



RON CARÚPANO



MANUAL DE CÓCTELES

**HOLIDAYS**





# COCONUT WINTER



## INGREDIENTES:

- 60 ml de Ron Carúpano 6
- 8 hojas de menta
- 7,5 ml de jarabe de fresa (preparación en pág. 6)
- 30 ml jarabe simple
- 7,5 ml de zumo de limón natural
- 50 ml de leche de coco
- Crema batida
- Hielo

## PREPARACIÓN:

Agregar todos los ingredientes, menos el jarabe de fresa, en una coctelera americana. Después, llenar un vaso largo con hielo y agregar el jarabe de fresa. Colocar hielo en la coctelera, cerrar y agitar vigorosamente, destapar y servir en el vaso con un colador. Para finalizar la preparación, decorar con crema batida, cerezas y hojas de menta. Te recomendamos disfrutar primero la crema batida y luego el cóctel, ¡salud!



Vaso Highball





# MISTLETOE RUM



## INGREDIENTES:

- 45 ml Ron Carúpano 12
- 7,5 ml ron vainilla  
(preparación u otras opciones en pág. 6)
- 15 ml jarabe de fresa  
(preparación en pág. 6)
- 15 ml zumo de limón
- 60 ml jugo de Cranberry
- Hielo

## PREPARACIÓN:

Colocar hielo en un vaso largo, posteriormente, incorporar los ingredientes en el orden de la receta, y remover con una cucharilla de bar. Para finalizar, decorar con una rodaja de limón y cerezas.



Vaso Highball





# SMOKY SNOWFLAKE



## INGREDIENTES:

- 60 ml Ron Carúpano 18
- 2 Dash de bitter de naranja
- 15 ml de jarabe de té chai  
(preparación en pág. 6)
- 5 gotas de zumo de limón
- Agua con gas
- Canela y anís estrella para ahumar
- Esfera de hielo

## PREPARACIÓN:

Sobre una tabla de madera o plato, quemar la canela y la estrella de anís, e inmediatamente colocar el vaso corto boca abajo sobre las especias y dejar ahumar. Pasado un minuto, levantar el vaso y colocar una esfera de hielo. Posteriormente, incorporar los ingredientes directamente en el vaso en el mismo orden de la receta y remover. Para darle el toque final, decorar con naranja deshidratada, canela y una estrella de anís.



Vaso Old  
Fashioned





# JINGLE BELL ROCK RUM



## INGREDIENTES:

- 60 ml Ron Carúpano 21
- Canela
- Naranja deshidratada
- Esfera de hielo

## PREPARACIÓN:

Sobre una tabla de madera o plato quemar la canela, colocar un decantador boca abajo sobre las especias y dejar ahumar. Transcurrido un minuto, levantar y añadir Ron Carúpano 21 en el decantador y mezclar. Añadir la mezcla a un vaso corto y colocar la esfera de hielo. Por último, decorar con naranja deshidratada.



Vaso Old  
Fashioned





# PREPARACIÓN DE JARABES



## JARABE DE FRESA

### INGREDIENTES:

- 250 gr de fresas maduras
- 200 gr de azúcar
- 150 ml de agua
- ½ cucharadita de zumo de limón

### PREPARACIÓN:

Agregar las fresas en una olla con la medida de agua, poner a fuego medio hasta que el agua hierva y la fresa haya desprendido su almibar, a continuación, colar y dejar solo el líquido. Agregar el azúcar y dejar a fuego bajo hasta que se diluya y tome una consistencia espesa. Cuando llegue al punto deseado de espesor, apagar y dejar reposar.

## RON DE VAINILLA O SUSTITUTO

La marca CRUZAN (rones saborizados) dispone entre su portafolio una opción de vainilla. En caso de no conseguir podría ser sustituido por cualquier otro licor de vainilla que exista en el mercado.

Como última opción, se podría usar una receta artesanal para este licor:

### INGREDIENTES:

- 50 ml de jarabe simple
- 50 ml vainilla blanca
- 100 ml ron blanco

### PREPARACIÓN:

Mezclar en un recipiente el jarabe simple y la vainilla blanca. Seguidamente, agregar a esta mezcla la medida de ron blanco y remover.

## JARABE DE TÉ CHAI

### INGREDIENTES:

- 2 piezas de canela en rama
- 5 piezas de clavo si son pequeñas 6
- 3 piezas de cardamomo si son pequeñas 4
- 5 granos de pimienta negra
- 2 cucharadas de té negro o dos bolsitas
- 400 ml de agua
- 1 cucharada de zumo de limón
- 400 gr de azúcar

### PREPARACIÓN:

Eliminar las cáscaras del cardamomo, solo se requieren las semillas. Agregar las especias en un mortero y majar un poco, este proceso es importante para extraer el sabor de las especias. Después, mezclar con el té negro y agregar todo en un colador de té. Seguidamente, hervir el agua, sumergir la mezcla de té y especias en la olla, y dejar reposar 10 minutos. Posteriormente, descartar el té y las especias de la olla, e incorporar el azúcar, dejar sobre fuego bajo por 5 minutos o hasta espesar.



# RON CARÚPANO



@roncarupano