



JAVIER DE LAS MUELAS & ITV



LA ALIANZA

La alianza entre ITV Ice Makers y Javier de las Muelas surge con el fin de encontrar la perfección en el cóctel. Todo detalle es importante en el arte de mezclar bebidas, particularmente el hielo, componente indispensable en la gran mayoría de combinados.

Javier de las Muelas, creador del mítico local Dry Martini de Barcelona, está considerado uno de los mejores profesionales de la coctelería en el mundo, y su proyección internacional no ha parado de crecer. Muchas son las variaciones inventadas por éste maestro del cóctel cuya genialidad está en la introducción de nuevos elementos: zumos y papillas de frutas, esencias que dan el toque final y creaciones a partir del dry Martini.

ITV Ice Makers, productores de máquinas de hielo, ha sabido adaptarse sin dificultad alguna a las necesidades de los nuevos mercados. Siempre a la vanguardia de la innovación, los elegantes cubitos de la gama NG aportan un toque de distinción a los cócteles creados por el gran Javier de las Muelas.

El icono de la coctelería mezcla tradición e innovación para crear los más elegantes cocktails de la mano del hielo de máxima calidad: desde los más clásicos a las últimas tendencias.

EL HIELO

El hielo es un estado físico particular del agua. Sus características quedan inalterables cualquiera que sea su forma. Sin embargo, las exigencias de los usuarios para las aplicaciones comerciales o industriales son variadas y diferentes.

Cualquier usuario tiene necesidades propias y específicas en términos de cantidad y tipo de hielo. Además las exigencias del usuario dependerán también de factores tales: el clima, la calidad y disponibilidad del agua.

La experiencia de ITV es extremadamente importante para identificar y comprender cualquier necesidad en materia de hielo, con el fin de producir máquinas apropiadas para la más diversas necesidades.

Un buen hielo es decisivo para el nacimiento de un cocktail memorable, el hielo constituye unos de los secretos de la coctelería, más aún, es el espíritu de la mayoría de cocktails, y su importancia no reside únicamente en la necesidad de enfriar las bebidas hasta un punto óptimo, si no en la de propiciar la total fusión de todos sus componentes para evitar sabores deslavazados. Pero el hielo no debe usarse sin conocimiento ni medida. Tanto en la coctelera como en el vaso mezclador hay que depositar la cantidad precisa.

ITV puede satisfacer todas las necesidades según las exigencias del consumidor y tipo de mercado:

- Más de 300 modelos diferentes de máquinas
- Producciones diarias de 10 a 50000Kg.
- 11 tipos de hielo diferentes



COLLINS

Los Collins son cocktails largos que se sirven en vaso alto y ancho a base de zumo de lima o limón, azúcar, Bombay Sapphire y completados con soda. Javier de las Muelas ha desarrollado un nuevo restyling que ofrece una imagen basada en un vaso de cristal original, una espectacular rodaja de pomelo tailandés -en temporada- o una pieza de pomelo rosa sujeta en el borde del vaso y la intensidad de los nuevos sabores naturales.

Tradicionalmente se han preparado directamente en el vaso pero con esta nueva transformación, han pasado a batirse en coctelera Boston junto con ingredientes como mango con pimienta, albahaca, frutos rojos, Granny Smith, pomelo, maracuyá, kumkuats, té ahumado, etc. ..."

INGREDIENTES

- 1 cucharadita de jarabe de azúcar
- 2/5 partes de zumo de limón
- 3/5 partes de ginebra
- Soda Schweppes

PREPARACIÓN

Se ponen cuatro cubitos de hielo ITV, se agregan los ingredientes y se termina de llenar el vaso con soda, se remueve un poco con una cucharilla larga, se decora con media rodaja de limón y una guinda roja y se ponen dos cañitas (los combinados sorbidos deben serlo con dos pajitas, son muchísimo más buenos). Se pueden preparar también con pisco, vodka, ron, tequila...



COOLERS

Son primos hermanos de los anteriores, lo único que varía es que se sustituye la soda por ginger ale Schweppes. Se sirve en vaso alto y ancho y se decora con una piel de limón en espiral o una rodaja de pomelo tailandés -en temporada- o una pieza de pomelo rosa sujeta en el borde del vaso.

MOJITOS / INGREDIENTES

- 1 cucharada de azúcar
- 8 o 9 hojas de menta o hierbabuena
- Zumo de medio limón o lima
- 1 golpe de angostura
- 1 copa de Ron Blanco Bacardi Superior

PREPARACIÓN

Se tritura la menta con un mazo, se le añade el azúcar, una buena copa de ron blanco y hielo troceado ITV, se completa con un golpe de angostura. Si se le agrega un poco de soda, lo aligera un poco. Yo siempre los preparo con la mitad de ron blanco y la otra mitad de ron añejo añejo. Es cuestión de gustos. Un ejemplar único. La decoración la dejo a tu gusto, pero no recargues las copas, una rodaja de limón o de naranja es suficiente. Tienes que evitar que recuerden aquellos copones servidos en bares mal llamados hawaianos con toda suerte de detalles de ornamentación: bengalas, sombrillas, pajitas de un metro, etc. Tampoco deben guardar parecido con los sombreros de Carmen Miranda, llenos de frutas y verduras.





DELTA 38GR



PULSAR 38 | 55GR



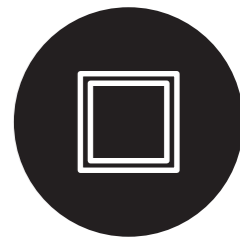
SUPER STAR 55GR



GALA 25GR



ALFA 15 | 50GR



SPIKA 12GR



SPIKA 7GR



QUASAR 28GR



QUASAR 18GR



ICE QUEEN HIELO GRANUALDO



SCALA ESCAMAS

**CUBITOS
HIELO TROCEADO
ESCAMAS**

**ICE CUBE
ICE CRUSHED
FLAKERS**



INDUSTRIA TÉCNICA VALENCIANA, S.L.
POL. IND. SECTOR 13, AVDA. DE LOS HOSTALEROS, 2
46190 RIBARROJA DEL TURIA - VALENCIA - SPAIN
APDO. CORREOS 245
TEL.INT.: 34-96 166 75 75 - FAX: 34-96 166 81 00
www.itv.es/e-mail:itv@itv.es