



**mixolog**  
molekulární barmanská show

*„Dnes, už si drink umí každý nalít sám. Ty které připravujeme my, jentak nikdo neumí. Navíc nemusíte chodit do baru, když zážitky přivezeme až k Vám.“ Tomáš Kubíček*

## Co je gastronomie 21. století?

Gastronomie se vyvíjí stejně tak, jako vše ostatní. Jsou tu nové trendy i suroviny a díky cestování se většina zákazníků již velmi dobře orientuje.

Musíme tedy stále posouvat hranice a překvapovat naše klienty.

Progresivní a Molekulární gastronomie, jako zážitková mixologie, nabízí široké pole možností, jak hostovi nabídnout drink, jídlo a servis. Cheme hosta okouzlit, překvapit a dopřát mu více zážitků.

Progresivní mixologie je nový směr, který za barem využívá veškeré poznatky z oboru. Dalo by se stanovit 5 bodů, na které se soustředíme: chuť, vůně, koncept-servis, vzhled a zážitek.

Molekulární mixologie je moderní styl výroby koktejlů, využívající novinek vědních oborů. Tyto metody umožňují vytvoření větší intenzity a rozmanitosti chutí, chuťových kombinací a různých způsobů podání nápojů, například pomocí gelů, prášků, pěn, atomizovaného spreje atd.

Stejně jako chuť a texturu ovlivňuje i vzhled koktejlu.



## Co Vám můžeme nabídnout?

### TECHNICKÉ PLYNY

Ať už zní název jakkoliv negastronomicky, představuje velkou skupinu molekulárních technik a receptů. Tekutý dusík, nebo suchý led jsou neefektivnější prostředky používané v molekulární gastronomii.

Používají se k rychlému mražení, k výrobě zmrzlin ze surovin mrznoucích při nižších teplotách a také k výrobě plněných čokolád. Můžeme také podávat drinky nebo jídlo v mražených kuličkách, tabletách, kostičkách, pěně a podobně. A v neposlední řadě je jejich velmi nízká teplota při rychlém zahřátí strůjcem zajímavých kouřových, či bublinkových efektů.

### Kouř

Kouřící drinky je technika, která využívá okamžitou sublimaci suchého ledu z pevné látky na plyn. Při styku s jakoukoliv teplejší tekutinou dochází ke krásným kouřovým efektům. V našem podání je tento servis drinků bezpečný a pobaví každého hosta Vaší párty.

### Bubliny

Můžeme Vám připravit oblíbenou Pina Coladu, která bude vypadat jako „hrnečku vař“. Zažijete velké, stále se linoucí, kouřící bubliny, které se vytvoří po přidání suchého ledu.

### Zmrzliny

Šleháním směsi se suchým ledem, vyrobíme před hostem oblíbenou alkoholickou i nealkoholickou zmrzlinu. **DOPORUČUJEME!**



## Co Vám můžeme nabídnout?

### PRACH, KRYSTALY, CUKROVÁ VATA

Cukr lze extrahovat ze všech surovin a následně ho vrátit v jiné textuře nebo v jiném stavu. A tak můžeme chuťové součásti drinků servírovat ve formě prachu, krystalů nebo cukrové vaty. Tepelnou přeměnou cukru vzniká dobře známý karamel, který používáme na zdobení.

#### Prach a krystaly

Technikou vysoušení vyrobíme cukr z jakékoliv sladké suroviny. Např. prach z becherovky. Tyto krystaly buď servírujeme samotně, nebo jako doplněk k dalším servisům nebo drinkům. Pokud krystaly nadrtíme v hmoždíři, dostaneme tak becherovkový prach, který používáme k dokončení nebo pro ozdobu drinků. Touto metodou můžeme vyrobit prach či krystaly z jakéhokoliv sladkého produktu.

#### Cukrová vata

Zábavná technika cukrové vaty se zabývá hlavně extrahováním cukrové složky v drinku a jejím následným vracením v jiné textuře (vatě). Vatu poté buď zalijete ve skleničce tekutou částí drinku, anebo ji ukusujete a drinkem zapijíte. V každé variantě dostanete při spojení vaty a zbytku drinku opět stejnou chuť v ústech. Navíc textura vaty je velice příjemná.

Pokud Vám umícháme Daiquiri bez cukrového sirupu, můžeme k drinku servírovat jeho „součást“ cukr ve formě cukrové vaty.



## Vůně a esence

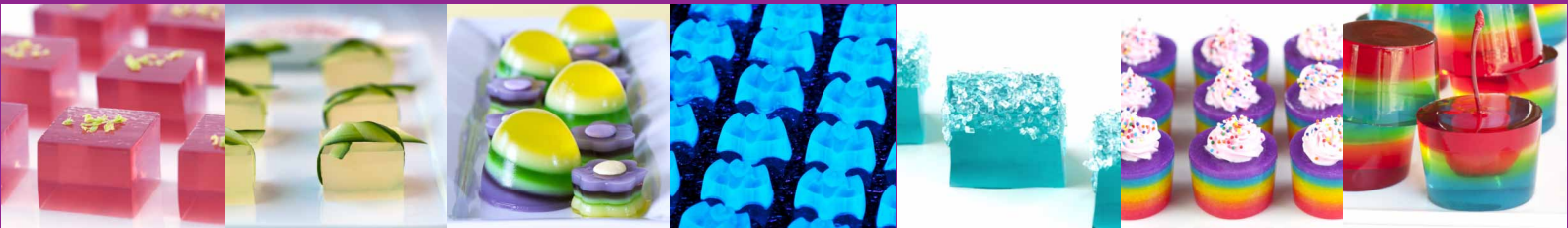
Nedílnou součástí barové gastronomie a drinků jako takových je vůně. Čich patří k základním smyslům, a proto je podstatnou součástí vnímání chutě drinku. K jejich aplikaci používáme atomizér – rozprašovač.

Můžeme Vám nabídnout květové, kořeněné a bylinné vůně, které se používají k vyvonění skleničky před nalitím drinku, nebo k závěrečnému ovonění nápoje.

Jednou z atraktivních metod použití je parfém, který nastříkáme na jedlý papír bez příchutě jako tester při čichání k novým vůním. Ten však přijme i chuť aerosolu, takže hosta nečeká jen čichový, ale také chuťový zážitek.

## Gelifikace - želírování

Používáme jí k výrobě alkoholických i nealko želé drinků, či shotů (jednohubkových bombónů). Jakýkoliv drink, či tekutinu přeměníme na želé, či gel a to v jakémkoliv požadovaném tvaru. Pozn.: Vhodné na molekulární catering, nebo jako speciální welcome drink.



## Infuze

Infuzování (vyluhování, nasáknutí) je barová technika přenášení chutí a vůní mezi jednotlivými surovinami a podle inspirace barmana. Nazýváme je HOME MADE – doma vyrobené.

Vyrábíme si tak např.:

vlastní sirupy, bittersy, kořeněné rupy, slaninový bourbon, krusty...



## Uzení, kouření, nakuřování

Jednou z technik ovlivňujících hlavně čich je výroba vůně spalováním voných bylinek nebo dřev. Tímto vzniká vonný kouř, kterým můžeme navonět – nakouřit většinu drinků a jiných produktů. Můžeme takto nakouřit před hostem drink, který může být složen ze surovin již dříve nauzených výrobcem, jako třeba whisky.

Můžeme vyudit led, který z drinku Vodka Coke, udělá Whisky Coke.

## Pěny, espumy, bubliny

Pěna je produkt, který tvoří bubliny plynu v kapalině nebo pevné látce. Pěnu v gastronomii již dobře známe jako např. šlehačku, pusinky nebo pivní pěnu. V molekulární gastronomii začlenění vzduchu nebo jiného plynu do drinku nebo jídla vytváří jinou strukturu a jiný pocit v ústech. Můžeme takto naservírovat např. drink jako lehký dezert.

- vytvářené za pomoci oxidu uhličitého v sifonové láhvi. Např. Perlivou Vodku, Pěnové Mojito
- vytvářené za pomoci oxidu dusného ve šlehačkové láhvi. Např. Jäger Cappuccino, Pusinky
- bubliny vytvářené za pomoci vzduchu. Např. Samotný drink, či jako součást dalšího.

## Spherifikace - kuličkování -

Sféricifikace je technika, která se zabývá kontrolovaným zgelovatěním produktů do různých kulovitých tvarů za předpokladu tekuté náplně. Můžeme takto vyrobit malé kuličky připomínající kaviár. Vyrobit můžeme také větší koule nazívané ravioly, či špagety. Veškeré tvary mají tenkou zgelovatěnou slupku – membránu, která drží produkt v daném tvaru. Pokud tuto slupku narušíme, tekutina obsažená uvnitř vyteče a teprve poté vydá svoji chuť.

Tvary jako kaviár, knedlík, vejce, raviola, špagety poté servírujeme např. jako Finger Food.



## Textura - Mouthfeel

Molekulární mixologie se zabývá především změnou textury drinku.

Slovo textura obecně vyjadřuje vnitřní strukturu, či složení.

Mouthfeel – pocit v ústech, je vztah fyzických a chemických vlastností pokrmů a nápojů.

Hodnocení začíná počátečním vnímáním sousta na patře a pokračuje dalšími vjemy prostřednictvím žvýkání, polykání a dozvukových chutí a aromat.

Pocit v ústech je většinou vyjádřen přídavným jménem (velké, sladké, tříselné, žvýkací atd.)

Většina lidí si však spojuje texturu s vlhkostí potravin.



## Barviva

Používají se k překvapivému změnění barvy, k dobarvení nepřiliš výrazné barvy, nebo k jasnému přebarvení suroviny na jinou barvu. Obarvit lze led, ovoce, dekorace, báze, nebo samotné dekorační tekutiny jako voda ve váze.

Můžeme např. podávat zelený drink jahodové chuti.

Zvláštní kapitolou jsou barviva světelná, která buď fosforeskují, nebo reagují na UV světlo.

Všechna barviva, která používáme jsou jedlá a nezávadná.





## Molekulární Catering

Kdekoli v Evropě nabízíme zajištění Molekulárního Cateringu na klíč.

Co můžete očekávat? Drinky v podobě želatinových jednohubek, pěn, zmrzlin a další speciality.

Náš cateringový servis obsahuje:

- mobilní bary včetně zápuťí
- profesionální mixology
- potřebný inventář
- technologické vybavení
- nezbytné suroviny a led v dostatečném množství
- sestavení grafického menu včetně umístění loga firmy
- další věci potřebné k úplnému servisu

## Show plná efektů

Speciální show plná efektů na předem připravenou hudbu.

Vystoupení je možné i včetně moderovaného projevu.

Každé vystoupení obsahuje prvky barmanského free stylu a molekulární změny skupenství.

Vybrat si můžete z několika možných variant:

Basic Show 5 min. - uvidíte zde prvky barmanské show s vytvořením koktejlu ze zmrzliny, který kouří

Standard Show 10 min. - basic show obohacená drinkem z cukrové vaty a pěnovým mojitem

Exclusive Show 15 min. - standard show, včetně moderovaného projevu s přidáním uzeným drinkem



## Nabídka cateringu

### Kanapky z alkoholického želé

Vybrat si můžete oblíbený koktejl v jakékoliv barvě, či tvaru.

### Drinky servírované jako pěna

Skvělé je mojito, aperol spritz, či jägermeister capuccino.

### Zmrzliny dělané před hosty

Můžeme připravit Vodka Red Bull zmrzlinu, či z čehokoliv jiného.

### Cukrová vata

Cukrovou vatu vám připravím např. z Becherovkového cukru...

### Kouřící a bublající drink

Kouřit mohou všechny nápoje, Pina Colada podávaná se suchým ledem, však navíc krásně bublá.



## Kalkulace

2ks Mixolog - profesionální barman	... 10 000,- Kč
2ks Mobilní bar 150cm	... 3 000,- Kč
1ks Kanapky z alkoholického želé	... 20,- Kč
1ks Drinky servírované jako pěna	... 120,- Kč
1ks Zmrzliny dělané před hosty	... 80,- Kč
1ks Cukrová vata	... 90,- Kč
1ks Kouřící a bublající drink	... 110,- Kč

Cateringový servis na klíč dále obsahuje:

obalové materiály, technologické vybavení, nezbytné suroviny a led v dostatečném množství, sestavení grafického menu včetně umístění loga firmy, další věci potřebné k úplnému servisu

## Ceník show

Basic Show 5 min.	... 6 000,- Kč
Standard Show 10 min.	... 10 000,- Kč
Exclusive Show 15 min.	... 14 000,- Kč



## Kontakt



KUBICZECH production s.r.o.  
Ve Smečkách 28, Praha 1

tomas@mixolog.cz | www.mixolog.cz  
info@cocktailcatering.cz | www.cocktailcatering.cz