

el Restaurante

APR/MAY/JUN 2023

| YOUR SOURCE FOR MEXICAN AND LATIN FOODSERVICE TRENDS | www.elrestaurante.com |

Tea Time Behind the Bar

**Small Plates =
Big Benefits**



TOSTADA DE CHAPULÍN
CORAZÓN DE MAGUEY
MEXICO CITY

***Insects
on the
MENU!***

POSTAGE PAID
U.S. POSTAL SERVICE
PERMIT NO. 323

Tea Time

BEHIND THE BAR

Incorporating tea in Latin-inspired cocktails



Maiz64's Papalote Margarita

"If we're talking versatility, anything goes with tequila and mezcal. Green tea, for example, makes a great big batch cocktail, such as this green tea lemonade margarita. Other teas that folks might not realize are teas but make the perfect cocktails are Agua de Jamaica (hibiscus tea) and Agua de Tamarindo."

— YVETTE MARQUEZ-SHARPNACK,
author of Latin Twist and Muy Bueno: Fiestas

| BY ELYSE GLICKMAN | There are plenty of cocktail ingredients that were around for years before they became "a thing." Consider the seemingly infinite number of recipes for the sweet tea cocktails of the American South, or the spiked Thai, chai, ginger, and green tea creations featured at Asian and Pacific Rim bars and restaurants. Some of those ingredients, and iterations of those tea-centric cocktails, are finding their way onto menus at bars and restaurants with a variety of themes — including Latin.

"I started working with tea in late 2020," notes Miami-based Quinn Moore, a regional craft spirits supplier who most recently built the beverage program for Here & Now Hospitality in Fort Lauderdale, a concept dedicated to cocktails and tapas. "As I'm also a chef, I love finding unique ways to incorporate less traditional ingredients to create a unique and exciting bar program. Tea as a whole is an often-overlooked component of any good beverage program, and I wanted to find a way to seamlessly blend the two when developing programs for clients."

LATIN IDENTI-TEA

According to Yvette Marquez-Sharpnack, author of *Latin Twist* and *Muy Bueno: Fiestas*, not only is tea a staple in Latin households — it is a versatile ingredient that makes it an ideal ingredient behind the bar.

"If we're talking versatility, anything goes with tequila and mezcal. Green tea, for example, makes a great big batch cocktail, such as the Green Tea Lemonade Margarita. Other teas that folks might not realize are teas but make the perfect cocktails are Agua de Jamaica (hibiscus tea) and Agua de Tamarindo."

Roberto Andrada, lead bartender at Maiz64 in Washington, D.C., leads by example when it comes to this teas-in-cocktails trend. His seasonal drink menu includes three tea-centric cocktails inspired by childhood memories of sipping



Did you know...

that tea cocktails have been having a moment on TikTok?

Last August, The Food Institute called tea-infused cocktails “the latest drink trend on TikTok” — so trendy that they had amassed more than a million views!

Good Morning America also reported on the trend in a Summer 2022 post: “From social media to swanky bars, tea-infused cocktails are the latest trendy beverage to make their mark... Videos with the hashtag ‘teacocktail’ have amassed over 1.4 million views on TikTok with no shortage of delicious iterations of the popular drink, including riffs on an el diablo, called the el ‘teablo,’ earl grey martinis and more.”

Are you featuring creative cocktails that include tea?

If so, email one of your favorites, along with a picture, to Editor Kathleen Furore at kfurore@restmex.com and we'll feature it online!

“How you infuse the spirit will be informed by the type of cocktail you want to create. For a spirit-forward cocktail, I recommend infusing the tea directly into the liquor. If the cocktail is lighter, you can add the tea at the time of preparation or incorporate it into a syrup.”

— ROBERTO ANDRADA, *Maiz64*

Agua de Jamaica sweetened with a little sugar in Guerrero, Mexico. Agua de Jamaica — a hibiscus tea that Andrada calls “a traditional drink that can be found in taquerias and small restaurants in Guerrero” — boasts a tart, cranberry-like flavor, and adds a nice red color to any cocktail.

“Throughout my childhood, I enjoyed teas made by my mother with different plants that we had access to, including chamomile, mint, lemongrass, and some leaves from different trees such as guava, lime and orange, and even corn silk,” Andrada recalls. “All of these flavors can be incorporated into cocktails, and when I started working at Maiz64, I realized I could add these flavors into our cocktail program since herbal or spiced teas can give cocktails an entirely new dimension.”

Two examples: Andrada’s Cuernavaca Margarita (tea syrup made with guava, orange, green apple, Mexican cinnamon, cloves, star anise and hibiscus flowers, combined with mezcal infused with chamomile and jasmine tea bags, honey syrup, dried lavender and citrus zest), and his Papalote Margarita (tequila, syrup made of bugambilia flowers, lemon juice and butterfly pea tea) — both finished with a rim of sweet strawberry powder.

Bradley Thomas Stephens, a co-owner of Cereus PDX, a restaurant in Portland, Oregon that features Colombian cuisine and a global beverage program, is also a fan of using tea behind the bar. He teams matcha and whiskey with citrus and soda, and Colombian *aguardiente* with a piconcillo sweetener flavored with a fruity black tea — think strawberries and rhubarb — spun into a breezy daiquiri.

TESTING TO DEVELOP TECHNIQUE

Knowledge is power when it comes to crafting cocktails that incorporate tea.

According to Ecuadorian chef and UN Goodwill Ambassador Rodrigo Pacheco, the more you know about different herbs and botanicals, the more original and creative you can be.

“You’ll find that there are herbs that you would never imagine that can go together, yet they actually do,” Pacheco says, noting there are many ways to extract flavor from teas depending on the desired intensity





"Spirits pull flavor from tea incredibly quickly and in order to not take a sip of a glass of tannins, you need to test constantly in the first 15 to 30 minutes [depending on the type of tea] to ensure you haven't over-steeped the spirit."

— QUINN MOORE

of the final result. Cold infusion and muddling herbs in a mortar to achieve a more intense, herbaceous flavor are examples. "With herbs, it's very easy to innovate and bring sophistication because when you have them fresh, you can experiment with different techniques to extract their flavor, texture, and other properties."

When Moore pitches cocktail ideas for partner accounts in warmer months, he suggests incorporating hibiscus, green tea and chamomile. In cooler months, he favors rooibos or Earl Grey tea.

"For me, the only way to achieve the best flavor is by testing. How you infuse the spirit will be informed by the type of cocktail you want to create," Andrada says. "For a spirit-forward cocktail, I recommend infusing the tea directly into the liquor. If the cocktail is lighter, you can add the tea at the time of preparation or incorporate it into a syrup. For example, our Cilantro Gimlet is made with gin, cilantro-ginger syrup, lime juice, and jasmine tea."

Once Andrada matches a tea with a spirit, he infuses the spirit using a sous vide. He prefers that method for all spirits, especially for mezcals, because he feels it produces results that are impossible to achieve any other way.

He starts by simmering the tea-spirit combination at a low temperature for a long time, then lets the infusion cool before straining out the botanicals. Andrada notes that traditional infusion — letting tea sit and steep — works well for bars that don't have a sous vide in the kitchen and is a method that bartenders at any skill level can employ. One important detail all bartenders should remember: the higher the base spirit's proof, the more extraction power it will have, Andrada says.

Stephens, on the other hand, applies the standard rules of food and beverage pairing when crafting cocktails made with tea.

"When you start finding those hints of fruit, citrus, or whatever, you start thinking more about what things you like paired with them," he explains. "Do test batches. Period. Taste after about an hour at room temperature or cold brewing, and again a few hours later. Some teas are best left steeping overnight. However, over-steeping tea can create unwanted flavors. Understanding each

tea is important too, so if you need guidance, consult a tea expert."

According to Stephens, test batches enable a bartender to control how strong or subtle the flavors of a final drink will be.

For those who like to flavor with tinctures and syrups, he recommends making the tea first as it gives one the power to decide ahead of time if the flavor will work best in cold or hot brewing. "Once I feel the flavor is right, I can remove the tea and heat it up just enough to add the sugar or sweetener and stir it in," he continues. "For shrubs, I'm a big believer in the slow and cold method. Check it often and remove the tea, then let it sit longer."

"The best piece of advice I could give when infusing tea with spirits is to not over-estimate the amount of time it takes to infuse," says Moore, who echoes Andrada when it comes to time spent infusing spirits. "Spirits pull flavor from tea incredibly quickly and in order to not take a sip of a glass of tannins, you need to test constantly in the first 15 to 30 minutes [depending on the type of tea] to ensure you haven't over-steeped the spirit," cautions Moore, who also likes to create simple syrups infused with teas.

"With tea, you can take classics and add purposeful depth to them," Stephens concludes. "You can infuse your sweetener with a wonderful tea blend to control how loud or delicate you want the herbs, fruit, flowers, and so on to express themselves. You can make a cold brewed tea concentrate or infuse your spirit and get drastically different drinks with even the same builds otherwise."

See recipes for cocktails made with tea on page 63. Los Angeles-based writer Elyse Glickman is the At the Bar columnist for *el restaurante*.

La hora del té

TRAS LA BARRA

Incorporar el té a los cocteles de inspiración latina



"Si hablamos de versatilidad, todo vale con tequila y mezcal. El té verde, por ejemplo, sirve para hacer un coctel de fiesta, como la margarita de té verde y limonada. Otros tés que quizá la gente no sepa que son tés, pero que crean cocteles perfectos, son el agua de jamaica (té de hibisco) y el agua de tamarindo."

—YVETTE MARQUEZ-SHARPNACK,
autora de *Latin Twist* and *Muy Bueno: Fiestas*

| POR ELYSE GLICKMAN | Hay muchos ingredientes de cocteles que han estado ahí durante muchos años antes de convertirse en "algo". Pensemos en el número aparentemente infinito de recetas de cocteles a base de té dulce del sur de Estados Unidos, o en las creaciones con especias tailandesas, chai, jengibre y té verde de los bares y restaurantes asiáticos y de la cuenca del Pacífico. Algunos de esos ingredientes, e iteraciones de esos cocteles centrados en el té, están llegando a los menús de bares y restaurantes de temáticas muy diversas, incluida la latina.

"Empecé a trabajar con té a finales de 2020", dice Quinn Moore, radicada en Miami, proveedora regional de bebidas alcohólicas artesanales que recientemente creó el programa de bebidas de Here & Now Hospitality en Fort Lauderdale, un concepto dedicado a los cocteles y las tapas. "Como también soy chef, me encanta encontrar formas únicas de incorporar ingredientes menos tradicionales para crear un programa de bar único y emocionante. El té en su conjunto es un componente que a menudo

se pasa por alto en cualquier buen programa de bebidas, y yo quería encontrar una manera de mezclar a la perfección los dos al desarrollar programas para los clientes".

IDENTIDAD LATINA

Según Yvette Marquez-Sharpnack, autora de *Latin Twist* y *Muy Bueno: Fiestas*, el té no solo es un alimento básico en los hogares latinos, sino que es un ingrediente versátil que lo convierte en un ingrediente ideal detrás de la barra.

"Si hablamos de versatilidad, el tequila y mezcal combinan con todo. El té verde, por ejemplo, sirve para hacer un coctel de fiesta, como la margarita de limonada y té verde. Otros tés que quizá la gente no sepa que son tés, pero que crean cocteles perfectos, son el agua de jamaica (té de hibisco) y el agua de tamarindo".



Sabías que...

los cocteles de té han tenido mucho éxito en TikTok?

El pasado agosto, The Food Institute llamó a los cocteles con infusión de té como "la última moda en bebidas de TikTok", ¡tan de moda que habían acumulado más de un millón de visitas!

Good Morning America también informó sobre esta tendencia en una publicación del verano de 2022: "Desde las redes sociales hasta los bares más ostentosos, los cocteles infusionados con té son lo último en bebidas de moda que dejan huella... Los videos con el hashtag teacocktail (coctel de té) han acumulado más de 1.4 millones de visitas en TikTok, donde se muestran deliciosas versiones de esta popular bebida, incluidas melodías sobre 'el diablo', llamado 'teablo', martinis de Earl Grey y mucho más".

¿Tienes cocteles creativos con té?

Si es así, envía por correo electrónico uno de tus favoritos, junto con una foto, a la editora Kathleen Furore a kfurore@restmex.com ¡y lo publicaremos en Internet!

"La forma de infusionar el licor dependerá del tipo de coctel que se desee crear. Para un coctel con alcohol, recomiendo infusionar el té directamente en el licor. Si el coctel es más ligero, puedes añadir el té en el momento de la preparación o agregarlo a un jarabe".

— ROBERTO ANDRADA, Maiz64

Roberto Andrada, barman jefe de Maiz64 en Washington, D.C., predica con el ejemplo en esta tendencia de poner té en los cocteles. Su menú de bebidas de temporada incluye tres cocteles centrados en el té, inspirados en sus recuerdos de la infancia cuando bebía agua de jamaica endulzada con un poco de azúcar en Guerrero, México. El agua de jamaica (un té de hibisco que Andrada llama "bebida tradicional que se puede encontrar en las taquerías y restaurantes de Guerrero") tiene un sabor ácido, parecido al arándano, y añade un bonito color rojo a cualquier coctel.

"A lo largo de mi niñez, disfruté de tés hechos por mi madre con diferentes plantas a las que teníamos acceso, como manzanilla, menta, hierba limón y algunas hojas de diferentes árboles como guayaba, lima y naranja, e incluso seda de maíz", recuerda Andrada. "Todos estos sabores se pueden incorporar a los cocteles, y cuando empecé a trabajar en



Spicy Green Tea & Lemonade Margaritas de Yvette Marquez Sharpnack

Maiz64, me di cuenta de que podía añadir estos sabores a nuestro programa de cocteles, ya que las infusiones de hierbas o especias pueden dar a los cocteles una dimensión totalmente nueva".

Dos ejemplos: la margarita Cuernavaca de Andrada (jarabe de té con guayaba, naranja, manzana verde, canela mexicana, clavo, anís estrella y flores de jamaica, combinado con mezcal infusionado con bolsitas de té de manzanilla y jazmín, jarabe de miel, lavanda seca y ralladura de cítricos), y su margarita Papalote (tequila, jarabe de flores de bugambilia, jugo de limón y té de chícharos mariposa), ambas decoradas con un borde de polvo de fresa dulce.

Bradley Thomas Stephens, copropietario de Cereus PDX, un restaurante de Portland (Oregón) que ofrece cocina colombiana y un programa global de bebidas, también le gusta usar el té detrás de la barra. Combina matcha y whisky con cítricos y soda, y aguardiente colombiano con endulzante de piloncillo aromatizado con un té negro afrutado (como fresas y ruibarbo) centrifugado en un daiquiri refrescante.

PRUEBAS PARA DESARROLLAR LA TÉCNICA

El conocimiento es poder cuando se trata de preparar cocteles con té.

Según el chef ecuatoriano y Embajador de Buena Voluntad de la ONU Rodrigo Pacheco, entre más conozcas las diferentes hierbas y plantas, más original y creativo podrás ser.

"Descubrirás que hay hierbas que nunca imaginarías que pueden ir bien juntas, pero de hecho, sí", dice Pacheco, y señala que hay

muchas formas de extraer el sabor de los tés según la intensidad deseada del resultado final. La infusión en frío y la maceración de hierbas en un mortero para conseguir un sabor herbáceo más intenso son algunos ejemplos. "Con las hierbas es muy fácil innovar y aportar sofisticación porque cuando las tienes frescas, puedes experimentar con distintas técnicas para extraer su sabor, textura y otras propiedades". Cuando Moore propone ideas de cocteles para las cuentas de socios en los meses más cálidos, sugiere agregar jamaica, té verde y manzanilla. En los meses más fríos, prefiere el rooibos o el té Earl Grey.

"Para mí, la única forma de conseguir el mejor sabor es probando. La forma de infusionar el licor dependerá del tipo de coctel que se quiera crear", dice Andrada. "Para un coctel con alcohol, recomiendo infusionar el té directamente en el licor. Si el coctel es más ligero, se puede añadir el té en el momento de la preparación o agregarlo a un jarabe. Por ejemplo, nuestro Cilantro Gimlet se prepara con ginebra, jarabe de cilantro y jengibre, jugo de lima y té de jazmín".

Una vez que Andrada combina un té con un licor, la infusión con un sous vide. Prefiere este método para todos los licores, especialmente para los mezcales, porque considera que produce resultados imposibles de conseguir de otro modo.

Para empezar, hierve a fuego lento la combinación de té y alcohol durante un largo tiempo y luego deja que la infusión se enfríe antes de colar los ingredientes botánicos. Andrada dice que la infusión tradicional (dejar asentar y reposar el té) funciona bien en los bares que no tienen un sous vide en la cocina y es un método que pueden usar los bármans de cualquier nivel. Un detalle importante que todos los bármans deben recordar

es que, cuanto mayor sea el grado alcohólico de la bebida base, mayor será el poder de extracción, afirma Andrada.

Stephens, por su parte, aplica las reglas habituales del maridaje de alimentos y bebidas cuando prepara cocteles a base de té.

"Cuando empiezas a encontrar esos toques de fruta, cítricos o lo que sea, empiezas a pensar más en qué cosas te gustan maridadas con ellos", explica. "Haz lotes de prueba y punto. Pruébalos después de una hora a temperatura ambiente o infusionados en frío y de nuevo unas horas más tarde. Para algunos tés, es mejor dejarlos reposar toda la noche. Sin embargo, remojar demasiado el té puede crear sabores no deseados. También es importante entender cada té, así que si necesitas orientación, consulta a un experto en té".

Según Stephens, haciendo lotes de prueba permite al barman controlar la intensidad o sutileza de los sabores de la bebida final. A los que les gusta aromatizar con tinturas y jarabes, les recomienda preparar primero el té, ya que así pueden decidir de antemano si el sabor funcionará mejor en frío o en caliente. "Cuando creo que el sabor es el adecuado, puedo retirar el té y calentarlo lo suficiente para añadir el azúcar o el endulzante y revolverlo", agrega. "Para los arbustos, creo mucho en el método lento y frío. Revisalo con frecuencia y retira el té, luego déjalo reposar más tiempo".

"El mejor consejo que puedo dar para infusionar té con licores es no sobrestimar el tiempo de infusión", dice Moore, que concuerda con Andrada en cuanto al tiempo de infusión de los licores. "Los licores extraen el sabor del té increíblemente rápido y, para no tomar un sorbo de taninos, hay que probar constantemente en los prim-



Cuernavaca Margarita de Maiz64

"Los licores extraen el sabor del té increíblemente rápido y, para no tomar un sorbo de taninos, hay que probar constantemente en los primeros 15 a 30 minutos (según el tipo de té) para asegurarse de no reposar en exceso el licor".

— QUINN MOORE

eros 15 a 30 minutos (según el tipo de té) para asegurarse de no reposar en exceso el licor", advierte Moore, a quien también le gusta crear jarabes sencillos infusionados con tés.

"Con el té, se pueden tomar los clásicos y añadirles una profundidad intencionada", concluye Stephens. "Puedes infusionar el endulzante con una maravillosa mezcla de té para controlar la intensidad o la delicadeza con que quieres que se expresen las hierbas, frutas, flores, etcétera. Puedes preparar un concentrado de té en frío o infusionar el licor y obtener bebidas drásticamente diferentes incluso con las mismas cantidades".

Mira las recetas de cocteles preparados con té en la página 63.

Elyse Glickman, escritora radicada en Los Angeles, es columnista de At the Bar para el *Restaurante*.

Cover Photo Recipe: Tostada de Chapulín

Recipe and photo courtesy of Corazón de Maguey, Mexico City

Makes 10 servings

50 gr. chapulín (grasshoppers), small
70 gr. jicama, diced
100 gr. mango, diced
2 gr. jalapeño, finely chopped
2 gr. cilantro, chopped
25 ml. lemon juice
1 gr. freshly ground pepper
25 ml. olive oil
5 gr. purple onion, finely chopped
60 gr. tomato, diced
65 gr. avocado
15 gr. cotija cheese
50 gr. refried beans
10 tostadas

In a bowl place the grasshoppers, diced mango, diced jicama, diced tomato, finely chopped onion, finely chopped jalapeño, lemon juice, olive oil, and pepper and mix, taking care of the integrity of the ingredients. Place the refried beans on a tostada, followed by the bowl mix, then finish with grated cheese and avocado.

Spicy Green Tea & Lemonade Margaritas

Makes 1 Pitcher

Recipe courtesy of Yvette Marquez-Sharpnack, author of *Latin Twist and Muy Bueno: Fiestas*

For the Green Tea & Lemonade:

8 c. water, divided
4 green tea bags
2 lemons, juiced
3 oz. agave nectar

Boil 4 cups water, remove from heat and add tea bags and cover. Leave the tea bags to infuse for up to 15 minutes. Remove the tea bags and let come to room temperature. Pour green tea plus 4 more cups of water into a pitcher with the fresh lemon juice and agave nectar; stir.

To make one Margarita: Pour green tea in a glass filled with ice, add 1.5 ounces of cristalino or blanco tequila. Garnish with jalapeño slices and lightly stir.

El Ojo

Recipe courtesy of Yvette Marquez-Sharpnack, author of *Latin Twist and Muy Bueno: Fiestas*

Makes 1 cocktail

2 fl. oz. tequila reposado
½ fl. oz. fresh lemon juice
1 fl. oz. agua de tamarindo
1 egg white
Ice cubes
2 dashes Angostura bitters
1 fresh marigold, for garnish

In a cocktail shaker, combine the tequila, lemon juice, agua de tamarindo, and egg white, then fill the shaker two-thirds full with ice. Cover and shake vigorously until the outside of the shaker is lightly frosted. Strain the mixture into a coupe glass. Add the bitters, garnish with the marigold, and serve.

Papalote Margarita

Recipe courtesy of Roberto Andrada, Maiz64, Washington, DC

1½ oz. tequila
¾ oz. Bugambilia Tea Syrup (recipe below)
¾ oz. lemon juice
1 oz. Butterfly Pea Tea (recipe below)
Crushed strawberry rimming powder (recipe above right)

Cover the rim of a rocks glass with crushed strawberry rimming powder. Add tequila, bugambilia syrup, butterfly pea tea and lemon juice to a shaker with ice. Shake and strain into the glass with the strawberry rim. Carefully top with floral or fruit garnish of choice.

The Bugambilia Tea Syrup:

1 liter water
1 kilogram sugar
10 milligrams dry bugambilia flowers
Simmer all the ingredients. Strain with a sieve. Allow to cool down and store in the fridge.

Bartender's Note: We turned the Bugambilia tea into a syrup because the sugar helps keep the beautiful pink color of the tea, which makes for a great cocktail.

The Butterfly Pea Tea:

2 c. hot water
1 T. butterfly pea tea flowers
Heat the water. Before it reaches its boiling point, add the flower and remove from heat. Let rest for five minutes and strain.

Bartender's Note: This tea has a nice blue color but when mixed with citrus, the color will change to purple because you are changing the PH of the mix.

The Strawberry Rimming Powder:

1 c. sugar
1 c. salt
½ c. freeze-dried strawberries

Add the dry frozen strawberries to a blender and blend until you have a nice powder. Add berry powder to the sugar and salt, and mix.

Cuernavaca Margarita

Recipe courtesy of Roberto Andrada, Maiz64, Washington, DC

1 oz. mezcal
¾ oz. infused mezcal (recipe below)
¾ oz. tea & fruit syrup (recipe below)
¾ oz. lemon juice
Strawberry rimming powder (recipe above)
Add first four ingredients into a shaker with ice. Shake and strain into a rocks glass with the strawberry rim.

The Infused Mezcal:

1 liter mezcal
1 liter water
½ liter honey syrup (created with equal parts honey and water)
½ T. dried lavender
1 chamomile tea bag
1 jasmine tea bag
8 to 10 leaves fresh mint (you can swap the mint for 2 rosemary sprigs during the fall and winter season)
Zest of half lemon
Zest of half orange

Add all the ingredients to a sous vide bag and seal it. Set the sous vide to 140°F and let the infusion cook for five hours. Let the mezcal infusion cool down and strain it. Use in cocktails or serve on the rocks.

The Tea & Fruit Syrup:

2 liters water
1 kg. sugar
1 chopped green apple
1 sliced orange
4 oz. guava puree
6 grams Mexican cinnamon
1 star anise
8 cloves
1 c. hibiscus flowers

Bring the mixture to a simmer. Strain with a sieve and allow to cool down. Store it in the fridge.