

Polvora

RAICILLA DE LAS TIERRAS ALTAS.

CARRRILLERAS *Cocktail Book*



CASA TLALPUYEC
EXPERIENCIA DE LAS TIERRAS ALTAS





Pólvora Carrilleras

Es la compilación de cocteles que mezclados con productos que conservan el sazón de la región introduce a la Mixología las capacidades del sabor de Pólvora, Raicilla de las Tierras Altas así como la variedad de sus aplicaciones.

¡Salud!

***“Quién prueba Pólvora,
encuentra su propio camino.”***



Maria

By Ximena Rubi



4

Ingredientes

- 60 ml Raicilla Pólvora infusionado con manzanilla.
- 30 ml Vermut Blanco lavado con mantequilla y sal.
- 5 ml Salmuera de elotitos.



Método: Mezclado

Cristalería: Copa Coupe

Garnitura: Flores de manzanilla



5

Fresquito

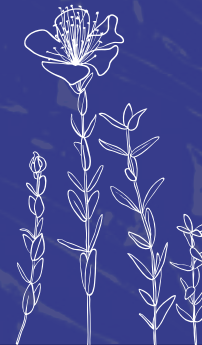
By Ximena Rubi



6

Ingredientes

- 45 ml Pólvora Raicilla.
- 30 ml Cordial de coco con naranja.
- 60 ml Agua tónica.
- 2 Dash Bitter de café.



Método: Construido

Cristalería: Vaso highball

Garnitura: Coco rallado y flor comestible



7

Una Mula Diferente

By Ximena Rubi



8

Ingredientes

- 45 ml Pólvara Raicilla.
- 25 ml Jugo limón amarillo.
- 30 gr Mermelada de fresa con pimienta blanca.
- 60 ml Cerveza de jengibre.



Método: Agitado

Cristalería: Vaso highball

Garnitura: Menta fresca

Hielo: Rectangular



9

María Polvorita Fizz

By Lucia Galindo



Ingredientes

- 45 ml Pólvara Raicilla.
- 30 ml Licor de Elote (Nixta).
- 15 ml Jugo de Limón.
- 20 ml Top Cerveza Clara.



Método: Shake

Cristalería: Highball

Garnitura: Falsa penca de agave de cuero comestible

Sierra Madre

By Lucia Galindo



Ingredientes

- 45 ml Pólvara Raicilla.
- 15 ml Chartreuse verde.
- 30 ml Jarabe de guayaba.
- 15 ml Jugo de limón.
- 15 ml Clara de huevo.

Método: Shake

Cristalería: Copa Coupe

Garnitura: Sal de Naranja



Aguita De Lima

By Lucia Galindo



Ingredientes

- 45 ml Pólvara Raicilla.
- 30 ml Jugo de limón.
- 25 ml Óleo de Lima y lemon grass.
- 5 Hojas de hierbabuena.



Método: Shake

Cristalería: Highball

Garnitura: Flores comestibles



Mecha

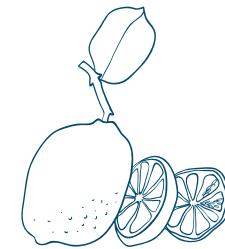
By Alejandra Diorio



Método: Shake

Cristalería: Copa Coupé

Garnitura: Flor Comestible,
Sal de Pimienta Rosa



Ingredientes

- 50 ml Pólvara.
- 25 ml Fernet.
- 10 ml Óleo de limón amarillo.
- 10 Hojas de menta.
- Camino de sal de pimienta rosa.





Satsuma

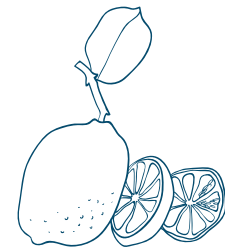
By Alejandra Diorio

Método: Shake

Cristalería: Vaso Highball

Ácido Cítrico,

Garnitura: Ramita de Romero,
Flor comestible



Ingredientes

- 60 ml Pólvora.
- 15 ml Campari.
- 60 ml Cordial de sandía.
- 10 ml Jugo de limón amarillo.
- 3 Ramitas de tomillo.
- Sal de ácido cítrico en escarcha.
- Vaso ahumado de romero.



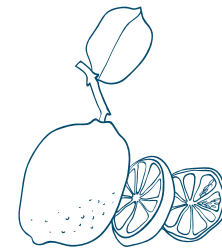
Aerosoles

By Alejandra Diorio

Método: Shake

Cristalería: Old Fashioned

Garnitura: Ramita de Romero y Flor comestible



Ingredientes

- 50 ml Pólvara.
- 25 ml Carpano Dry.
- 60 ml Té de mariposa.
- 40 ml Reducción de tónica.
- Hielo hecho con jugo de limón.
- Escarcha de sal y pimientas.

Mascota

Jalisco

Mascota es un municipio ubicado en el estado de Jalisco, México, conocido por la producción de raicilla, una bebida alcohólica destilada hecha a partir de los corazones de la planta de agave.

Pequeños Productores

La raicilla es elaborada por pequeños productores locales que han mantenido las técnicas de elaboración tradicionales. La bebida ha ganado popularidad en los últimos años debido a su calidad y sabor distintivo.



Fresco de Raicilla

By Fátima León



Ingredientes

- 50 ml Pólvara RAICILLA.
- 40 ml Reducción de vino blanco con guayaba.
- 15 ml Jugo de limón verde.

A la receta agregamos piña y ralladura de limón amarillo para darle una nota fresca.



Método: Shake y doble colado

Cristalería: Old fashioned 8 a 10 oz

Garnitura: Guayaba deshidratada y hoja de guayaba



Uva Azul

By Fátima León



Ingredientes

- 50 ml Pólvora RAICILLA.
- 40 ml Jarabe de romero y cedrón.
- 15 ml Jugo de limón verde.
- 5 piezas Uva verde.



Método: Macerado, shake y doble colado

Cristalería: Old fashioned

Garnitura: Romero



Pólvara Aperitiva

By Fátima León



28

Ingredientes

- 50 ml Pólvara RAICILLA
- 30 ml Cordial Toronja con albahaca
- 20 ml Vermouth BIANCO
- TOP agua con gas



Método: Construido

Cristalería: Highball 12 oz

Garnitura: Toronja fresca y hoja de albahaca



29

Brebaje 1

By Samantha Frey



Ingredientes

- Pólvara Raicilla
- Cordial de coco y albahaca
- Agua Tónica



Método: Construido

Cristalería: Highball

Garnitura: Brocheta de Frambuesa

Brebaje 2

By Samantha Frey



Ingredientes

- Pólvara Raicilla
- Ácido Cítrico
- Solución Salina
- Jarabe de Tomillo
- Menjurje de Kiwi y vino blanco

Método: Shake

Cristalería: Old Fashioned

Garnitura: Ramita de Tomillo

Brebaje 3

By Samantha Frey



Ingredientes

- Pólvara Raicilla
- Menjurje piña asada
- Menjurje Nami Sake (junmai)
- Sal Himalaya

Método: Shake

Cristalería: Old Fashioned

Garnitura: Cilantro Criollo



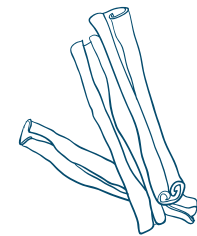
Respiro

By Karla Fiesco

Método: Shake

Cristalería: Old fashioned

Garnitura: Canela



Ingredientes

- 45 ml Pólvora
- 60 ml Coulis frutos rojos
- 30 ml Reducción de vino (canela y anís)
- 15 ml limón amarillo



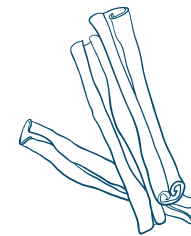
Efímero

By Karla Fiesco

Método: Shake

Cristalería: Coupette

Garnitura: Flor Comestible



Ingredientes

- 45 ml Pólvara
- 30 ml Clara huevo
- 30 ml Calpis
- 30 ml Jarabe Lemongrass
- 15 ml Limón amarillo
- 15 ml St germain



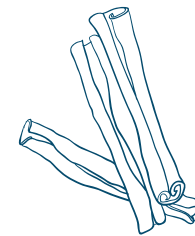
Tributo

By Karla Fiesco

Método: Construido

Cristalería: Vaso Highball

Garnitura: Flor Comestible



Ingredientes

- 45 ml pólvora
- 22.5 ml jarabe vainilla y Pimienta rosa
- 30 ml sake
- 3 cucharadas pulpa guanábana
- Top soda

Raicilla

Maximiliana

La raicilla es la bebida destilada de agave más antigua de México, remontándonos hasta finales del siglo XVI, cuando se conjunta la llegada de los filipinos a las costas de lo que hoy son los estados de Jalisco y Colima.

Un Pasado Único

En el México prehispánico a lo largo de todo el país existía una bebida obtenida a partir del aguamiel; que se obtiene cuando inicia la etapa de floración del agave, retirando el quiote y el corazón de la planta, dejando se llene de los líquidos dulces de la planta. Para librar el impuesto y debido a que la piña del agave esta parcialmente enterrado fue que se dijo que se producía a partir de una raíz, y entonces se le nombro a la bebida Raicilla, librando los impuestos y dándose a conocer en la zona en 1617 y a partir de ahí en la zona permaneció el nombre y a la costumbre. Después la tradición caminó y algunos años más tarde llego a todo el país.



Polvorita Celosa

By Alex Ramirez



Ingredientes

- 2 Oz. Pólvora
- 1 Oz. Jarabe de Agave
- 1/4 Oz. Jugo de limón
- 1 Cdita. Chipotle
- 5 Rebanadas piña asada



Método: shake

Cristalería: Old Fashioned

Garnitura: Ramita de Romero



Polvorita Bonita

By Alex Ramirez



Ingredientes

- 2 Oz. Pólvora
- 2 Oz. Pulpa de maracuyá y mango
- 1 Oz. Jarabe de jengibre
- Hierbabuena



Método: Shake

Cristalería: Old Fashioned

Garnitura: Hojas de menta y Flor comestible



Polvorita Maximiliana

By Alex Ramirez



48

Ingredientes

- 2 Oz. Pólvara
- 2 Oz. Contreau
- 2 Oz. Jarabe de agave
- 2 Oz. Limón



Método: Shake

Cristalería: Old Fashioned

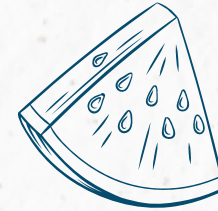
Garnitura: Sal de Cítrico



49

Polvorita Enamorado

By Alex Ramirez



Ingredientes

- 2 Oz. Pólvara
- 1 Oz. Cointreau
- 1 Oz. Jugo de Toronja
- 1/2 Oz. Jarabe de agave
- 1/2 Oz. Jarabe de jengibre
- 5 cubos pequeños Sandía

Método: Shake

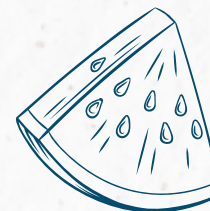
Cristalería: Old Fashioned

Garnitura: Flor comestible,
Toronja y Romero



Polvorita Cielo Rojo

By Alex Ramirez



Ingredientes

- 2 Oz. Pólvora
- 2 Oz. Concentrado de jamaica
- 1 Oz. Jugo de Toronja
- 1/2 Oz Jarabe de agave
- 1 Oz. Licor de chile ancho

Método: Shake

Cristalería: Old Fashioned

Garnitura: Flor comestible y Romero

Polvorita Por Un Amor

By Alex Ramirez



Ingredientes

- 2 Oz. Pólvora
- 2 Oz. Cointreau
- 2 Oz. Jugo de Betabel
- 1 Oz. Jarabe de agave
- 1/2 Oz. Jugo de limón

Método: Shake

Cristalería: Old Fashioned

Garnitura: Flor comestible,
Stick de Betabel,
Romero



Polvorita Sabor A Mii

By Alex Ramirez



Método: Shake

Cristalería: Highball

Garnitura: Romero,
Sal de Jamaica



Ingredientes

- 2 Oz. Pólvora
- 3 Oz. Tepache
- 1 Oz. Licor de chile ancho
- 1 Oz. Jugo de naranja
- 1/2 Oz. Miel de agave





Polvorita Farsante

By Alex Ramirez



Método: Shake

Cristalería: Old Fashioned

Garnitura: Flor Comestible



Ingredientes

- 2 Oz. Pólvora
- 2 Oz. Tejuino
- 1 Oz. Licor de elote
- 2 Oz. Jugo de Limón
- 1 pizca Sal de grano





Polvorita Triste Recuerdo

By Alex Ramirez



Método: Shake

Cristalería: Old Fashioned

Garnitura: Hoja de menta,
Flor comestible



Ingredientes

- 2 Oz. Pólvora
- 1 Oz. Licor de elote
- 1/2 Oz. Licor de chile ancho
- 3/4 Oz Jugo de Limón
- Hojas de cilantro



Polvorita Cigarra

By Alex Ramirez



Ingredientes

- 2 Oz. Pólvora
- 1 Oz. Jarabe de jengibre
- 2/4 piezas de Fresas
- 10 hojas de Hierbabuena
- Rellenar vaso con Ginger ale

Método: Macerado

Cristalería: Old Fashioned

Garnitura: Flor comestible,
Romero

Polvorita Sombras

By Alex Ramirez



64

Ingredientes

- 1.5 Oz Pólvora
- 1/2 Oz Cointreau
- 2 Oz Jugo de toronja
- 1/2 Oz Jugo de limón
- 1 Oz Jarabe de agave
- 1/8 cucharada Carbón activado



Método: shake

Cristalería: Old Fashioned

Garnitura: Toronja,
Flor Comestible



65

Pólvora

Raicilla de las Tierras Altas

Somos una casa productora de Raicilla originaria de las tierras altas de Mascota, Jalisco. En Casa Tlalpuyec seguimos un legado familiar que abraza la historia, cultura y tradiciones.

Somos 100% artesanales de producción limitada, nosotros cultivamos y destilamos nuestras bebidas.

Nuestros Origenes

Tlalpuyec en Náhuatl significa tierra salada o salitrosa, tierra mineral. Lo que hace que nuestra Raicilla tenga una personalidad única.

En el rancho durante el siglo XVII y XVIII hubo excavaciones mineras y el mineral era llevado a la casa de moneda, donde se beneficiaba el oro en San Sebastián del Oeste. Aproximadamente 1890 se vocacionaría para cultivo agrícola y ganado.



Glosario

Ximena Rubí



Raicilla infusionada con Manzanilla

Medidas:
Por cada 500 ml de destilado 20 gr de manzanilla.

Preparación:
Dejar reposar la raicilla con la manzanilla de 14 a 16 hrs a temperatura ambiente. Colar con colador super fino.

Fat - washing (lavado):
(Técnica para saborizar bebidas alcohólicas con materia grasa)

Vermut Blanco lavado con mantequilla y sal

Medidas:
Por cada 500 ml de vermut blanco 40 gr mantequilla con sal.

Preparación:
Derretir la mantequilla a 50° C, dejar enfriar durante 2 minutos y verter dentro de un frasco previamente esterilizado junto con el vermut. Agitar.

Dejar reposar 4 horas a temperatura ambiente y al menos 1 hra en refrigeración, filtrar y embotellar. Mantener en refrigeración.



Mermelada de fresa con pimienta blanca

Medidas (Para 500 gr mermelada):
600 gr fresa madura
300 gr azúcar
5 gr pimienta blanca

Preparación:
Cocinar las fresas machacadas con el resto de los ingredientes a 120° c durante 25 - 30 minutos.
Dejar reposar a temperatura ambiente para enfriar y después refrigerar.

Para el hielo:
Hacer una barra grande rectangular con un grosor de aprox 10 cm para que una vez congelado podamos hacer los cortes de barras.

Cordial de coco con naranja

Medidas:
400 ml Agua de coco
250 gr Azúcar
100 gr piel naranja
5 gr canela

Preparación:
Incorporar el agua de coco con las pieles de naranja y dejar calentar a 60° c durante 10 minutos, después se agrega la canela y se sube la temperatura a 80° C y se deja otros 5 minutos.

Finalmente agregamos el azúcar revolvemos hasta disolver y apagamos. Dejamos enfriar, colamos, agregamos 30% de alcohol neutro y embotellamos.



Glosario

Alejandra Diorio



Sal de pimentas

Medidas:
50 gr de pimienta blanca
50 gr pimienta bola
50 gr de sal de grano de colima

Preparación
Agregar los ingredientes a una licuadora muy seca, licuar hasta pulverizar. Colar para obtener sal fina de pimienta rosa y reservar la sal de grano de pimienta rosa por separado. Almacenar en frascos de vidrio con tapa.

Oleo de limon amarillo

Medidas:
300 gr de cáscaras de limón amarillo
50 gr de cáscara de limón verde
150 gr de azúcar
5 cardamomos
1 clavo

Preparación
Agregar todos los ingredientes en un bote con tapa y dejar macerar. El azúcar se diluirá, obteniendo así los aceites esenciales de las cáscaras.

Sal de pimienta rosa

Medidas:
100 gr de pimienta rosa
50 gr de sal de grano de colima

Preparación
Agregar los ingredientes a una licuadora muy seca, licuar hasta pulverizar. Colar para obtener sal fina de pimienta rosa y reservar la sal de grano de pimienta rosa por separado. Almacenar en frascos de vidrio con tapa.



Cordial de sandía

Medidas:
120 ml Pólvora
50 ml vinagre
300 gr de sandía
1 cáscara de naranja
30 gr azúcar
1 pizca de sal

Preparación:
Agregar los ingredientes en un frasco y dejar macerar por una hora. Retirar la cáscara y licuar por 3-5 minutos continuos. Dejar macerar por otros 15 minutos. Colar y preservar con tapa hermética.

Reducción de tónica

Medidas:
6 aguas tónicas
12 pieles de limón amarillo
6 pieles de limón verde
2 pieles de naranja
6 clavos
15 - 20 semillas de cardamomo
1 puñito de pimienta negra
1 puñito de tomillo

Preparación
Agregar todos los ingredientes en una olla y dejar a fuego lento. Verificar que no esté en ebullición.

Retirar del fuego cuando obtengamos una textura un poco más densa.

Glosario

Fátima
León



Jarabe de cedrón y romero

Medidas:

20 gramos de cedrón fresco / se puede sustituir por lemon grass (zacate limón)
20 gramos de romero fresco
1 litro de agua
1 kg de azúcar estándar

Preparación:

En una cacerola agregamos a fuego bajo, agua, romero y cedrón, esto previamente lavado y vamos a esperar a que la infusión se concentre, pero al hervir la burbuja sea suave. Después retiramos las hierbas y en la misma infusión agregamos nuestra azúcar y cocinamos a fuego medio, esperando una consistencia espesa y melosa. Retiramos del fuego y dejamos enfriar a temperatura ambiente.



Cordial toronja con albahaca

Medidas

4 toronjas ruby red - solo la cáscara
20 gramos Albahaca italiana o limón
15 gramos ácido cítrico
1 litro agua natural
700 gramos azúcar estándar

Preparación:

Lavamos nuestras cáscaras y nuestra albahaca, en una licuadora agregamos cáscaras, agua y albahaca, esta mezcla la vamos a licuar durante al menos 15 a 20 segundos y retiramos de la licuadora colando finamente. Después este mismo líquido lo vamos a pasar nuevamente a la licuadora con azúcar y ácido cítrico.

Reducción vino blanco con guayaba

Medidas:

5 piezas guayaba blanca
1 rebanada de piña miel
1 limón amarillo
1 litro Vino blanco
100 gramos azúcar estándar

Preparación:

Lavamos nuestras guayabas, retiramos los polos y rebanamos, nuestra rebanada de piña la cortamos en 4 y sacamos con un peeler nuestra cascara de limón amarillo. Dejamos reposar esto durante unas 4 horas y luego lo pasamos a una cacerola, y agregamos toda la azúcar y dejamos en fuego medio hasta que comience a hervir.

Retiramos la cáscara de limón y dejamos a fuego bajo, hasta que comience a tener un poco de textura melosa un poco más espesa.



Glosario

Samantha Frey



Jarabe de tomillo

Medidas:
200 ml agua
200 gr azúcar refinada
8 gr tomillo

Preparación:
Echar a hervir el tomillo durante 10 minutos, colar, agregar el azúcar refinada y revolver muy bien.



Cordial coco y albahaca

Medidas:
100 gr coco rallado
50 gr de vinagre de arroz
100 ml vodka
250 gr azúcar
albahaca

Preparación:
Licuar 100 gr coco rallado con 50gr de vinagre de arroz, 100 ml de vodka, 250 gr azúcar y la albahaca. Pasar por colador fino y envasar.



Menjurje de kiwi y vino blanco

Medidas:
1 pza kiwi
250 gr azúcar.
75 ml de vinagre de arroz
8 gr de semilla de cilantro.
250 ml vino blanco

Preparación:
Pelar el kiwi y picar en trozos, a esto agregaremos 150 gr azúcar y dejamos reposar mientras que en una olla ponemos a hervir 100 ml de agua con 75ml de vinagre de arroz y 8 gr de semilla de cilantro. Vamos a licuar esta mezcla y regresar al fuego con el kiwi, 250 ml vino blanco, 100 gr azúcar. Hervir durante 20 minutos y apagar el fuego. Esperar a que pierda temperatura para colar y envasar.

Menjurje piña asada

Medidas:
1/2 piña cortada en rodajas s/ corazón
500 gr azúcar
500 ml agua

Preparación:
Asar la piña levemente y licuar con el agua, echar a hervir con el azúcar 20 minutos y después colar para envasar.



Glosario

Karla Fiesco



Reducción de Vino

Medidas:
1 Botella de Vino Tinto
5 Anís Estrella
2 Ramas de Canela
2gr de tomillo

Preparación:
Colocar todo en una olla y dejar a reducir hasta que suelte el sabor.

Jarabe de Lemongrass

Medidas:
600ml de agua
lemongrass
500gr de azúcar

Preparación:
Poner a hervir 600 ml agua, Ya que este en ebullición agregar el lemongrass Dejar reposar 30 min Colar la infusión poner con 500 gr azúcar hasta ebullición

Coulis de frutos rojos

Medidas:
1 domo frambuesa
1 domo zarzamora
1domo Black berry
1 domo fresa
300 gr de azúcar
300 gr de agua

Preparación:
Poner todos los domos en la licuadora con 300 gr azúcar y 300 gr agua Licuar y poner a Hervir

Jarabe de Vainilla

Medidas:
300ml de agua
300 gr de azúcar
20 gr de pimienta rosa
esencia de vainilla

Preparación:
Colocar todo en una olla y dejar hervir.



Glosario

Lucia Galindo



Almíbar Guayaba

Medidas:
600 gr guayaba
500 de azúcar
1 ½ lt de agua

Preparación:
Picar la guayaba y poner en cacerola con 1 1/2 lt de agua, dejar hervir por 30 min, agregar 1 1/2 kg de azúcar hasta disolver, por último colar y reservar en frío.



¡Gracias!

MAS INFORMACION



@povoraraicilla

Polvora

RAICILLA DE LAS TIERRAS ALTAS.

CARRRILLERAS
Coctail Book