-Mixers, es un desafío, un producto Premix o Premezcla que ayuda en la elaboración de cócteles de una manera sencilla, fácil y singular, es un guiño a los orígenes del cóctel, una manera de revisar el amor por la coctelería clásica.

Es una solución sofisticada, natural e innovadora con la que se asegura una experiencia memorable en cada sorbo. Con una cuidada presentación que recorre los recursos más icónicos de la coctelería clásica, revisita el origen de esta profesión hecha para el disfrute y la elevación del alma.

EASY-MIXERS... LA REVOLUCIÓN DE LA COCTELERÍA 4.5...

por Héctor Henche

E



LA LEY SECA COMO ORIGEN DE LA COCTELERÍA MODERNA...

La *Ley Seca* es una controvertida medida que se aplicó en algunos estados de EE.UU. durante los años 20' y que supuso, entre otras circunstancias, la ilegalización de la fabricación, venta y distribución de alcohol. Esto provocó la aparición del crimen organizado y de ingeniosas fórmulas para camuflar el sabor alcohólico. De hecho, se cree que este fue el comienzo de la coctelería que los estadounidenses extendieron más tarde por todo el mundo.

En aquella época, concretamente en 1925, apareció también el '*cadáver esquisito*'; un juego de mesa usado por los surrealistas para escribir por turnos, sobre una hoja que doblaban y pasaban, para construir un texto único o una imagen única.

La técnica fue adaptada al dibujo. Aquí las páginas eran divididas en tres partes: el tercio superior mostraba la cabeza de una persona o animal, la parte media el torso y la parte inferior las piernas.

GOLD MADRÁS

By Héctor Henche

INGREDIENTES.

- 10 cl Easy Mixers GOLD MADRÁS - Mango & Madrás.
- 5 cl Whisky.
- **Easy Garnish:** Rama de Canela.

ELABORACIÓN & PRESENTACIÓN.

- Poner en una coctelera:
2/3 (10 cl) de Easy Mixers GOLD MADRÁS
y 1/3 (5 cl) de Whisky.
- Llenar con abundante hielo roca y batir enérgicamente.
- Servir en un vaso On The Rocks
- Decorar con un Easy Garnish: Rama de Canela.



M

65

COCTELERÍA 4.5... LA INNOVACIÓN LLEGA A ESPAÑA...

por Héctor Henche

E



PRESENTACIÓN EN SOCIEDAD...

Easy-Mixers llega al mercado en dos formatos; una botella de formato típico de botica que nos transporta a los años 20', la Ley seca y el surgimiento de la coctelería; y un formato individual denominado *One Shot* en el que la dosis unitaria (shot) viene en un tubo de ensayo.

Para facilitar su uso en el packaging se recomienda seguir una norma básica de coctelería. Para ello se facilita la dosificación de la botella con unas marcas.

'*Respect the 2/3 holy rule*', 'Respeto a la norma sagrada de los 2/3'. En toda combinación de coctelería es preciso seguir fielmente la fórmula existente y no variar caprichosamente la proporción o calidad de los ingredientes.

Es fundamental la precisión. Al establecer las medidas exactas para el dosificador, no es necesaria una elevada cualificación y especialización del personal. Easy-Mixers está pensado para que los problemas habituales del hostelero desaparezcan y se minimicen los riesgos de falta de consistencia de una carta de coctelería y de repetitividad en el proceso.

De esta manera también se consigue despertar la curiosidad y complicidad del consumidor de forma que interactúe con el producto, fomentando así un vínculo emocional con la marca y el barman. La divina norma que fija Easy-Mixers es utilizar dos unidades de premix (10 cl) y una (5 cl) de la base alcohólica recomendada.

AMBER SOUR DE VAINILLA Y CAMELO

By Héctor Henche



INGREDIENTES.

- 10 cl Easy Mixers AMBER - Vainilla & Caramelo.
- 5 cl Ron.
- **Easy Garnish:** Naranja deshidratada o Guinda.

ELABORACIÓN & PRESENTACIÓN.

- Poner en una coctelera:
- 2/3 (10 cl) de Easy Mixers AMBER y 1/3 (5 cl) de Ron.
- Llenar con abundante hielo roca y batir energícamente.
- Servir en una copa de Martini.
- Decorar con un Easy Garnish: Naranja deshidratada o una guinda.

M

67

66

EASY-MIXERS... LA EVOLUCIÓN DE LOS PREMIXES

por Héctor Henche

E



ICONOGRAFÍA...

Cada nombre de Easy-Mixers corresponde a una mezcla. Una manera sencilla de revisar la coctelería clásica representado por una gráfica:

Tea Mine, Té Verde & Jazmín.

Base floral, fresca y de aromático recuerdo para acompañar con Gin o Vodka.

Gold Madrás, Mango & Curry Madrás.

Base especiada, picante, exótica para acompañar con Whisky Scotch o Ron Añejo.

Rosemary, Pera & Romero.

Base fragante, herbácea y discreta para acompañar con Vodka o Gin.

Orient, Té Verde, Té negro, Coco, Higo & Jazmín. Base floral equilibrada, ácida, golosa y fresca para acompañar con Gin o Ron Blanco.

Amber, Vainilla & Caramelo. Base dulce, envolvente, de sabor prolongado para acompañar con Whisky Single Malt o Tequila.

Ipa Radler, Cerveza IPA & Naranja. Base lupulada, persistente, con ligeros toques amargos para acompañar con Oloroso o Whisky.

Terroir, Portobello & Tomillo.

Base terrosa, envolvente, de matices herbáceos para acompañar con Bourbon o Brandy.

Red Mallow, Hibisco & Naranja.

Base ácida, fresca con notas de vainilla para acompañar con Vodka o Tequila.

www.easymixers.com · hello@easymixers.com

IMÁGENES... LA DOSIS JUSTA...

Cada nombre de los ocho premixes con los que se lanza al mercado describe y define el contenido acompañado de una estética reconocible que lo lleva a sus orígenes: *La ley seca*.

En su presentación acompaña las medidas que indican claramente cómo debe mezclarse y servirse siguiendo la regla de los 2/3. De hecho, como decíamos, la estética descriptiva de cada premix sigue la escuela francesa del "*cadáver exquisito*" que componía nuevas figuras basándose en la mezcla de personas y animales. De este modo, cada premix es singular y define perfectamente lo que se va a consumir, con una apariencia visual de botica que no renuncia al origen del producto.

Todo está pensado para ofrecer una experiencia completa que consiga satisfacer plenamente las expectativas del consumidor, adaptándose a sus gustos con cócteles fáciles de beber, nada agresivos, que no renuncian a la máxima calidad, la potencia y la riqueza de matices gracias a sus ingredientes naturales.

De ser un aditivo para hacer más amable y camuflar el sabor de los destilados durante la Ley Seca en EEUU en los años 20, el premix se convierte así en una bebida de culto que marida con ocasiones especiales y momentos llenos de glamour.

MARTINI DE TÉ VERDE & JAZMÍN

By Héctor Henche



INGREDIENTES.

- 10 cl Easy Mixers TEA MINE - Té verde & Jazmín.
- 5 cl Gin.
- **Easy Garnish:** Lima deshidratada o Ramita de Jazmín.

ELABORACIÓN & PRESENTACIÓN.

- Poner en una coctelera:
- 2/3 (10 cl) de Easy Mixers TEA MINE y 1/3 (5 cl) de Gin.
- Llenar con abundante hielo roca y batir enérgicamente.
- Servir en una copa de Martini o botellita.
- Decorar con una rodaja de Easy Garnish: Lima deshidratada o ramita de Jazmín.

M

69