

ZERO



A New Approach *to* Non-Alcoholic Drinks

ZERO



A New Approach to
NON-ALCOHOLIC DRINKS

THE ALINEA GROUP

Allen & Sarah
HEMBERGER

Nick
KOKONAS

Grant
ACHATZ

Micah
MELTON

TABLE OF CONTENTS

Mise en Place

- 6 – Нулевые вступления
- 8 – Кулинарный подход к созданию напитков
- 18 – Прежде чем начать
- 22 – Базовые сиропы

Back Bar — страница 25

- 38 – Amaro
- 29 – Американский виски
- 35 – Ароматические биттеры
- 36 – Bitter Amaro
- 42 – Биттерный ликер
- 41 – Fernet
- 28 – Джин
- 40 – Травяной ликер
- 37 – Ямайский ром
- 32 – Mezcal
- 34 – Апельсиновые биттеры
- 31 – Апельсиновый ликер
- 33 – Испанский ром
- 39 – Сладкий вермут
- 30 – Текила

Classic Cocktails — страница 45

- 54 – Абсент
- 60 – Amaro & Coke
- 61 – Bijou
- 59 – Black Manhattan
- 50 – Daiquiri
- 56 – Death in the Afternoon
- 57 – French 75
- 48 – Grapefruit Mimosa
- 51 – Jungle Bird
- 52 – Margarita
- 62 – Negroni
- 49 – Paloma
- 58 – Whiskey Sour

Modern Cocktails — страница 65

- 130 – Americano
- 92 – BBQ
- 142 – Bramblin' Man
- 94 – Bubblegum
- 120 – Celery Serrano
- 68 – Cereal Killer
- 84 – Down to Earth
- 100 – Golden Glow
- 144 – Green Papaya Salad
- 124 – Instant Oatmeal
- 158 – IPA
- 98 – Juniper Raisin

82 – Korean Spiced Margarita
152 – Lovely Bunch
156 – Me & You
164 – Mole
110 – Mum's The Word
102 – New Millennium
86 – Paprika Milk Punch
140 – Pechuga
138 – Pretzel
88 – Return of the MAC
162 – Rhubarb, Thyme, Juniper
106 – Roasted Sweet Potato
74 – Salad
150 – Salted Caramel Cherry
146 – SelfCarbonating Cinnamon Passionfruit Fizz
76 – Shake Your Tamarind
116 – Smoked Strawberry Old Fashioned
148 – Snap Pea
78 – Sparkling Plum Sour
108 – Sparkling White Chocolate & Guava Consommé
134 – Summer Summer
132 – Sweet Corn
114 – Thai Fighter
118 – Thai Peanut Sauce
126 – Watermelon Ginger Tonic
70 – What Would Honeydew

Wines — страница 167

176 – Banana Chai
198 – Blueberry Pancakes
180 – Cardamom Port
170 – Grapefruit Jicama Champagne
174 – Grapefruit Turmeric Shrub
202 – Green Herb Shrub
194 – Lychee Champagne
196 – Peach Shrub
182 – Room For Dessert?
184 – Rose Champagne
188 – Spiced Blueberry Shrub
190 – Strawberry Tomato
186 – Sun Dried
172 – Truffled Cherry
204 – Umami Bomb

Etcetera — страница 207

214 – \$5 Shake
208 – Breakfast Stout

212 – Chicha Morada
220 – Hong Kong Milk Tea
228 – Leche De Tigre
222 – Lemon Horchata
234 – Limoncello
210 – Olive Oil
226 – Peanut Butter & Banana Sandwich
232 – Soft Cider
218 – Tzatziki

Нулевые вступления

«Привет всем... добро пожаловать в Alinea».

Мы с сестрами счастливо улыбались, когда нас встретил шеф Грант Ахатц. Мы планировали этот ужин вместе уже несколько месяцев, и наконец настал наш большой вечер. «Здравствуйте, шеф», — выдавил я, стараясь не выглядеть слишком потрясённым.

«Вы, ребята, голодные?» — спросил шеф, с лёгкой ухмылкой на лице.

«Ещё бы!» — воскликнула моя сестра Рэйчел.

«Отлично. Я пойду работать. Сегодня о вас позаботится Дэвин... оставляю вас в его руках».

Шеф легко удалился, а Дэвин безупречно вошёл в роль. «Добрый вечер», — тепло поприветствовал он нас. «Мы начнём с пары закусок из кухни. Пока их готовят, могу предложить вам вина, которые будут сочетаться с блюдами?»

Рэйчел и я кивнули с энтузиазмом, но другая сестра, Эмили, замялась. «Эм... нет, сегодня нет», — вздохнула она, машинально поглаживая живот. «Можно просто... воду?»

Глаза Дэвина блеснули. «Без проблем, я понял», — улыбнулся он успокаивающе и быстро скрылся за ближайшей дверью. Через несколько минут он вернулся, держа на пальцах поднос с тремя бокалами для шампанского и двумя бутылками.

«Мы начнём с шампанского», — сказал он, наполняя два бокала и подавая их нам с Рэйчел.

«А для вас», — обратился он к Эмили, — «тоже „шампанское“?» Дэвин сделал паузу, предлагая воздушные кавычки, пока наливал ей напиток, внешне не отличимый от нашего. «Мы готовим его из шиповника, базилика и розового грейпфрута. Немного сока из яконы придаёт приятную терпкость, идеально подходящую к первому блюду».

Эмили засияла.

Когда Дэвин снова отошёл, мы с сёстрами подняли бокалы и отпили. С Рэйчел мы обменялись кивками — вино было предсказуемо великолепным. Потом, после короткой паузы, мы все уставились на Эмили.

«Ну что, можно попробовать то безумие, что он тебе принёс?»

Совсем не редкость, когда гости приходят в один из ресторанов The Alinea Group и по разным причинам не хотят пить алкоголь. Поскольку шеф Ахатц и Ник стремятся, чтобы такие гости получили такой же высокий уровень впечатлений, как и все остальные, им уделяется не меньше внимания. Создаются тщательно продуманные безалкогольные варианты. Вместо банальных предложений вроде газировки, соков или воды шефы используют кулинарный опыт, чтобы придумать нечто более сложное и неожиданное.

Такое стремление к вызову открыло перед командой новые творческие возможности. Погружаясь в неизведанное, они создавали... что именно? Эти напитки сложные, часто удивительные по вкусу. Одни разрабатывались для сопровождения еды, как хорошее вино. Другие лёгкие, освежающие и прекрасны сами по себе. Некоторые имитируют классические вина или коктейли. Но большинство из них — абсолютно самобытные.

С каждым экспериментом интерес только рос. Возник вопрос: как это называть? В какой-то момент команда поняла, что привычный словарь слишком узок. Подходящего термина не находилось. Поэтому сейчас они между собой называют такие напитки просто «безалкогольные» или «NAs».

Создание вкусного, полноценного безалкогольного напитка — это возможность превратить ограничение в шанс придумать что-то уникальное и запоминающееся. Убрав алкоголь, шеф Ахатц и его команда открыли для себя новые горизонты креатива. Для кого-то идея готовить безалкогольные напитки может показаться странной, но в контексте их кухни это абсолютно логично. В сущности, это естественное продолжение их работы: те же продуманные сочетания вкусов, только в жидкой форме.

Делая эти рецепты доступными, мы делимся своим увлечением экспериментами и любопытством. Неважно, будет ли это ужин в ресторане, домашняя вечеринка или праздник, каждый из ваших гостей — пьющий или воздерживающийся — сможет насладиться чем-то уникальным, продуманным и вкусным. Как и во многих вещах в жизни, усилия, вложенные в это, того стоят.

— Аллен
с командой The Alinea Group

Чтобы понять процесс создания безалкогольного напитка, полезно сначала рассмотреть те, что содержат алкоголь. В огромном мире пива, вина и коктейлей сам алкоголь обычно уравнивается разной степенью сладости, горечи и/или кислотности. Каждый из этих элементов настраивается так, чтобы привести вкус напитка к гармонии.

Простое исключение алкоголя из уравнения — самый лёгкий и прямолинейный путь к созданию безалкогольных напитков — может полностью разрушить баланс. Возьмём, к примеру, классический коктейль Daiquiri: смесь рома, сока лайма и сахарного сиропа. В правильных пропорциях каждый из этих трёх ингредиентов идеально сочетается с другими. Если убрать ром, напиток становится одновременно резким и приторным. Ром можно заменить водой, но в таком случае напиток теряет большую часть своей изначальной сложности.

Почему так? Ром в Daiquiri вносит в напиток несколько важных характеристик. Белый ром может давать мягкие, травянистые ноты сахарного тростника, из которого был произведён. Выдержанный ром приносит сладкие карамельные и паточные оттенки, связанные с пребыванием в бочке. Ямайские ромы нередко содержат характерные «фанковые» ароматы запечённого банана или тропических фруктов. Эти вкусы передаются алкоголем в роме, который сам по себе добавляет лёгкое жжение и густую вязкость. Если полностью заменить этот сложный спирт водой, напиток наполнится до того же уровня, но сама вода не принесёт ни одной из этих вкусовых характеристик.

Определяя качества, которые даёт алкоголь, мы лучше понимаем, какую роль нужно восполнить при его отсутствии.

Также стоит учитывать контекст употребления алкогольных напитков. Алкоголь — это не необходимость, а элемент досуга; никто не обязан пить, чтобы утолить жажду. Коктейли, вина или пиво часто пьются в рамках события: вечеринка с друзьями, ужин с близкими или расслабленный момент после рабочего дня. Сам напиток — лишь часть более полного опыта. Поэтому важно заметить, как отсутствие алкоголя меняет этот опыт.

Есть ещё одна особенность алкоголя — он замедляет процесс употребления. Сладкие безалкогольные варианты, вроде нашего воображаемого Daiquiri без рома, часто напоминают лимонад в жаркий день: их выпивают быстро, не задумываясь о нюансах вкуса. То же касается газированных миксов, напоминающих лимонад или колу. Напротив, относительная вкусовая сложность пива, вина или коктейля заставляет наслаждаться ими медленнее. Одна из главных задач при создании безалкогольных напитков — научиться «замедлять» пьющего. Сделать напиток таким, чтобы его пили в том же ритме (и в той же компании), что и алкогольный. Для этого нужно добавить в напиток достаточно интереса, чтобы он вызывал вдумчивое, медленное потребление.

Чтобы развить этот интерес, мы учитываем множество факторов. Давайте рассмотрим их подробнее.

Случай

Для какого случая мы создаём напиток? Он предназначен для употребления днём или вечером? В помещении или на улице? В жару или в прохладу? Будет ли это одна порция или несколько? Сочетается ли напиток с едой или подаётся сам по себе? Будут ли перед ним или после него другие напитки? Что будут пить остальные, и как этот напиток будет сравниваться или контрастировать с их выбором? Как долго напиток должен сохранять свежесть?

Такие вопросы помогают понять, как хранить и подавать напиток, а также какие вкусы, текстуры и температуры стоит использовать. Наш яркий и освежающий рецепт Watermelon Ginger Tonic (страница 126) прекрасно подойдёт для летней веранды, но может показаться странным рядом с десертом. А вот землистый Umami Bomb (страница 204) лучше всего работает как часть полноценного блюда. Учётывание всего контекста употребления напитка даёт основу для дальнейших экспериментов.

Вкус и аромат

Наш творческий процесс балансировки вкусов и ароматов основан на кулинарном подходе: мы делаем это каждый день, готовя блюда для гостей. Подход к сочетанию вкусов в напитках почти не отличается от подхода к еде. Вкус есть вкус, и если какие-то продукты хорошо сочетаются в твёрдом виде, то велика вероятность, что они будут гармонировать и в жидком.

Мы любим использовать необычные ингредиенты и искать новые способы комбинировать привычные продукты. Такая сложность побуждает гостей исследовать вкус с любопытством и неожиданностью, что делает ужин запоминающимся. Тот же принцип мы применяем и при создании безалкогольных напитков.

Один из основных способов добиться этого — смотреть шире, чем стандартные вкусы вин, пива и коктейлей, и черпать вдохновение в кулинарии в целом. Если сложные вкусы мексиканского соуса (страница 164) или хрустящего летнего салата (страница 74) вкусны в своей обычной форме, можно ли их слегка изменить и сделать столь же приятными в напитке? Можно ли передать утешительный вкус овсянки (страница 124) в жидком виде? Многие сочетания вкусов в этой книге могут показаться необычными, но почти все они восходят к знакомым кулинарным источникам.

Когда вы начинаете мыслить категориями напитков, источников вдохновения становится ещё больше. Какие блюда из детства вы любили? Можно ли превратить их во вкусный напиток, добавив нотки неожиданности? Существуют ли региональные кухни или семейные рецепты, которые можно использовать в творческом процессе? Вместо того чтобы подавать картошку фри с кетчупом к бургерам или ежевичный пирог на десерт, можно ли выразить эти же вкусы в виде напитка? Ни один вопрос не кажется слишком абсурдным, чтобы его не исследовать.

Визуальная эстетика

Представьте себе стакан апельсинового сока. С первого взгляда его легко понять: гость, скорее всего, уже не раз видел такое и ожидает быстрый, освежающий опыт. Но если тот же сок подать в бокале для вина? Вряд ли кто-то выпьет его залпом с такой же лёгкостью, как из стакана. Простая смена формы подачи меняет ассоциации и ожидания.

Вина, пиво и коктейли имеют свой узнаваемый «облик». Вино подаётся в бокалах определённой формы, коктейли украшают выразительными гарнирами, а пиво чаще всего наливают в прозрачные бокалы, подчёркивающие цвет и пену. В мире алкогольных напитков визуальная подача часто напрямую связана с их характеристиками: объёмные бокалы для вина собирают и концентрируют аромат, коктейльные украшения усиливают вкус, форма сосуда почти всегда связана с функцией.

При создании безалкогольных напитков внимание к визуальному языку алкоголя позволяет более тщательно продумывать опыт гостя. Мы можем подчёркивать или, наоборот, нарушать ожидания во вкусе, текстуре, температуре — и всём остальном — через выбор подачи. Если мы создаём напиток, вдохновлённый насыщенным Barolo с яркими вкусами сухофруктов, лакрицы и шоколада, но подаём его в небольшой бокал coupe с коктейльной шпажкой и ежевикой, мы формируем совершенно иные ожидания, чем при подаче в большом бокале для красного вина. Нет правильной или неправильной подачи — важно лишь, чтобы выбор был сделан осознанно.

Приправы и баланс

В кулинарии приправление — это умелое регулирование соли, сладости, кислотности и горечи, чтобы усилить вкус блюда, но не заглушить его. Клубника может стать вкуснее с щепоткой сахара, а помидор — более «помидорным» с крупинкой соли. Приправы помогают привести все элементы блюда к гармонии.

С напитками всё так же. Почти каждый знаком с тем, что терпкий сок свежего лимона можно превратить во вкусный напиток, добавив немного сахара и воды. Тот же принцип применим и здесь, особенно если мы создаём напиток с нуля.

Приправление особенно важно, если учитывать не только сам вкус, но и общий опыт употребления напитка. Если он подаётся вместе с богатым и жирным блюдом, ему может понадобиться дополнительная кислотность, чтобы освежить рот и подготовить к следующему кусочку. А десертный напиток, наоборот, может требовать больше или меньше сладости, чтобы гармонично сочетаться с едой. Универсальных правил нет: ваш вкус — главный ориентир. Если что-то кажется вам несбалансированным, попробуйте корректировать сладость, кислотность, горечь, солёность или уровень воды — постепенно, пока не найдёте баланс для своего вкуса.

Большинство рецептов в этой книге разделены на части: базовый состав и отдельные корректировки (кислоты, соль, сахар, горечь). С несколькими исключениями напитки сбалансированы так, чтобы быть приятными сами по себе. Но если планируется подача с едой (или если баланс вам кажется неидеальным), стоит приправить напиток на вкус.

Текстура

Что ощущается во рту, когда мы пьём коктейль, вино или пиво? Сухое шампанское может игриво покалывать на языке, тогда как густое стаут-пиво может казаться почти сливочным. Свежевзбитый Daiquiri с кусочками льда ощущается иначе, чем замороженная Margarita с её мелкозернистой «песчаной» текстурой. Одни белые вина могут показаться лёгкими и очищающими, а насыщенные красные — вязкими, с плотными «сухими» танинами.

Должен ли наш напиток обволакивать рот, задерживаясь после каждого глотка, или наоборот — прорезать богатый вкус блюда, с которым он подаётся?

Понимание всего спектра тактильных ощущений, присущих алкогольным напиткам, помогает нам осознанно управлять текстурой в любом создаваемом напитке.

Форма подачи

То, в какой форме мы подаём безалкогольный напиток, напрямую зависит от того drinking experience, который мы хотим создать. Напиток, похожий по виду и ощущениям на коктейль, может быть прекрасным и вкусным, но при этом слегка выбиваться из общего опыта, если его подадут, например, во время ужина, где остальные гости пьют вино. В таком случае можно подать те же вкусы в форме «вина».

И наоборот, напиток с тёмными, обжаренными вкусами (как в рецепте Pretzel, страница 138) может быть необычным и даже странным в виде вина, но сразу станет узнаваемым, если его газировать и подать как пиво.

Температура

Температура подачи напрямую влияет на то, как нужно балансировать вкус напитка.

Коктейли часто взбиваются или размешиваются со льдом, что охлаждает их почти до нуля. Такие температуры «замораживают» рецепторы, приглушая вкусы, которые становятся заметнее, когда напиток теплее. Охлаждение также влечёт за собой разбавление: лёд тает и вносит воду. Поэтому коктейли обычно требуют более яркого вкусового профиля — больше кислоты, сахара или горечи.

При более высокой температуре вкусы становятся более выраженными, и балансировать их нужно иначе. Белые вина и пиво часто охлаждают сильнее — примерно на 10 °C ниже температуры подачи коктейлей. Красные вина подают при комнатной температуре или чуть ниже. Некоторые коктейли (особенно зимние) подаются в тёплом виде.

Размер порции

Размер бокала для коктейля, вина или пива связан с насыщенностью вкуса. Если напиток слишком интенсивный, большая порция может утомить и сделать его неприятным.

При создании напитков мы всегда учитываем, насколько выразительный или деликатный вкус мы выбрали, и соответственно подбираем размер порции.

Лёд

Если вина и пиво обычно подают «чистыми», то коктейли чаще всего со льдом. Лёд играет ключевую роль не только в охлаждении напитка, но и в том, что делает крепкий алкоголь более мягким за счёт разбавления. Как мы подробно объясняли в *The Aviary Cocktail Book*, это не всегда минус — наоборот, разбавление даёт возможность другим вкусам раскрыться.

Агрессивный характер алкоголя неактуален в безалкогольных напитках, но всё же полезно учитывать, какую роль может играть лёд. Помимо охлаждения, лёд даёт шанс *добавить* вкус, а не *убрать* его. Наши шефы любят шутить: «Зачем делать суп на воде, если можно сделать на бульоне?»

Мы активно экспериментировали с ароматизированным льдом в *The Aviary*, и для безалкогольных напитков это не менее полезный приём. Идея проста: берём два хорошо сбалансированных вкуса, замораживаем один из них и подаём с другим. Помешивая или встряхивая напиток с таким льдом, мы вносим больше вкуса в бокал, одновременно охлаждая его. Ароматизированный лёд позволяет изменять вкус коктейля прямо во время его употребления.

Мы можем добавлять неожиданные элементы: остроту, травяные или растительные ноты. Например, Margarita (страница 52) со временем становится ярче и острее, если использовать лёд с вкусом чили Fresno. What Would Honeydew (страница 70) приобретает новые оттенки благодаря жемчужинам льда из дыни и мяты.

Мы также можем контролировать скорость изменения вкуса. Если полностью заморозить напиток и подать его в виде льда, вкус будет раскрываться медленно и постепенно. Если же использовать обычное перемешивание, лёд будет таять быстрее, отдавая вкус в первые глотки.

Помимо вкуса, есть и другие вопросы: должен ли лёд таять быстро или медленно? Должен ли он быть мягким, чтобы его можно было жевать, как популярные «пеллеты»? Даже если мы не используем лёд как «ароматическое пространство», его качество напрямую влияет на общий опыт напитка.

Прозрачность

Представьте бокал идеально прозрачной жидкости, которая на вкус — как горячий шоколад. Это было бы неожиданно.

Прозрачность напитка связана с его текстурой и вязкостью. Прозрачные жидкости обычно дарят чистое, освежающее ощущение, тогда как мутные напитки кажутся более густыми, «обволакивающими». Некоторые коктейли становятся мутными из-за свежих соков или кусочков льда. Уровень прозрачности (или её отсутствие) задаёт ожидания относительно вкуса и текстуры ещё до первого глотка.

Существует несколько способов осветлить жидкость: от простого — оставить её в холодильнике на ночь, чтобы частицы осели, до более сложных — осветление желатином или другими средствами. Хотя прозрачность влияет на общий опыт, степень её важности — вопрос вкуса и предпочтений.

Крепость

Чистый алкоголь даёт «жжение» — резкость, острую жёсткость, которая обжигает губы и горло, но при этом желанна. Это ощущение уникально: оно появляется резко и постепенно исчезает. В безалкогольном напитке этого эффекта не будет.

Поэтому мы ищем способы имитировать это чувство другими ингредиентами. В некоторых рецептах этой книги мы используем продукты, которые создают похожее ощущение жара. У каждого из них своя сила и продолжительность эффекта. Иногда мы комбинируем несколько для большей сложности.

Мы признаём, что воспроизвести ощущение алкоголя точно пока не удаётся. Но именно это открывает простор для экспериментов.

Прежде чем начать

Хотя большинство рецептов в этой книге возникли в среде ресторанов высокой кухни, всё, что мы здесь приводим, было переписано и тщательно протестировано так, чтобы готовка дома не представляла сложности. Ниже собрана полезная информация, которая поможет вам начать.

Основное оборудование

Рецепты в этой книге предполагают использование как кухонных, так и барных инструментов. Многие из них легко доступны, но некоторые заслуживают отдельного упоминания:

Блендер

Недорогие бытовые блендеры часто покупают только для колки льда или приготовления смузи. Для этих задач они подходят, но могут оказаться неудобными при работе с более нежными продуктами или ингредиентами, требующими высокой мощности. Например, для приготовления орчаты нужен блендер, который быстро измельчит рис, не перегревая смесь (иначе она становится вязкой и неприятной). Важно учитывать минимальный и максимальный объём, который способен обработать блендер, и форму чаши, от которой зависит эффективность ножей.

Мы используем мощные Vitamix. Если ваш блендер слабее, возможно, придётся дольше взбивать или работать с меньшими порциями. При этом следите за температурой ингредиентов — перегревать их не стоит.

Устройство для карбонизации

Perlini cocktail shaker — специальный шейкер, в котором можно взбить коктейль со льдом, насытить его углекислым газом и процедить прямо из этого же сосуда. Он даёт высокий контроль над уровнем карбонизации. Дома подойдут и простые

портативные газаторы вроде Hamilton Beach Fizzini или iSoda DrinkMate, которые легко мыть.

Бокал для смешивания коктейлей

Иногда его называют стаканом для размешивания. Используется для перемешивания коктейлей со льдом. В домашних условиях можно заменить пинтой, мерным стаканом или небольшой миской.

Коктейльный шейкер

Встряхивание со льдом создаёт аэрацию и мелкие осколки льда, добавляющие текстуру напитку. Мы используем стальной шейкер Koriko — он прочный и удобный. Дома можно использовать банку Mason с крышкой.

Цифровые весы

Недорогие и точные, позволяют измерять почти все ингредиенты. Они исключают необходимость пачкать множество ложек и стаканов: можно просто взвесить всё сразу, обнуляя тару. Лучше всего выбирать весы с точностью до 0,5 г.

Формы для льда

Мы любим собирать разные формы для льда, создавая разнообразные варианты подачи. В книге часто используется силиконовая форма на кубики 3 см, которую легко найти онлайн.

Джиггер

Стандартный инструмент для измерения порций. Мы используем стальные японские конические джиггеры с внутренними метками. Но можно заменить их маленькими мерными стаканами или даже столовой ложкой (1 ст. л. = 15 мл).

Соковыжималка

Электрическая соковыжималка — один из самых полезных инструментов. Она позволяет работать не только с готовыми соками, но и с самыми разными продуктами.

- Центробежные соковыжималки измельчают продукт вращающимися ножами, хорошо справляясь с волокнистыми ингредиентами вроде сельдерея или имбиря.
- Шнековые соковыжималки выжимают сок под давлением шнека, бережно работая с зеленью и другими нежными продуктами.

Оба варианта одинаково подходят для наших рецептов. Но важно помнить: полученный сок часто нужно дополнительно процедить через мелкое сито, чтобы удалить мякоть и семена.

Во многих рецептах требуется свежий цитрусовый сок. Его можно получить с помощью ручного пресса, риммера или просто крепкого ручного отжима. Как и с электрической соковыжималкой, всегда процеживайте сок через сито.

Овощечистки и тёрки

- Y-образные овощечистки — недорогие и удобные для снятия крупной цедры.
- Channel knife — для нарезки длинных полосок цедры.
- Микроплан — универсальная тёрка для всего: от цитрусовой цедры до твёрдых специй.

Сита

Когда нужно процедить твёрдые частицы, мы используем:

- мелкое коническое сито;
 - коктейльное сито (часто называют «Hawthorne strainer»), с пружиной, позволяющей регулировать степень процеживания.
-

Структура рецепта

Так как мы создаём напитки «с нуля», наши рецепты структурированы иначе, чем в типичных книгах о коктейлях. Мы разбиваем их на «компоненты», каждый из которых можно приготовить заранее и хранить до момента подачи. Это отражает то, как мы работаем на кухне: мы готовим всё до открытия, чтобы подавать напитки быстро и качественно.

Мы стараемся выражать ингредиенты в граммах — это самый точный и удобный способ для профессиональных и домашних условий. Но иногда встречаются и объёмные меры, особенно когда речь идёт о порциях для одного напитка: джиггер в баре привычнее, чем весы.

Ингредиенты и замены

Одной из составляющих опыта для гостей наших ресторанов является элемент неожиданности. Один из способов достичь этого — использовать продукты, которые гости вряд ли ожидали увидеть. Мы стараемся выходить за рамки обычного ассортимента супермаркетов и часто используем предложения локальных производителей в Чикаго или ингредиенты, которые находим в путешествиях.

В рецептах этой книги мы старались сбалансировать любовь к необычным продуктам с возможностью повторить их дома. Некоторые ингредиенты будет сложно найти в супермаркете, но их легко заказать онлайн.

Можно смело заменять редкие продукты на более доступные из ближайшего магазина. Экспериментируйте, пробуйте, меняйте рецепты под себя, но учитывайте: вкус напитка изменится. Обязательно пробуйте и при необходимости корректируйте баланс.

Размер порции

В ресторанах «размер порции» имеет чёткое значение, но дома это понятие более гибкое. В каждом рецепте мы масштабировали количество примерно на 1 литр — этого хватает, чтобы наполнить большую бутылку. Удобно использовать её как контейнер для готового напитка. Если нужно — можно смело увеличивать или уменьшать рецепт вдвое.

Срок хранения и безопасность

Использование свежих ингредиентов делает напитки более уязвимыми к самопроизвольной ферментации, которая естественным образом вырабатывает

алкоголь. Дополнительное количество сахара в рецептах усиливает этот процесс. Если вы заметили шипение, пузыри или звук, напоминающий открытие газированной бутылки, — напиток начал бродить и содержит алкоголь.

Ферментация сама по себе не опасна, она часто даёт вкусные результаты. Но алкоголь, полученный таким образом, может быть нежелателен для гостей по медицинским причинам. Поэтому мы не рекомендуем хранить такие напитки при комнатной температуре. В холодильнике они обычно стабильны до недели, но лучше всего употреблять их в течение пары дней. Для долгого хранения можно замораживать — так напитки сохраняются несколько месяцев.

Сборка и подача коктейлей

Вина и пиво можно просто налить и подать, а коктейли требуют сборки. Классические алкогольные коктейли готовят под заказ, взбалтывают или размешивают со льдом и подают очень холодными. В этом их прелесть: процесс приготовления становится частью опыта.

Для безалкогольных коктейлей важно учитывать особенности хранения: мы рекомендуем держать компоненты в холодильнике до подачи. В отличие от крепкого алкоголя, они не могут храниться при комнатной температуре. При охлаждении безалкогольных заготовок требуется меньше льда, чтобы не разбавлять вкус. Встряхивать или размешивать их нужно меньше, чтобы напиток не замёрз.

Полезный приём — заранее охлаждать бокалы или подавать безалкогольные коктейли со льдом, чтобы продлить время, в течение которого они остаются холодными.

Разное

- Все травы и цитрусовые соки должны быть свежими.

Некоторые техники:

- *Расколоть и выскрести ваниль*: разрежьте стручок вдоль, выскоблите семена и используйте их вместе со стручком.
- *Двойное процеживание*: процедить через Hawthorne strainer и мелкое сито одновременно, чтобы убрать осколки льда.
- *Сухой шейк*: энергично встряхнуть коктейль безо льда для аэрации перед добавлением.
- *Техника throw*: переливать напиток между двумя контейнерами с льдом для аэрации.
- *Выразить цедру*: сжать кусочек кожуры над напитком, распылив масла.

Многие напитки могут расслаиваться со временем — это нормально. Перед подачей их можно встряхнуть или процедить, в зависимости от желаемой текстуры и внешнего вида.

Базовые сиропы

Сироп — один из самых основных ингредиентов, используемых для балансировки напитка. Сырой сахар плохо растворяется в холодных жидкостях (вы наверняка сталкивались с этим, пытаясь размешать сахар в стакане холодного чая или кофе). Сиропы — это сахар, заранее растворённый в жидкости, — позволяют легко добавлять сладость в напиток, не нагревая и не взбалтывая его.

В целом, сиропы в этой книге делятся на две категории. «Простой» сироп — это смесь сахара и жидкости в пропорции 1:1 по весу. «Насыщенный» сироп делается в пропорции 2 части сахара к 1 части жидкости. Избыток сахара требует большего нагрева и перемешивания для полного растворения. Обычно насыщенные сиропы чаще всего используют в коктейлях.

Многие рецепты предполагают приготовление простого сиропа путём нагревания равных частей сахара и воды до кипения. Но при этом часть воды испаряется, и сироп может оказаться не 1:1, а более концентрированным. В домашних условиях это не так критично, но на профессиональной кухне важно соблюдать стабильность. Поэтому мы используем метод взбивания сахара в тёплой воде из-под крана.

Простой сироп

100 г сахара
100 г тёплой воды

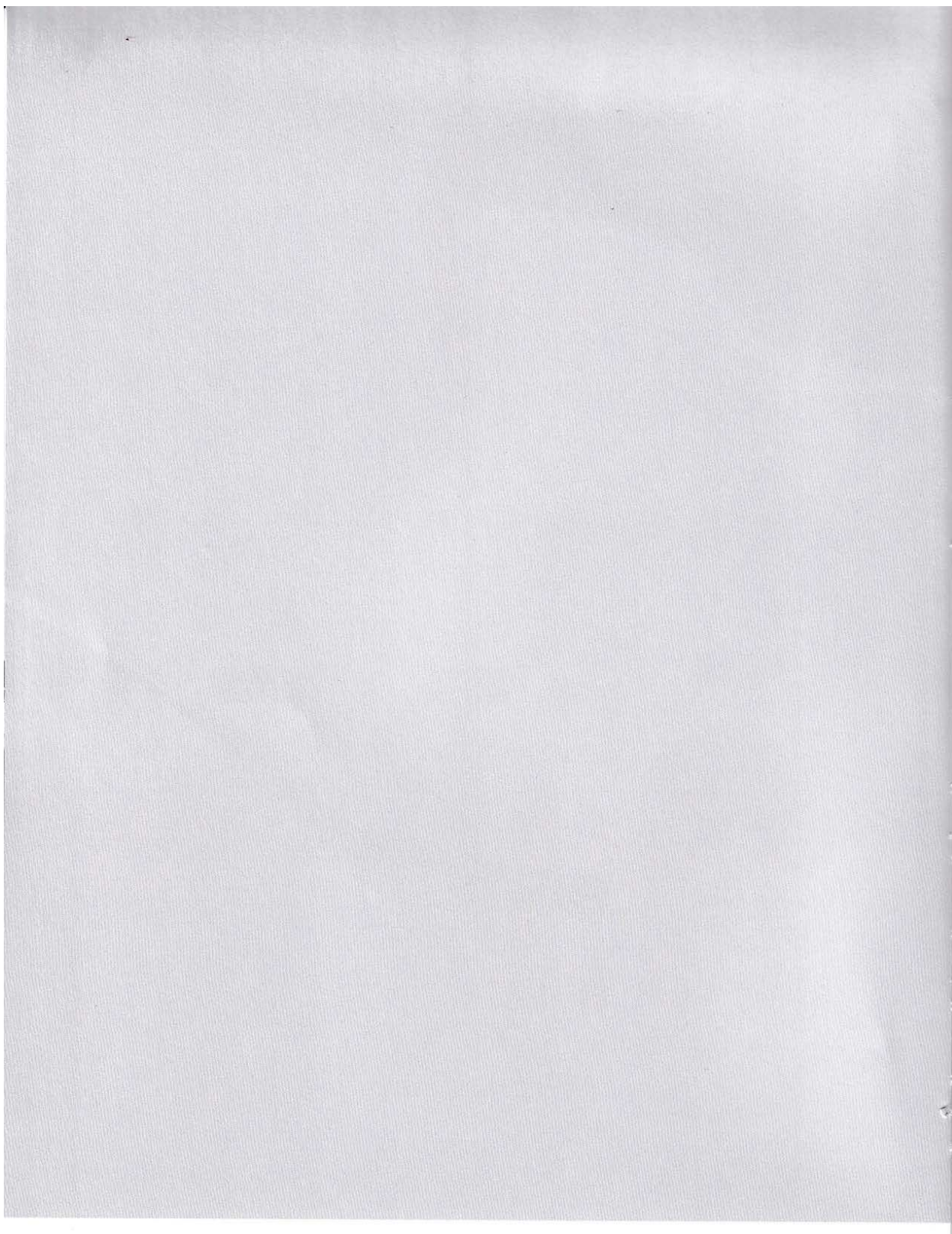
Смешайте сахар и воду в средней миске. Взбейте до полного растворения сахара. Перелейте в герметичную ёмкость и храните в холодильнике.

Сироп Демерара

200 г сахара Демерара
100 г воды

В небольшой сотейник налейте воду и добавьте сахар. Нагревайте на среднем огне, помешивая, пока сахар полностью не растворится. Снимите с огня, накройте и остудите. Перелейте в герметичную ёмкость и храните в холодильнике.





Chapter One

BACK BAR

CLASSIC
COCKTAILS

MODERN
COCKTAILS

WINES

ETCETERA



Безалкогольный бэк-бар

Бэк-бар — это полки за коктейльным баром, на которых обычно стоят бутылки со спиртными напитками, составляющими основу коктейлей. От виски и джина до амаро и домашних биттеров — бэк-бар предлагает огромное разнообразие вкусов, которые можно бесконечно сочетать. Поэтому вполне уместно начать исследование дизайна безалкогольных напитков с создания собственной «кладовой», с которой мы будем работать.

Мы начинаем разработку каждого из рецептов с изучения нескольких образцов определённого спиртного — например, рома или текилы — и стараемся выделить опыт, который они дают. Мы анализируем вкусовые ноты, баланс сладости и горечи, вязкость, послевкусие и другие характеристики. Это непростая задача, ведь приходится «пробовать» дух алкоголя, выходя за пределы самого теплового ощущения, чтобы уловить уникальные качества напитка. Для этого мы пробуем несколько образцов и разводим их водой в разных пропорциях.

Рецепты, представленные ниже, созданы не для того, чтобы обмануть дегустатора и заставить его поверить, что он пьёт настоящий алкоголь. Наша цель — предложить интересные и сложные вкусовые основы, которые можно использовать для создания напитков.

Каждый из следующих рецептов рассчитан примерно на 1 литр.

В стиле джина

300 г растительного глицерина
150 г ягод можжевельника
150 г воды
750 г воды
17 г семян кориандра
17 г цедры лимона, снятой ножом-пиллером
5 г семян фенхеля
4 г корицы, слегка раздробленной
3 г свежего имбиря, очищенного и тонко нарезанного
2 г звёздчатого аниса, слегка раздробленного
1 г корня дягиля
1 г семян зелёного кардамона
1 г кошерной соли

Приготовление можжевелевой настойки: соедините глицерин, можжевельник и 150 г воды в блендере, измельчите импульсами 1–2 раза (важно не превратить в пюре). Перелейте в герметичную ёмкость и оставьте в холодильнике на ночь. На следующий день процедите через мелкое сито, удалив твёрдые части. Отложите.

Если есть оборудование *sous vide*:

Смешайте 750 г воды с остальными ингредиентами в вакуумном пакете. Готовьте при 90 °C в течение 1 часа. Затем охладите пакет в ледяной ванне.

Если нет оборудования *sous vide*:

Смешайте 750 г воды с остальными ингредиентами в сотейнике, доведите до

кипения, затем уменьшите огонь и томите 1 час. Снимите с огня и полностью остудите.

Процедите через мелкое сито. Добавьте 250 г настойки из можжевельника, перемешайте. Перелейте в герметичную ёмкость и храните в холодильнике.

В стиле американского виски

60 г соложёного ячменя
1 банан
1500 г воды
75 г сушёных персиков
75 г сушёного инжира
60 г воздушного попкорна без соли
45 г обожжённых щеп Oak (американский дуб)
37 г семян пажитника
34 г патоки
30 г корицы, слегка раздробленной
2 стручка ванили
1,5 г кошерной соли

Разогрейте духовку до 205 °C.

На противень выложите соложёный ячмень и подсушите 30 минут, помешивая для равномерного подрумянивания. На другом противне запеките банан в кожуре, сделав несколько надрезов ножом, около 15 минут — до почернения кожуры. Остудите и нарежьте банан (вместе с кожурой) на кусочки.

Если есть оборудование *sous vide*:

Смешайте ячмень, банан и все остальные ингредиенты в пакете. Готовьте при 90 °C в течение 1 часа. Затем охладите в ледяной ванне.

Если нет оборудования *sous vide*:

Смешайте всё в сотейнике, доведите до кипения, затем уменьшите огонь и томите 1 час. Снимите с огня и остудите.

Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые части. Перелейте жидкость в герметичную ёмкость и храните в холодильнике.

В стиле текилы

½ ананаса, с кожурой
1000 г воды
40 г свежего абрикоса, без косточки, крупно нарезанного
30 г сиропа агавы
20 г жареного несолёного арахиса
12 г чёрного перца горошком, слегка раздробленного
2 г кошерной соли
2 стручка ванили, разрезанных и выскобленных
50 г свежей петрушки (листья и стебли)
25 г свежего имбиря, очищенного и тонко нарезанного
15 г свежей мяты (листья и стебли)
9 г цедры лайма, снятой ножом-пиллером

7 г свежего халапеньо, очищенного от семян и стеблей, крупно нарезанного
4 г свежих лавровых листьев

С помощью ножа снимите наружную кожуру с половины ананаса (мякоть оставьте для другого использования). Нарежьте кожуру на кусочки.

Смешайте кожуру ананаса с водой, абрикосом, сиропом агавы, арахисом, перцем, солью и ванилью.

Sous vide:

поместите ингредиенты в вакуумный пакет и готовьте при 90 °C в течение 1 часа. Охладите пакет в ледяной ванне.

Без sous vide:

поместите ингредиенты в сотейник, доведите до кипения, затем уменьшите огонь и томите 1 час. Снимите с огня и остудите.

Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые части. Добавьте оставшиеся ингредиенты, слегка подавите их и дайте настояться при комнатной температуре 2 часа. Процедите снова. Перелейте жидкость в герметичную ёмкость и храните в холодильнике.

Апельсиновый ликёр (вдохновлён *Triple Sec*, *Cointreau*)

650 г свежих апельсинов (с кожурой), нарезанных на четвертинки
550 г воды
450 г сахара
2 гвоздики
4 г корицы, слегка раздробленной
1 стручок ванили, разрезанный и выскобленный

Sous vide:

смешайте ингредиенты в пакете, запаяйте и готовьте при 90 °C 4–6 часов, пока апельсины не станут очень мягкими. Затем охладите в ледяной ванне.

Без sous vide:

нагрейте большую кастрюлю с водой до 90 °C. Поместите ингредиенты в прочный пакет с замком, максимально удалив воздух. Держите пакет в воде 4–6 часов, поддерживая температуру. Затем охладите в ледяной ванне.

Процедите смесь через мелкое сито, удалив твёрдые части. Перелейте жидкость в герметичную ёмкость и храните в холодильнике.

В стиле мескала

½ ананаса, с кожурой
1000 г воды
40 г свежего абрикоса, без косточки, крупно нарезанного
30 г сиропа агавы
25 г жидкого дыма
10 г жареного несолёного арахиса
10 г семян кориандра

7 г чёрного кардамона, слегка раздробленного
8 г чёрного перца горошком, слегка раздробленного
4,5 г белого перца горошком, слегка раздробленного
2,5 г сычуаньского перца
2,5 г кошерной соли
2 г копчёного чая лапсанг сушонг
20 г свежей петрушки (листья и стебли)
20 г свежего имбиря, очищенного и тонко нарезанного
5 г свежего халапеньо, очищенного от семян и стеблей, крупно нарезанного
4 г свежих лавровых листьев
2 г цедры лайма, снятой ножом-пиллером

С помощью гриля или газовой горелки обуглите кожуру ананаса до почернения. Остудите, снимите и крупно нарежьте.

Смешайте кожуру с водой, абрикосом, сиропом агавы, жидким дымом, орехами, специями и чаем.

Sous vide:

поместите ингредиенты в вакуумный пакет и готовьте при 90 °C в течение 1 часа. Затем охладите в ледяной ванне.

Без sous vide:

поместите ингредиенты в сотейник, доведите до кипения, затем уменьшите огонь и томите 1 час. Снимите с огня и остудите.

Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые части. Добавьте оставшиеся ингредиенты, слегка подавите и дайте настояться 2 часа при комнатной температуре. Процедите снова. Перелейте жидкость в герметичную ёмкость и храните в холодильнике.

В стиле испанского рома

60 г сахара
3 стручка ванили, разрезанных и выскобленных
25 г цедры апельсина, снятой ножом-пиллером
7 г какао-крупки
3 г мускатного ореха, слегка раздробленного
2 г соли
1000 г воды

В сотейнике на среднем огне растопите сахар до состояния карамели, не допуская пригорания или задымления. Добавьте ваниль, апельсиновую цедру, какао, мускат и соль, перемешайте и готовьте около 30 секунд, пока не появится аромат. Влейте воду, перемешайте и доведите до кипения. Убавьте огонь и томите 1 час. Снимите с огня, остудите и процедите через мелкое сито. Перелейте жидкость в герметичную ёмкость и храните в холодильнике.

Blackstrap Rum: для более насыщенного варианта добавьте 80 г патоки в горячую смесь сразу после снятия с огня.

Апельсиновый биттер (вдохновлён Regans' Orange Bitters)

500 г воды
50 г растительного глицерина
25 г корня горечавки
20 г семян кориандра
20 г сушёной апельсиновой цедры
8 г звёздчатого аниса, слегка раздробленного
5 г гвоздики
5 г зелёного кардамона, слегка раздробленного
4 г коры хинного дерева
1,5 г семян тмина

Sous vide:

смешайте ингредиенты в пакете и готовьте при 90 °C 1 час. Затем охладите в ледяной ванне.

Без sous vide:

смешайте всё в сотейнике, доведите до кипения, затем уменьшите огонь и томите 1 час. Снимите с огня и остудите.

Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые части. Перелейте жидкость в герметичную ёмкость и храните в холодильнике.

Ароматический биттер (вдохновлён *Angostura Aromatic Bitters*)

40 г сахара
60 г гвоздики
40 г корицы, слегка раздробленной
40 г корня горечавки
11 г звёздчатого аниса
7 г сушёной апельсиновой цедры
5 г мускатного ореха, слегка раздробленного
4,5 г зелёного кардамона, слегка раздробленного
4 г порошка сушёного имбиря
4 г душистого перца, слегка раздробленного
3 г чёрного перца горошком, слегка раздробленного
1 стручок ванили, разрезанный и выскобленный
1 г сушёного корня сассофраса или сарсапариллы, крупно нарезанного
1000 г воды

В сотейнике растопите сахар на среднем огне до лёгкого подгорания и появления дыма. Добавьте все ингредиенты, кроме воды, и обжаривайте 10 секунд. Осторожно влейте воду (смесь может брызгать). Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и томите 1 час. Снимите с огня и остудите.

Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые части. Перелейте жидкость в герметичную ёмкость и храните в холодильнике.

Bitter Amaro (вдохновлён *Cynar*)

1000 г воды
500 г артишоков, крупно нарезанных
200 г сахара

200 г Coca-Cola
36 г свежего базилика (листья и стебли)
20 г корня горечавки
18 г коры хинного дерева
7 г сушёного эстрагона
6 г корня дягиля

Смешайте воду и артишоки в блендере, взбейте 30 секунд. Перелейте в широкую ёмкость и оставьте на 2 часа без крышки, периодически помешивая. Смесь должна потемнеть почти до чёрного цвета. Процедите через мелкое сито, должно получиться около 700 г жидкости.

В сотейнике растопите сахар на среднем огне до состояния глубокой карамели, не допуская пригорания. Вливайте понемногу процеженную жидкость из артишоков, постоянно помешивая, чтобы соединить с карамелью. Повторяйте, пока смесь не перестанет кипеть. Добавьте оставшуюся жидкость и все остальные ингредиенты. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и томите 1 час. Остудите и процедите через мелкое сито. Храните в герметичной ёмкости в холодильнике.

В стиле ямайского рома

2 банана
½ ананаса, с кожурой
1000 г воды
21 г цедры лайма, снятой ножом-пиллером
13 г свежего имбиря, очищенного и тонко нарезанного
10 г обожжённых дубовых щеп
10 г чёрного кардамона, слегка раздробленного
5 г душистого перца, слегка раздробленного
5 г корицы, слегка раздробленной
1 г кошерной соли

Разогрейте духовку до 175 °C. На противне, застеленном пергаментом, запеките бананы в кожуре, сделав надрезы ножом, 20 минут — до почернения кожуры. Остудите, затем нарежьте вместе с кожурой.

Снимите кожуру с половины ананаса и нарежьте её крупно.

Sous vide:

смешайте все ингредиенты в пакете и готовьте при 90 °C 1 час. Затем охладите в ледяной ванне.

Без sous vide:

смешайте всё в сотейнике, доведите до кипения, затем уменьшите огонь и томите 1 час. Остудите.

Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые части. Храните в герметичной ёмкости в холодильнике.

Amaro (вдохновлён *Averna Amaro*)

300 г сахара
17 г цикория
12 г корицы, слегка раздробленной
9 г семян кориандра
8 г корня дягиля
6 г семян фенхеля
5 г корня горечавки
4 г семян аниса
0,5 г гвоздики
750 г воды
50 г цедры апельсина, снятой ножом-пиллером

В сотейнике растопите сахар на среднем огне до лёгкого подгорания и появления дыма. Добавьте специи и корни, обжаривайте 10 секунд. Вливайте воду понемногу, постоянно помешивая, чтобы соединить с карамелью. Повторяйте, пока смесь не перестанет кипеть. Добавьте оставшуюся воду и апельсиновую цедру. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и томите 1 час. Остудите и процедите через мелкое сито. Храните в герметичной ёмкости в холодильнике.

В стиле сладкого вермута

100 г сахара
700 г воды
200 г вержю (verjus rouge)
2 стручка ванили, разрезанных и выскобленных
40 г свежего имбиря, очищенного и тонко нарезанного
36 г сушёного инжира, крупно нарезанного
25 г сушёной вишни
24 г апельсиновой цедры, снятой ножом-пиллером
18 г лимонной цедры, снятой ножом-пиллером
16 г изюма
9 г корицы, слегка раздробленной
4 г семян кориандра
2 г зелёного кардамона, слегка раздробленного
2 г корня горечавки
1 г гвоздики
1 г сушёной ромашки
1 г коры хинного дерева
0,5 г сушёного эстрагона

В сотейнике растопите сахар на среднем огне до лёгкого подгорания и появления дыма. Вливайте воду понемногу, постоянно помешивая, чтобы соединить с карамелью. Повторяйте до прекращения кипения, затем добавьте оставшуюся воду и все ингредиенты. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и томите 1 час. Остудите и процедите через мелкое сито. Перелейте в герметичную ёмкость и храните в холодильнике.

Травяной ликёр (вдохновлён Chartreuse)

750 г воды
200 г мёда

150 г растительного глицерина
50 г свежего перца поблано, очищенного и крупно нарезанного
50 г свежего имбиря, очищенного и тонко нарезанного
50 г мастики (смола фисташкового дерева)
30 г свежего базилика (листья и стебли)
25 г свежей петрушки (листья и стебли)
20 г галангала, очищенного и тонко нарезанного
18 г семян кориандра
12 г звёздчатого аниса, слегка раздробленного
10 г пыльцы фенхеля
8 г сушёного фенхеля
7 г сушёного эстрагона
7 г зелёного кардамона, слегка раздробленного
7 г свежего тимьяна (листья и стебли)
7 г апельсиновой цедры, снятой ножом-пиллером
5 г лимонной цедры, снятой ножом-пиллером
5 г чёрного перца горошком, слегка раздробленного
5 г корицы, слегка раздробленной
4 г семян пажитника
3 г сушёной мяты
3 г сычуаньского перца
2,5 г зелёного перца горошком, слегка раздробленного
1 г гвоздики
0,1 г шафрана

Sous vide:

смешайте ингредиенты в пакете и готовьте при 90 °C 1 час. Затем охладите в ледяной ванне.

Без sous vide:

смешайте всё в сотейнике, доведите до кипения, затем уменьшите огонь и томите 1 час. Остудите и процедите.

Перелейте в герметичную ёмкость и храните в холодильнике.

В стиле фернета

100 г сахара
1000 г воды
85 г галангала, очищенного и тонко нарезанного
30 г тростникового сиропа
30 г свежей мяты (листья и стебли)
20 г сушёной мяты
8 г порошка алоэ вера
6 г корня горечавки
6 г коры хинного дерева
4 г зелёного кардамона, слегка раздробленного
0,1 г шафрана

В сотейнике растопите сахар на среднем огне до полного подгорания и задымления. Вливайте воду понемногу, постоянно помешивая, чтобы соединить с

карамелью. Повторяйте до прекращения кипения, затем добавьте оставшуюся воду и все ингредиенты. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и томите 1 час. Остудите и процедите через мелкое сито. Перелейте в герметичную ёмкость и храните в холодильнике.

Bitter Liqueur (вдохновлён Campari)

700 г воды
400 г сахара
180 г свежего грейпфрута (включая кожуру), крупно нарезанного
100 г свежего апельсина (включая кожуру), крупно нарезанного
12 г корня горечавки
10 г корицы, слегка раздробленной
6 г розового перца горошком, слегка раздробленного
5 г звёздчатого аниса, слегка раздробленного
4 г корня дягиля
1,5 г гвоздики
1 г красного пищевого красителя (по желанию)

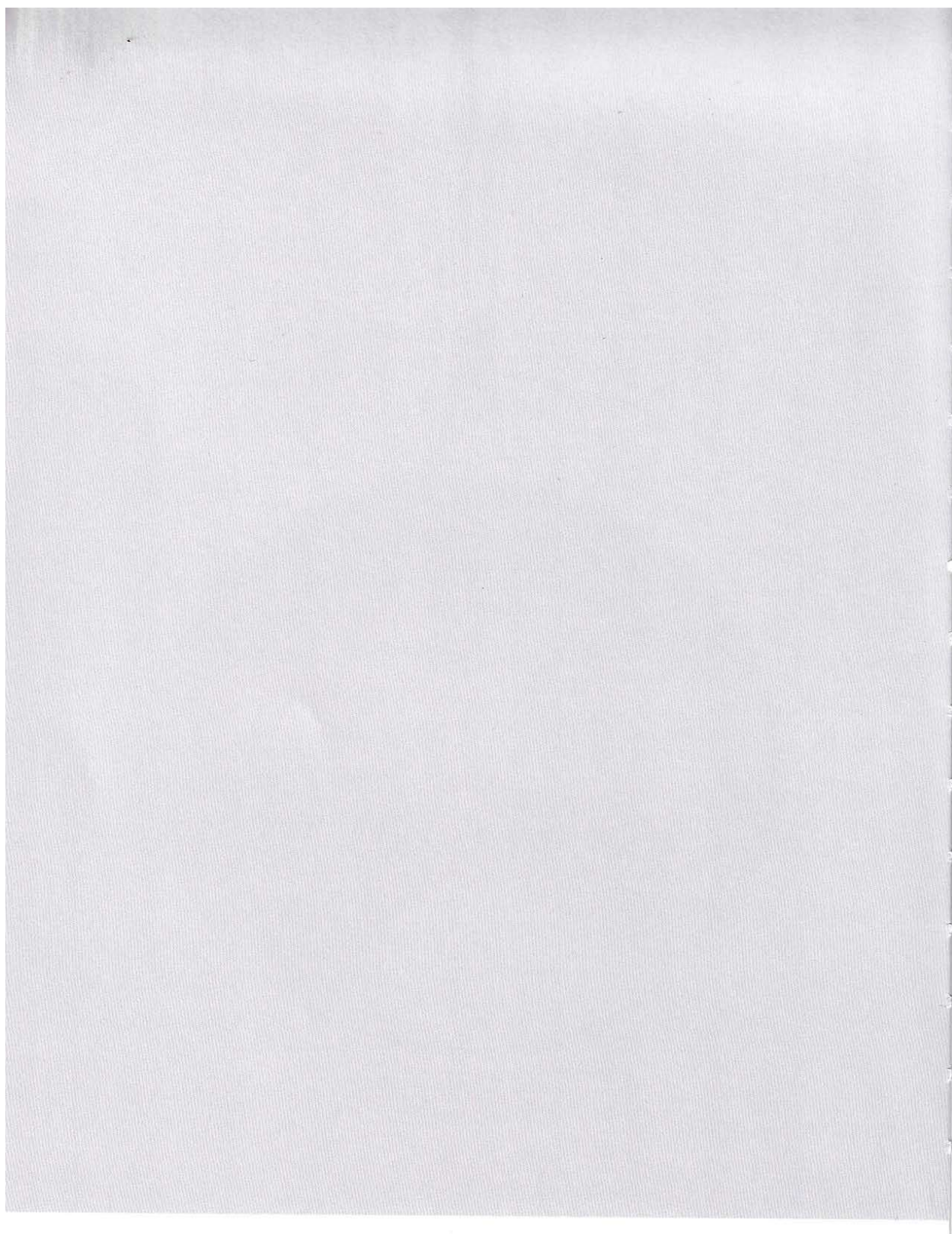
Sous vide:

Смешайте все ингредиенты в пакете и готовьте при 90 °C 1 час. Затем охладите в ледяной ванне.

Без sous vide:

Смешайте все ингредиенты в сотейнике, доведите до кипения, затем уменьшите огонь и томите 1 час. Остудите.

Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые части. Перелейте в герметичную ёмкость и храните в холодильнике.





BACK BAR

Chapter Two

CLASSIC COCKTAILS

MODERN
COCKTAILS

WINES

ETCETERA



В этом разделе мы используем заготовки из нашей «полки бара» (см. предыдущий раздел), подставляя их в рецепты классических коктейлей.

Создавать безалкогольные версии классики бывает проще в одних случаях и сложнее в других. Например, яркие и освежающие напитки, такие как **Grapefruit Mimosa** (стр. 48) или **Margarita** (стр. 52), довольно близко напоминают свои алкогольные аналоги, в то время как очень крепкие и «спиртовые» коктейли вроде **Negroni** (стр. 62) или **Black Manhattan** (стр. 59) воспроизвести без алкоголя гораздо сложнее.

Общее правило: чем более ключевую роль играет крепкий алкоголь в классическом коктейле, тем больше усилий требуется для того, чтобы заменить его отсутствие чем-то столь же интересным и сложным по вкусу.

Следующие рецепты — это лишь небольшая подборка способов сочетать наши заготовки. Как и в случае с «полкой бара», здесь остаётся большой простор для экспериментов.

Grapefruit Mimosa

- 30 мл свежего грейпфрутового сока, охлаждённого
- 120 мл шампанского из личи (стр. 194)

Влейте сок в высокий бокал для шампанского и долейте шампанским из личи. Подайте.



Paloma

- 90 мл текилы (стр. 30)
- 30 мл свежего грейпфрутового сока
- 22,5 мл простого сиропа (стр. 22)
- 22,5 мл свежего лаймового сока
- цедра грейпфрута, снятая пілером

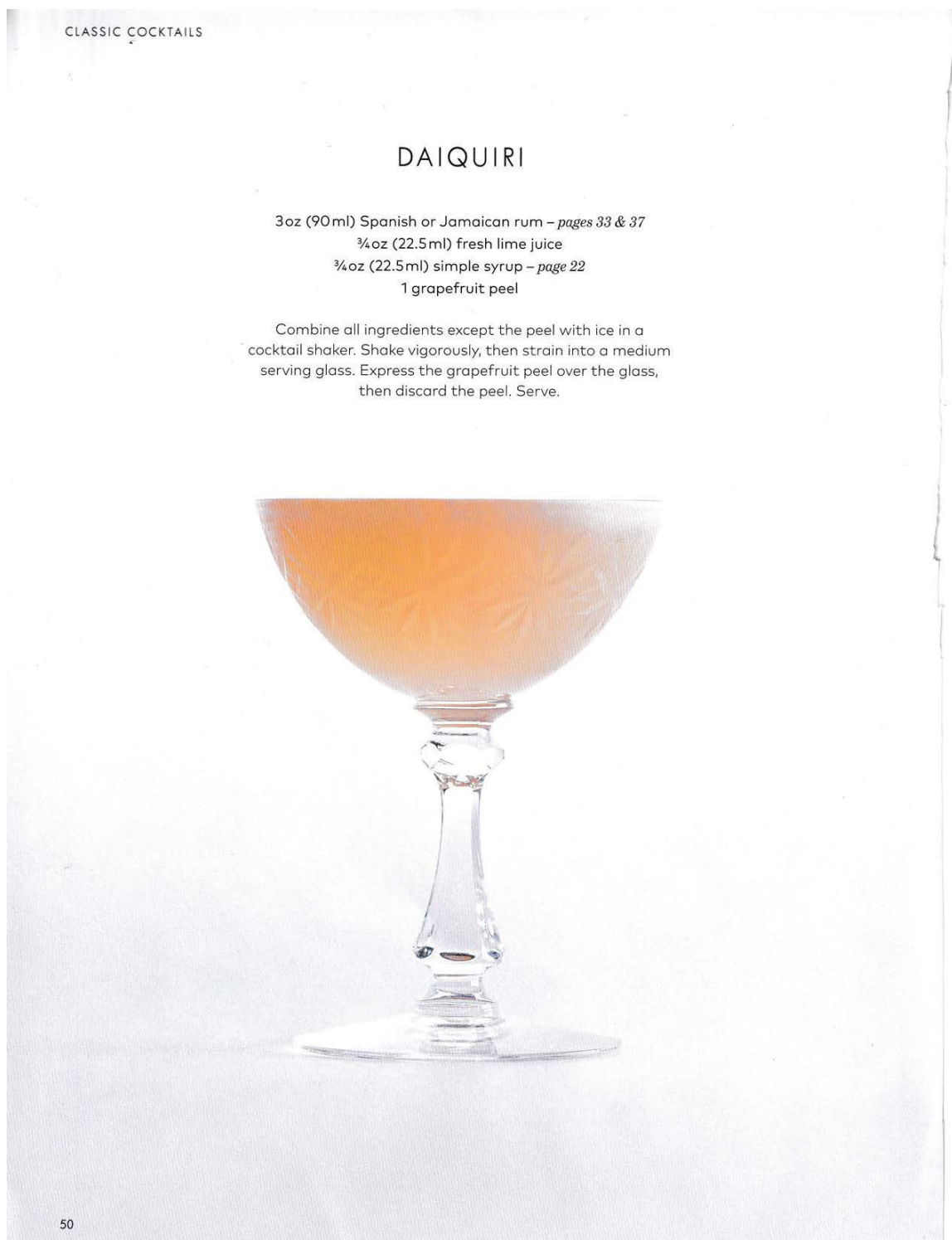
Заполните высокий бокал льдом наполовину. В шейкере энергично встряхните все ингредиенты (кроме цедры) со льдом. Процедите в бокал. Выдавите цедру грейпфрута над бокалом и украсьте ей напиток. Подавайте с трубочкой.



Daiquiri

- 90 мл испанского или ямайского рома (стр. 33 и 37)
- 22,5 мл свежего лаймового сока
- 22,5 мл простого сиропа (стр. 22)
- цедра грейпфрута

Все ингредиенты (кроме цедры) энергично встряхните со льдом в шейкере. Процедите в бокал среднего размера. Выдавите цедру грейпфрута над бокалом и удалите её. Подавайте.



Jungle Bird

- 75 мл испанского или Blackstrap рома (стр. 33)
- 45 мл свежесжатого сока ананаса
- 22,5 мл биттер-ликер (стр. 42)
- 15 мл сахарного сиропа (стр. 22)
- 15 мл свежесжатого сока лайма
- 1 коктейльная вишня мараскино
- кожура апельсина, снятая пелером

Наполнить средний бокал льдом наполовину. В шейкере смешать ром, ананасовый сок, биттер-ликер, сироп и сок лайма со льдом. Встряхнуть, процедить в бокал. Украсить вишней и апельсиновой цедрой. Подавать.

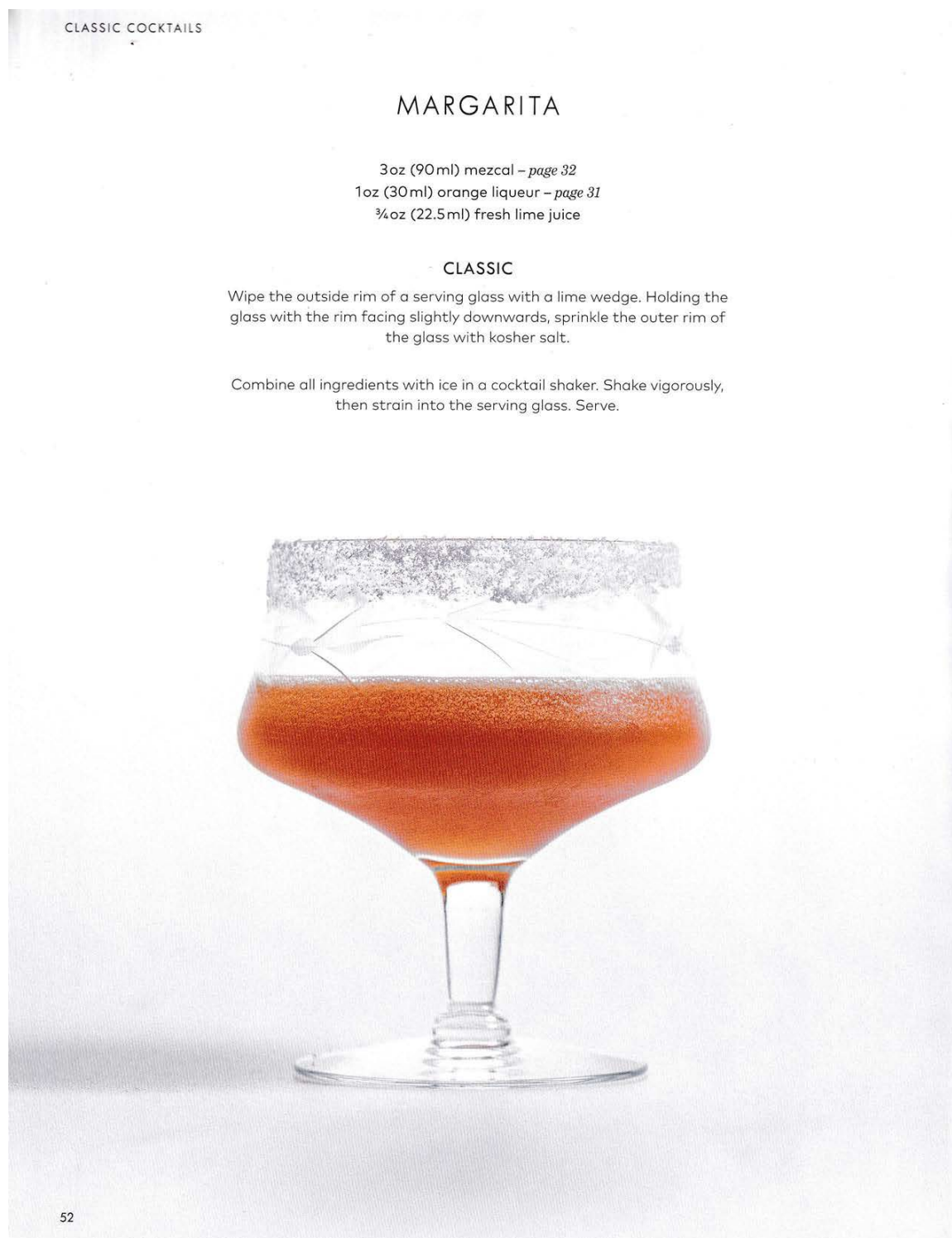


Margarita (Classic)

- 90 мл мескала (стр. 32)
- 30 мл апельсинового ликёра (стр. 31)
- 22,5 мл свежавыжатого сока лайма

Ободок бокала натереть долькой лайма, затем обмакнуть в соль.

В шейкере смешать все ингредиенты со льдом. Встряхнуть, процедить в бокал. Подавать.



Margarita (с острым льдом)

Лёд с соусом чили:

- 5 перцев Fresno, без хвостиков
- 510 г воды
- 60 г свежесжатого сока лайма
- 30 г сахара

Из перцев Fresno выжать сок с помощью соковыжималки. Смешать сок с водой, соком лайма и сахаром до растворения. Разлить по квадратным формам для льда (3,2 см), заморозить.

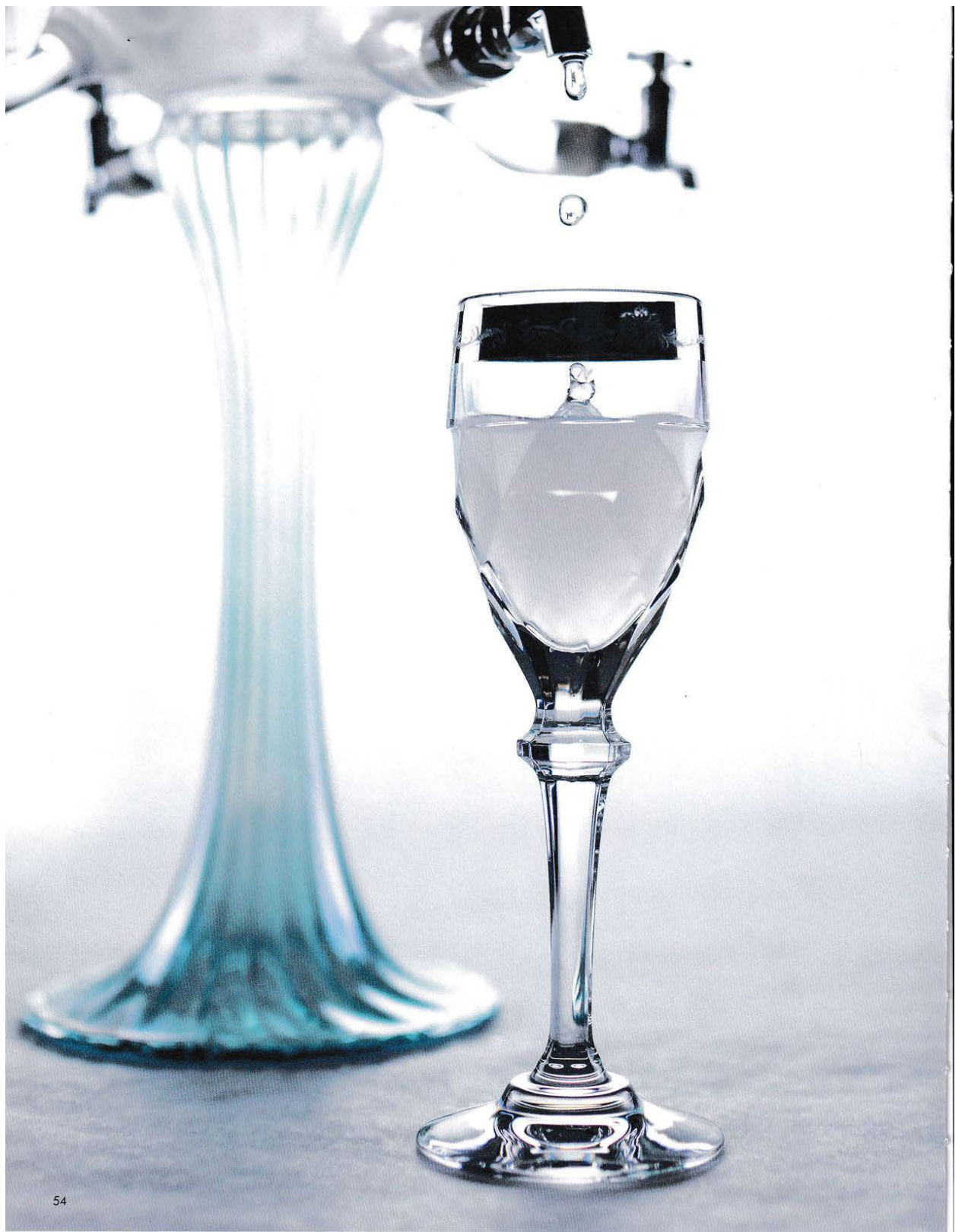
Для подачи:

Положить 2 кубика «острого» льда в средний бокал.

В шейкере смешать мескаль, апельсиновый ликёр и сок лайма со льдом.

Встряхнуть, процедить в бокал. Подавать.





АБСЕНТ

Абсент — это сладкий, крепкоалкогольный ликёр, ароматизированный в первую очередь анисом и фенхелем. Он удивительно сложен. Используемый в качестве ингредиента для коктейлей, он способен в малых дозах привнести в напиток восхитительный штрих *je ne sais quoi*. Мы создали наш рецепт в виде сиропа, что позволяет хранить его легко и использовать малыми порциями во время сервиса.

Для истинных энтузиастов абсента мы также предлагаем метод приготовления «абсент-дрип» — традиционный способ употребления абсента, когда в ликёр (или в нашем случае сироп) медленно добавляется холодная вода до более приятной концентрации. Как и в случае с традиционным абсентом, эта версия будет *louché* (становиться мутной) в процессе разведения, поскольку эфирные масла выпадают в осадок.

Сироп из абсента

- 250 г растительного глицерина
- 24 капли масла сладкого фенхеля
- 13 капель лимонного масла
- 6 капель масла звёздчатого аниса
- 1 капля зелёного пищевого красителя

Смешать все ингредиенты в блендере. Взбивать на высокой скорости 1 минуту до растворения масел. Перелить смесь в герметичную ёмкость и хранить в холодильнике.

Примечание: после взбивания сироп будет насыщен пузырьками и мутным. Пузыри постепенно рассеются за несколько дней, делая смесь прозрачной. Это исключительно косметический эффект; вкус сиропа не изменится.

Для подачи

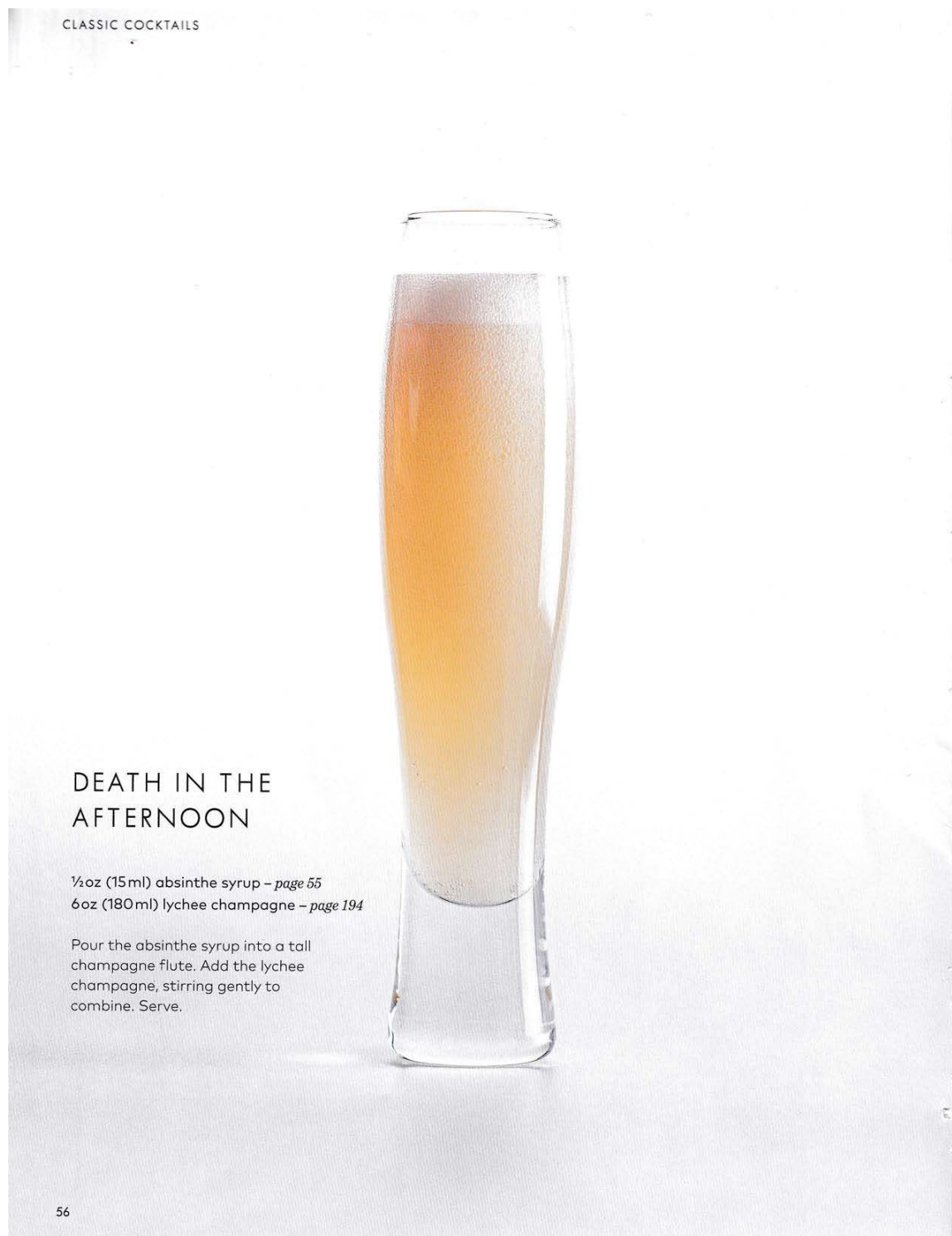
- 10 г сиропа из абсента
- 80 г очень холодной воды

Налить сироп в маленький бокал для подачи. Медленно добавить холодную воду, размешивая ложкой до полного растворения сиропа. По мере соединения жидкость станет мутной и приобретёт «молочный» оттенок (*louché*). Подавать сразу.

DEATH IN THE AFTERNOON

- ½ oz (15 мл) сиропа из абсента — стр. 55
- 6 oz (180 мл) личи-шампанского — стр. 194

Налить сироп в высокий фужер для шампанского. Добавить личи-шампанское, слегка перемешать. Подавать.



FRENCH 75

- 3 oz (90 мл) джина — стр. 28
- $\frac{3}{4}$ oz (22,5 мл) свежего лимонного сока
- $\frac{3}{4}$ oz (22,5 мл) сахарного сиропа — стр. 22
- 3 oz (90 мл) личи-шампанского — стр. 194
- 1 цедра лимона, снятая пелером

Встряхнуть джин, лимонный сок и сироп со льдом в шейкере. Процедить в высокий фужер для шампанского. Долить личи-шампанское. Выжать лимонную цедру над напитком, затем украсить ею бокал. Подавать.



CLASSIC COCKTAILS

FRENCH 75

3oz (90ml) gin – page 28
 $\frac{3}{4}$ oz (22.5ml) fresh lemon juice
 $\frac{3}{4}$ oz (22.5ml) simple syrup – page 22
3oz (90ml) lychee champagne – page 194
1 lemon peel, removed with a peeler

Combine the gin, lemon juice, and simple syrup with ice in a cocktail shaker. Shake vigorously, then strain into a tall champagne flute. Top with lychee champagne. Express the lemon peel over the glass, then garnish glass with the peel. Serve.

WHISKEY SOUR

- 3 oz (90 мл) американского виски — стр. 29
- $\frac{3}{4}$ oz (22,5 мл) свежего лимонного сока
- $\frac{3}{4}$ oz (22,5 мл) сахарного сиропа — стр. 22
- 1 яичный белок
- 1 цедра лимона, снятая пелером

Соединить виски, лимонный сок, сироп и яичный белок в шейкере. Встряхнуть безо льда (dry shake), чтобы аэрировать. Добавить лёд и встряхнуть ещё раз до охлаждения. Процедить в средний бокал для сервировки. Выжать цедру лимона над бокалом, затем удалить. Подавать.



Black Manhattan

60 мл American whiskey — стр. 29

30 мл amaro — стр. 38

2 дэша aromatic bitters — стр. 35

Соедините все ингредиенты со льдом в бокале для смешивания коктейлей. Перемешивайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в средний бокал для сервировки. Украсьте двумя вишнями мараскино. Подавать.

CLASSIC COCKTAILS

BLACK MANHATTAN

2 oz (60ml) American whiskey – *page 29*

1 oz (30ml) amaro – *page 38*

2 dashes aromatic bitters – *page 35*

Combine all ingredients with ice in a cocktail mixing glass. Stir until chilled and diluted, then strain into a medium serving glass. Garnish with two maraschino cherries. Serve.



Amaro & Coke

60 мл Coca-Cola, охлаждённая

30 мл bitter amaro или fernet — стр. 36 и 41

Наполните средний бокал наполовину льдом. Добавьте Coca-Cola, затем аккуратно влейте amaro. Подавать.

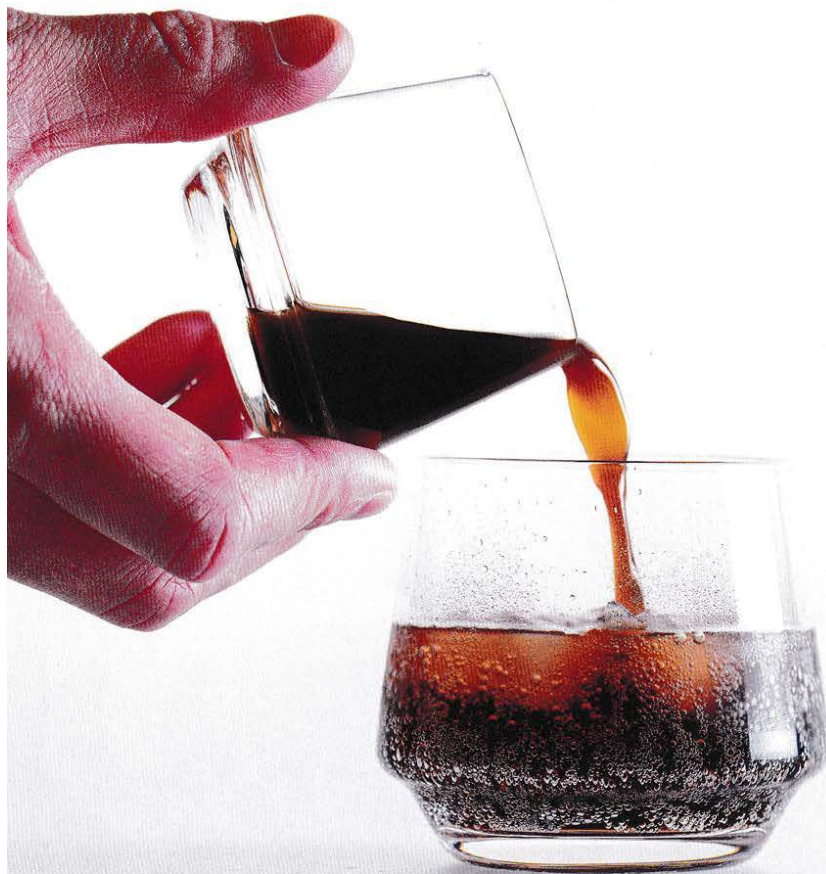
CLASSIC COCKTAILS

AMARO & COKE

2oz (60ml) Coca-Cola, chilled

1oz (30ml) bitter amaro or fernet — *pages 36 & 41*

Fill a medium glass halfway with ice. Add Coca-Cola, then gently pour in amaro. Serve.



Bijou

30 мл gin — стр. 28

30 мл herbal liqueur — стр. 40

30 мл sweet vermouth — стр. 39

Соедините все ингредиенты со льдом в бокале для смешивания коктейлей. Перемешивайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в средний бокал для сервировки. Подавать.

CLASSIC COCKTAILS

BIJOU

1oz (30ml) gin – *page 28*

1oz (30ml) herbal liqueur – *page 40*

1oz (30ml) sweet vermouth – *page 39*

Combine all ingredients with ice in a cocktail mixing glass. Stir until chilled and diluted, then strain into a medium serving glass. Serve.



Negroni

30 мл gin — стр. 28

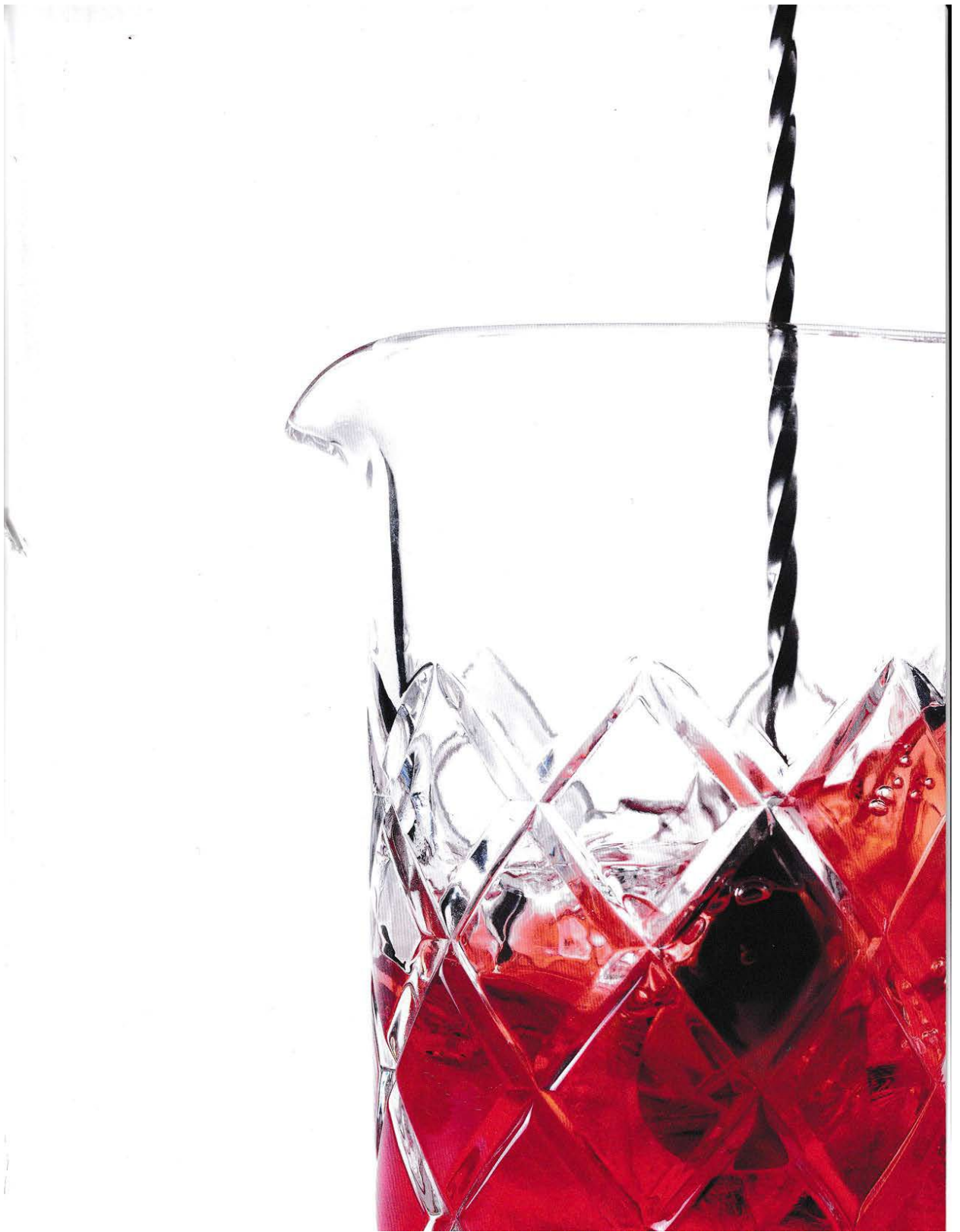
30 мл sweet vermouth — стр. 39

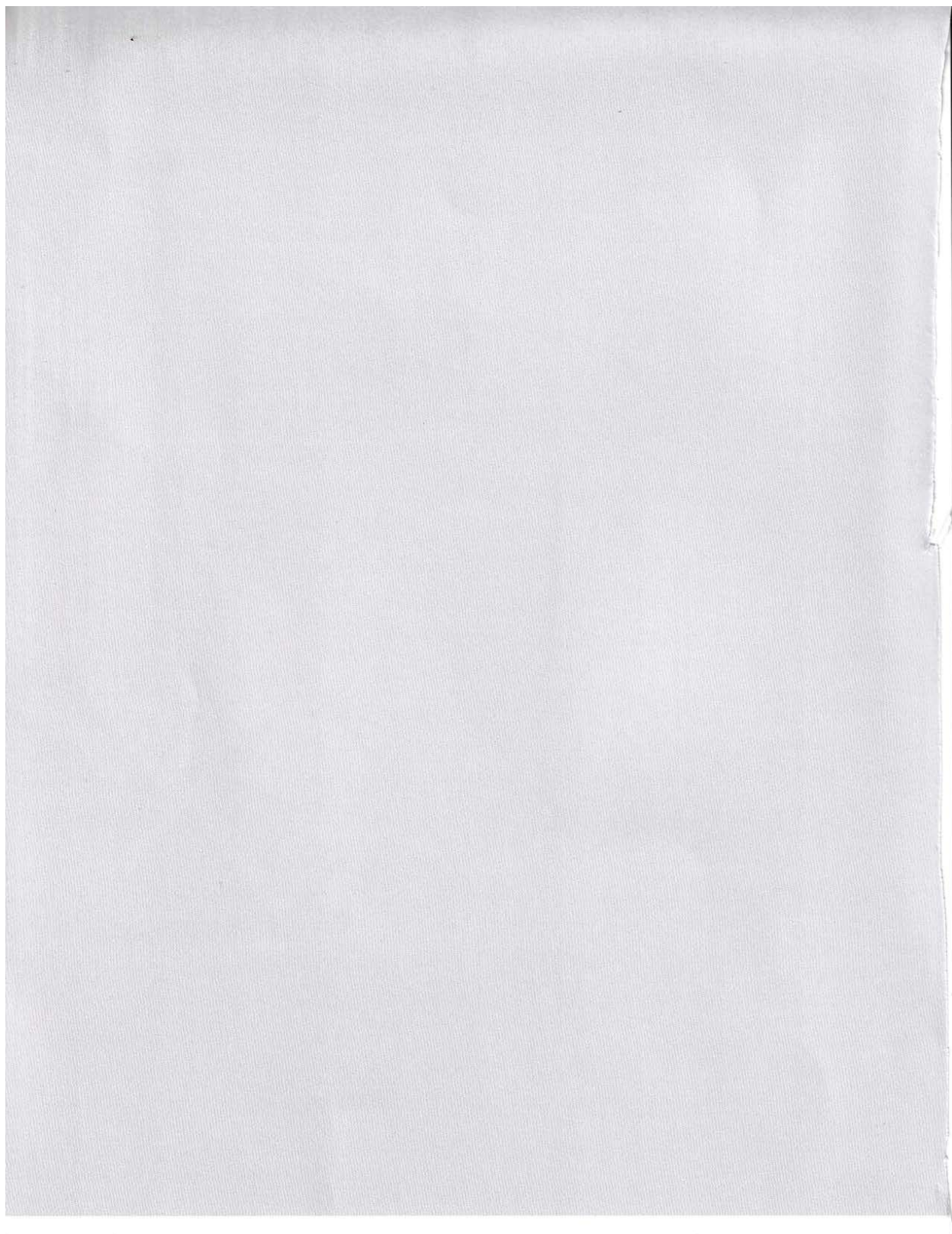
30 мл bitter liqueur — стр. 42

1 цедра апельсина, снятая пиларом

Соедините gin, vermouth и bitter liqueur со льдом в бокале для смешивания коктейлей. Перемешивайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в средний бокал для сервировки. Выжмите масло из апельсиновой цедры над бокалом, затем украсьте бокал этой цедрой. Подавать.







BACK BAR

CLASSIC
COCKTAILS

MODERN
COCKTAILS

WINES

ETCETERA

Chapter
Three



Современные коктейли

Создание безалкогольных напитков, которые сохраняют узнаваемость классических коктейлей, для нас является интересным вызовом. Но мы не хотим ограничивать себя только вкусами, привычными барной индустрии. Если мы позволяем себе черпать вдохновение и из кулинарного мира, наша палитра вкусов значительно расширяется.

В этом разделе собраны примеры напитков, которые мы подавали в каждом из наших ресторанов. Некоторые из них создавались как самостоятельные напитки для подачи в нашем современном коктейль-баре The Aviary или в The Office, нашем классическом спикизи. Другие были разработаны с намерением подаваться вместе с едой в наших ресторанах: Alinea, Next, Roister и St. Clair Supper Club. Хотя источники вдохновения здесь весьма разнообразны, цель для всех этих напитков одна и та же: мы хотим предложить нашим гостям что-то продуманное, интересное и вкусное.

Следуя любому из этих рецептов, пробуйте напиток в процессе. Обращайте внимание на разные элементы «опыта питья», о которых мы говорим на страницах 8–17. Мы призываем вас изменять любые из этих элементов так, как вы сочтёте нужным — подстраивать их под себя, чтобы сделать напиток своим.

CEREAL KILLER



Этот напиток вдохновлён Манхэттенom

Этот напиток вольно вдохновлён почтенным «Манхэттенom» — классическим коктейлем на виски, вермуте и биттере. Несмотря на то что он состоит всего из трёх ингредиентов, «Манхэттен» обладает невероятной глубиной; попытка создать что-то с подобным опытом питья для нас — интересный вызов. Наша вариация опирается на выразительные ароматические ингредиенты: обжаренный ячмень, ежевику, пряности и шоколад.

Примечание о биттерах, используемых в этом напитке и в других рецептах книги: хотя продукты Fee Brothers изготавливаются на основе растительного глицерина (а не на крепком алкоголе, как большинство других биттеров), они всё же содержат следовые количества алкоголя, сопоставимые с количеством в ванильных экстрактах для выпечки. Чтобы сделать напиток полностью безалкогольным, можно использовать наши Ароматические биттеры (страница 35).

Сироп из ежевики

- 200 г свежей ежевики
- 150 г сахара
- 100 г воды

Смешайте все ингредиенты в небольшой кастрюле и доведите до кипения на среднем огне. Снимите с огня, накройте крышкой и дайте полностью остыть. Процедите смесь через мелкое сито, максимально отжимая ягоды, чтобы извлечь как можно больше сока. Удалите жмых. Перелейте жидкость в герметичную ёмкость и храните.

Отвар изпряного ячменя

- 50 г соложёного ячменя
- 33 г палочек корицы, слегка раздробленных
- 3 г ягод ямайского перца (pimento / allspice)
- 650 г воды

В небольшой кастрюле обжарьте ячмень на сильном огне до появления аромата. Добавьте корицу и ямайский перец, продолжайте обжаривать до появления сильного аромата. Добавьте воду, накройте крышкой и доведите до кипения. Снимите с огня и дайте настояться 1 час. Процедите через мелкое сито, удаляя жмых. Перелейте в герметичную ёмкость и полностью охладите в холодильнике.

Смесь «Cereal Killer»

- 475 г отвара изпряного ячменя
- 110 г сиропа из ежевики
- 70 г гранатового сока POM

- 70 г Seedlip Spice 94
- 30 г рожкового сиропа (carob)
- 17 г демерара-сиропа (стр. 22)
- 10 г Fee Brothers Black Walnut Bitters
- 1,5 г лимонной кислоты
- 0,5 г кошерной соли

Смешайте все ингредиенты в небольшой миске, тщательно размешивая для растворения кислоты и соли. Перелейте в герметичную ёмкость и охладите в холодильнике.

Для порции и подачи

Положите крупный кусок льда в средний бокал. Добавьте 120 мл охлаждённой коктейльной смеси. Аккуратно размешайте, чтобы охладить. Подавать.

WHAT WOULD HONEYDEW



Раствор копченой соли

- 100 г воды
- 9 г копченой морской соли

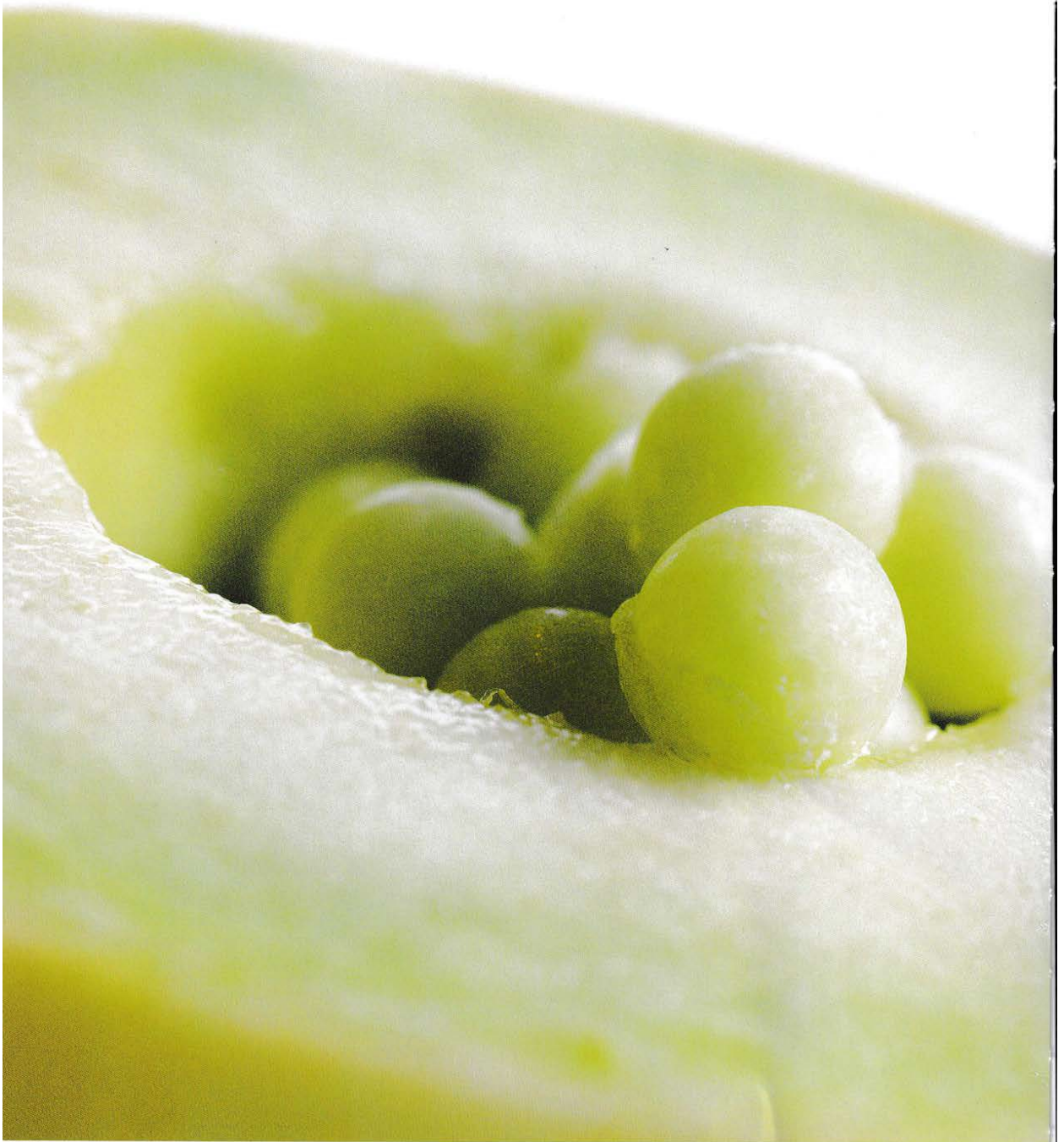
В небольшой кастрюле доведите воду и копченую соль до лёгкого кипения на среднем огне, помешивая, чтобы соль растворилась. Снимите с огня и полностью охладите. Процедите смесь через мелкое сито, удалив все твёрдые частицы. Отложите.

Осветлённый лаймовый огурец

- 2 английских огурца
- 1½ лайма
- 0,5 г корня дягиля
- 5 капель Pectinex Ultra SP-L
- 5 капель kieselsol
- 5 капель хитозана

Нарежьте огурцы кубиками по 2,5 см и извлеките сок из них с помощью соковыжималки.

Нарежьте лаймы (вместе с кожурой) на мелкие кусочки. Смешайте сок лайма, сок огурца, корень дягиля, пектинекс и киесельзол в блендере. Взбейте смесь импульсами 3–4 раза, чтобы измельчить лаймы, стараясь не превратить смесь в пюре. Перелейте в высокий контейнер и оставьте настаиваться при комнатной температуре на 1 час. Процедите смесь через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Вмешайте хитозан. Накройте и оставьте смесь в холодильнике на 3–4 часа, пока осадок не осядет на дно контейнера. Аккуратно слейте осветлённую жидкость, оставив как можно меньше осадка. Перелейте в герметичный контейнер и храните в холодильнике.



МЯТНЫЙ ЛЁД ИЗ ДЫННОГО СОКА

- 490 г свежего сока из медовой дыни, отжатого соковыжималкой
- 55 г глюкозы
- 45 г воды
- 45 г белого вержуса
- 0,5 г соли
- 12 капль безалкогольного экстракта мяты перечной

Смешайте все ингредиенты в средней миске, взбивая до растворения глюкозы и соли. Заполните сферические формочки для льда диаметром 1,3 см этой смесью. Заморозьте до полного затвердевания. Отложите.

ОСНОВНАЯ СМЕСЬ WHAT WOULD HONEYDEW

- 335 г сока алоэ вера
- 205 г осветлённого лаймового огурца
- 135 г белого вержуса
- 95 г сахара
- 1,5 г раствора копченой соли
- 0,5 г апельсиновой цветочной воды

Смешайте все ингредиенты в миске, взбивая до растворения сахара и соли. Перелейте в герметичный контейнер и охладите в холодильнике.

СБОРКА И ПОДАЧА

- 120 мл охлаждённой смеси **What Would Honeydew**

Наполните средний бокал наполовину мятными льдинками из дыни. Смешайте охлаждённую коктейльную основу со льдом в шейкере. Кратко взболтайте, затем процедите через двойное сито в бокал поверх льда. Подавайте.

SALAD



74

Маринованные томаты

- 8 виноградных томатов
- 5 г оливкового масла extra virgin
- 3,5 г хересного уксуса

- 1 г чеснока, мелко нарезанного
- 0,1 г черного перца, грубо дробленого

Приготовьте ледяную ванну. Наполните большую кастрюлю водой и доведите до кипения. Сделайте небольшой надрез крест-накрест на верхушке каждого томата. Бланшируйте томаты в кипящей воде в течение 5 секунд, затем сразу же переложите их в ледяную ванну. С помощью ножа снимите кожицу с томатов, удалив её.

В небольшой миске смешайте оставшиеся ингредиенты, перемешав. Добавьте очищенные томаты и осторожно перемешайте для покрытия маринадом. Дайте томатам промариноваться не менее 1 часа. Храните в закрытом контейнере при комнатной температуре.

Сироп из грецкого ореха и паприки

- 40 г грецких орехов
- 240 г сахара
- 200 г воды
- 1 г копченой сладкой паприки

В средней кастрюле обжарьте грецкие орехи на среднем огне до появления аромата. Добавьте оставшиеся ингредиенты, накройте крышкой и доведите до кипения. Снимите с огня и дайте полностью остыть. Процедите смесь через мелкое сито, отбрасывая твердые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер и поставьте в холодильник на ночь, чтобы осадок осел на дно. На следующий день аккуратно перелейте сироп в чистый контейнер, оставив осадок. Храните в холодильнике.

Основа «Salad»

- 400 г свежего виноградного томатного сока, отжатого через соковыжималку
- 150 г verjus blanc
- 100 г сиропа из грецкого ореха и паприки
- 100 г воды
- 26 г рассола из зеленых оливок (иногда называемого «соком зеленых оливок»)

Смешайте все ингредиенты в миске. Перелейте в герметичный контейнер и храните в холодильнике до полного охлаждения.

Сборка и подача

Налейте 90 мл охлажденной основы «Salad» в средний бокал. Украсьте одним маринованным томатом, маленьким листиком базилика и щепоткой хлопьев соли. Подавать.

SHAKE YOUR TAMARIND



76

Мы разработали этот напиток, чтобы сочетать его с двумя блюдами с акцентом на специи, которые подавались в рамках меню **“Spice Trade”** в ресторане *Next* в начале 2019 года (одно из блюд — свиная грудинка с соусом моле с добавлением чили; другое — салат с вьетнамскими вкусами). Нам хотелось создать напиток с насыщенным, полнотелым вкусом, с выразительной спелостью, которая могла бы противостоять мощной пряности блюд.

Tamarind Coriander Stock

- 4 г семян кориандра, слегка раздробленных
- 0,5 г палочек корицы, грубо раздробленных
- 400 г воды
- 40 г тамаринда

В средней кастрюле слегка обжарьте кориандр и корицу на среднем огне до появления аромата. Добавьте остальные ингредиенты и доведите до кипения, помешивая, чтобы разбить тамаринд и объединить массу. Снимите с огня, накройте крышкой и дайте настояться 20 минут. Процедите смесь через мелкое сито, удаляя твердые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер и охладите в холодильнике.

Shake Your Tamarind Batch

- 315 г tamarind coriander stock
- 150 г свежего сока ананаса, полученного с помощью соковыжималки
- 120 г воды
- 115 г Seedlip Garden 108
- 30 г сахара
- 25 г Maguеу Sweet Sap
- 20 г пюре каламанси
- 2 г лимонной кислоты
- 1 г кошерной соли

Смешайте все ингредиенты в миске, тщательно размешивая до растворения сахара, кислоты и соли. Процедите смесь через мелкое сито, удаляя все твердые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер и охладите в холодильнике.

Подача

Налейте **90 мл** охлажденной коктейльной основы в средний бокал. Подавайте.

ИСКРЯЩИЙСЯ СЛИВОВЫЙ САУР

SPARKLING PLUM SOUR



78

ЛЕД «ФРУКТОВЫЙ КЕКС»

- 14 г палочек корицы, грубо раскрошенных
- 3 зелёных коробочки кардамона, грубо раскрошенных

- 3 целых гвоздики, грубо раскрошенные
- 1 маленькая звезда бадьяна, грубо раскрошенная
- 1 чёрный кардамон, грубо раскрошенный
- 420 г воды
- 225 г вержуса rouge
- 102 г сливового сока
- 66 г чернослива, грубо нарезанного
- 45 г тёмного коричневого сахара
- 42 г фиников, грубо нарезанных, без косточек
- 40 г сушёного инжира, грубо нарезанного
- 2,5 г семян пажитника
- 1,5 г апельсинового масла
- 1 г сумаха
- 1 г цедры апельсина, снятой микропланом
- 0,5 г кошерной соли
- 0,5 г семян айвы
- ½ стручка ванили

В средней кастрюле поджарить корицу, чёрный и зелёный кардамон, гвоздику и бадьян на среднем огне, пока не появится аромат. Добавить все остальные ингредиенты и довести до кипения, размешивая, чтобы растворить сахар и тщательно соединить ингредиенты. Уменьшить огонь, накрыть крышкой и варить 1 час. Снять с огня и дать полностью остыть. Процедить смесь через мелкое сито, отбрасывая твёрдые части. Наполнить форму для льда размером 1¼ дюйма (3,2 см). Заморозить до полного затвердевания. Сохранить.

ФАЛЕРНУМ

- 3 г палочек корицы, грубо раскрошенных
- 2 г бадьяна
- 2 г ягод душистого перца
- 1 г гвоздики
- 530 г воды
- 170 г сахара
- 60 г сырых кешью
- 7,5 г имбиря, очищенного и тонко нарезанного поперёк волокон

- ¼ стручка ванили, расщеплённого и выскобленного
- 1 г цедры лайма, снятой микропланом

В средней кастрюле поджарить корицу, бадьян, душистый перец и гвоздику на среднем огне, пока не появится аромат. Добавить воду, сахар, кешью, имбирь и ваниль. Довести до кипения, затем убрать с огня, накрыть крышкой и оставить настаиваться на 20 минут. Добавить цедру лайма и оставить ещё на 10 минут. Процедить смесь через мелкое сито, отбрасывая твёрдые части. Перелить в герметичную ёмкость и хранить в холодильнике.

СЛИВОВЫЙ ВЕРЖУС

- 1 слива
- 190 г вержуса blanc
- 50 г сахара

Разрезать сливу и удалить косточку. Тонко нарезать.

Если у вас есть оборудование *sous vide*:

Соединить дольки сливы, вержус и сахар в вакуумном пакете и запаять. Готовить *sous vide* при 75°C в течение 2 часов. Подготовить ледяную баню. Переложить пакет в ледяную баню до полного охлаждения. Процедить смесь через мелкое сито, отбрасывая твёрдые части. Перелить жидкость в герметичную ёмкость и сохранить.

Если нет оборудования *sous vide*:

Довести большую кастрюлю воды до слабого кипения. Соединить дольки сливы, вержус и сахар в прочный пакет на молнии, стараясь удалить как можно больше воздуха. Перед закрытием закрепить верх пакета прищепкой. Опустить пакет в кипящую воду так, чтобы он не касался дна кастрюли. Томить 2 часа. Подготовить ледяную баню. Переложить пакет в ледяную баню до полного охлаждения. Процедить смесь через мелкое сито, отбрасывая твёрдые части. Перелить жидкость в герметичную ёмкость и сохранить.

СБОРКА И ПОДАЧА

- 30 мл сливового вержуса
- 22,5 мл фалернума
- 15 мл свежего лимонного сока
- 30 мл воды
- 2 дэш ароматических биттеров (стр. 35)

Положить 2 кубика льда «фруктовый кекс» в средний бокал.

Если у вас есть шейкер *Perlini*:

Соединить все ингредиенты с льдом в шейкере *Perlini*. Встряхивать энергично, пока смесь не охладится и не разбавится. Перевернуть шейкер и зарядить CO₂ до тех пор, пока давление не станет максимальным и газ больше не подаётся.

Встряхнуть шейкер для растворения газа. Дать постоять 30 секунд, затем осторожно сбросить избыточное давление. Налить газированный коктейль поверх фруктового льда. Подать.

Если у вас есть устройство для карбонизации:

Соединить все ингредиенты с льдом в шейкере. Встряхивать энергично, пока смесь не охладится и не разбавилась. Дважды процедить в устройство для карбонизации. Нагазировать по инструкции производителя, затем осторожно налить газированный коктейль поверх фруктового льда. Подать.

Если нет оборудования для карбонизации:

Соединить все ингредиенты с льдом в шейкере. Встряхивать энергично, пока смесь не охладится и не разбавилась. Дважды процедить поверх фруктового льда. Подать.

KOREAN SPICED MARGARITA



82

Корейская пряная Маргарита

Имбирный сироп

- 1 большой имбирь
- 100 г сахара

Очистите имбирь и нарежьте тонкими ломтиками поперёк волокон. Извлеките сок из имбиря с помощью соковыжималки. Процедите сок через мелкое сито, удаляя твёрдые частицы. Дайте соку постоять 1 час, чтобы крахмал осел. Слейте сок в чистый контейнер, оставив как можно больше крахмала позади. Крахмал выбросить.

Соедините 100 г имбирного сока с сахаром в блендере. Взбейте на высокой скорости, пока сахар полностью не растворится. Перелейте в герметичный контейнер и храните в холодильнике.

Сироп Гочуджан

- 110 г мандаринового пюре
- 67 г сахара
- 20 г юдзу-мarmелада, процеженного от твёрдых частиц
- 8,5 г гочуджан
- 1 г лимонной кислоты

Соедините все ингредиенты в небольшой миске, тщательно перемешивая до растворения сахара и кислоты. Храните в герметичном контейнере в холодильнике.

Ячменный отвар

- 120 г ячменя
- 600 г воды

Разогрейте духовку до 205 °C. Выложите ячмень на противень и обжаривайте в духовке 30 минут, периодически помешивая для равномерного подрумянивания. Выньте из духовки и дайте полностью остыть.

В средней кастрюле соедините поджаренный ячмень и воду, доведите до кипения на сильном огне. Снимите с огня, накройте крышкой и дайте настояться 1 час. Процедите смесь через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер и храните в холодильнике.

Смесь чили-порошка

- 10 г крупного корейского чили-порошка
- 6 г кошерной соли
- 6 г сахара
- 3 г лимонной кислоты

Смешайте все ингредиенты в небольшой миске, тщательно перемешав. Переложите в маленький герметичный контейнер и храните.

Основа Korean Spiced Margarita

- 400 г ячменного отвара
- 200 г сиропа гочуджан
- 135 г Maguey Sweet Sap
- 70 г сиропа демерара (стр. 22)
- 60 г имбирного сиропа
- 37 г рисового уксуса
- 3,5 г юдзу-косё

Соедините все ингредиенты в миске, тщательно перемешивая. Процедите смесь через мелкое сито, удаляя твёрдые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер и храните в холодильнике.

Сборка и подача

- 120 мл (4 oz) основы Korean Spiced Margarita
- 15 мл (½ oz) свежего сока лайма

Протрите край бокала долькой лайма. Держа бокал под углом вниз, обмакните край в смесь чили-порошка. Положите два кубика льда среднего размера в бокал.

Соедините основу и сок лайма в шейкере со льдом. Встряхивайте коктейль 4–5 раз, чтобы охладить и слегка аэрировать, затем процедите в подготовленный бокал. Подавать.

DOWN TO EARTH

DOWN TO
EARTH



Здесь мы уравниваем землистые, растительные вкусы грибов и сельдерея с хрустящей сладостью якон (или джикамы), что дает напиток, одновременно пряный и сладкий. Для этого коктейля можно использовать любые грибы; портобелло или шампиньоны дают хороший выход при отжиме сока, в то время как более экзотические сорта — например, мацутакэ или шиитакэ — могут добавить интересные нюансы вкуса. Этот коктейль хорошо сочетается с мясными блюдами, включая бекон, крольчатину или свинину.

Смесь Down to Earth

- 300 г свежих грибов, сок, отжатый с помощью соковыжималки
- 275 г свежего сока из якон (джикамы), отжатого с помощью соковыжималки
- 150 г свежего сока из корня сельдерея, отжатого с помощью соковыжималки
- 75 г сахара
- 2 г аскорбиновой кислоты
- 1,5 г кошерной соли

Смешайте грибной сок, сок из якон и сок из корня сельдерея в средней кастрюле. Доведите до кипения и снимите с огня. Добавьте остальные ингредиенты, размешивая до растворения сахара, кислоты и соли. Накройте крышкой и дайте полностью остыть, затем перелейте в герметичный контейнер. Храните в холодильнике до полного охлаждения.

Для подачи

- 1 цедра апельсина, снятая с помощью ножа для чистки

Налейте 90 мл охлажденной смеси в небольшой коктейльный бокал. Выжмите масло из апельсиновой цедры над напитком, затем поместите её в бокал. Подавать.

PAPRIKA MILK PUNCH



86

Смесь специй

- 4 г семян кумина
- 15 г сахара
- 10 г кошерной соли

В средней кастрюле поджарьте семена кумина на среднем огне до появления аромата. Переложите семена в мельницу для специй и измельчите в порошок. В небольшой миске соедините сахар, соль и 2 г молотого кумина, перемешав для объединения. Переложите в небольшой герметичный контейнер и отставьте.

Прозрачный молочный панч

- 330 г свежего апельсинового сока
- 270 г свежего сока красного болгарского перца (через соковыжималку)
- 17 г копченой сладкой паприки
- 3 г лимонной кислоты
- 330 г цельного молока

Соедините апельсиновый сок, сок красного перца, паприку и лимонную кислоту в средней миске, взбив для растворения кислоты. Отставьте.

В небольшой кастрюле на среднем огне аккуратно подогрейте молоко, пока оно не начнет слегка парить, но не закипит. Снимите с огня и влейте в папричную смесь — молоко должно сразу свернуться. Дайте смеси остыть, затем накройте и поставьте в холодильник минимум на ночь, а лучше на 48 часов для более прозрачного результата.

Возьмите две большие миски. Установите мелкое сито над первой миской и начните процеживать свернувшуюся смесь. Сыворотка будет проходить сквозь сито, формируя слой фильтра. Когда жидкость станет прозрачнее, перенесите сито на вторую миску и продолжайте процеживание. В конце аккуратно перелейте оставшуюся прозрачную жидкость из первой миски во вторую для финальной фильтрации, стараясь не тревожить творог. Перелейте прозрачную жидкость в герметичный контейнер и храните в холодильнике.

База папричного молочного панча

- 515 г прозрачного молочного панча
- 260 г воды
- 26 г сахара
- 3 г лимонной кислоты
- 1.5 г соли

Соедините все ингредиенты в миске, тщательно размешав для растворения сахара, кислоты и соли. Перелейте в герметичный контейнер и храните в холодильнике до полного охлаждения.

Для подачи

- 90 мл охлажденной базы папричного молочного панча

Налейте немного оливкового масла в мелкую тарелку. Насыпьте смесь специй во вторую мелкую тарелку. Держа охлажденный бокал для подачи вверх дном, обмакните край сначала в масло, затем в смесь специй, чтобы покрыть его. Налейте охлажденную базу панча в бокал. Подавайте.

Одним из наших любимых ингредиентов в работе с напитками является время. Промежуток времени между глотками — это возможность для нас изменить вкус напитка.

Мы играем с этим понятием разными способами. **The Porthole**, например, — это большой, красивый сосуд для настаивания, в котором мы подаем коктейли, созданные для того, чтобы развиваться и трансформироваться. Мы намеренно подаем этот напиток в маленьких бокалах, которые замедляют скорость его потребления и побуждают делать периодические доливки, пока коктейль меняется.

RETURN OF THE MAC



88

Ломтики яблока Макинтош

- 200 г воды
- 1 долька лимона
- 1 яблоко Макинтош

В средней миске выжмите дольку лимона в воду и перемешайте. Разрежьте яблоко вдоль, удалите сердцевину и семена. Нарежьте яблоко тонкими полумесяцами толщиной примерно 3 мм с помощью острого ножа или мандолины. Погрузите ломтики в подкисленную воду, чтобы они не темнели во время работы. Выньте ломтики из воды и промокните бумажным полотенцем. Сложите ломтики стопкой и храните между влажными бумажными полотенцами в герметичном контейнере в холодильнике.

База Return of the Mac

- 280 г Seedlip Spice 94
- 220 г яблочного сидра Martinelli's
- 120 г verjus blanc
- 80 г сахарного сиропа (стр. 22)
- 40 г яблочного сока Mott's
- 12 г Maguery Sweet Sap
- 8 г гранатового сока POM
- 1 г яблочной кислоты

Смешайте все ингредиенты в средней миске, перемешивая до однородности. Перелейте в герметичный контейнер и храните в холодильнике до полного охлаждения.

В сосудах Porthole

- 8 г чая Rare Tea Cellar Cider Spiced Noir
- 3,5 г сушёных цветков гибискуса
- 1 г ягод ямайского перца
- 25 чёрных перцев горошком
- 5 ломтиков яблока Макинтош
- 5 веточек тимьяна
- 4 сушёные клюквы
- 4 стручка зелёного кардамона, слегка раздавленных
- 1 целая апельсиновая цедра, снятая овощечисткой (без белой части)
- 1 палочка корицы

Уложите Porthole на бок и разместите все ингредиенты в желаемом порядке, начиная с самых крупных и заканчивая мелкими. Закройте сосуд и убедитесь, что он плотно герметизирован с обеих сторон.

Подача

Поставьте собранный Porthole на стол и заполните его базой до уровня чуть ниже фильтра. Подавайте с маленькими дегустационными бокалами. За столом предлагайте гостям наполнять бокалы из Porthole по мере того, как напиток настаивается.

BBQ



92

Вселенная BBQ

Вселенной BBQ нет конца, и она ревностно охраняет свои границы. В зависимости от региона под «BBQ соусом» могут подразумевать всё: от ярких горчичных оттенков до резкой кислинки уксуса и специй. Но, пожалуй, самым узнаваемым остаётся классический соус в стиле Канзас-Сити — магическая смесь дыма, томата, коричневого сахара, уксуса и разнообразных специй и трав.

Передать этот сложный вкусовой профиль в форме коктейля можно, приготовив «бульон» из нескольких классических специй, которые входят в состав многих BBQ-рубов. Вместо кетчупа, который традиционно используют в большинстве соусов этого стиля, мы берём клубничный сок: он придаёт лёгкую сладость (этот «обмен» клубники на томаты мы также исследуем на стр. 190). В результате получается сложный, интересный вкус, который отлично сочетается с... ну, вы уже догадались.

BBQ-бульон

- 5 г семян кумина
- 5 г жёлтых семян горчицы
- 200 г воды
- 6 г сушёных чипотле, без семян и плодоножек

В средней кастрюле слегка поджарьте кумин и горчицу на среднем огне, пока не появится аромат. Добавьте воду и чипотле, доведите до кипения. Снимите с огня и дайте настояться 20 минут. Процедите смесь через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер и охладите в холодильнике.

Обожжённая клубника

- 6–8 свежих клубник с хвостиками
- 10 г сахара (примерно)

Разрежьте клубнику пополам вдоль. Лёгким слоем присыпьте разрезанную сторону сахаром. С помощью маленькой горелки обожгите поверхность каждой половинки до чёрного. Полностью остудите. Отложите.

BBQ-база

- 600 г воды
- 100 г BBQ-бульона
- 70 г свежего клубничного сока, отжатого соковыжималкой
- 40 г глюкозы
- 25 г сахара
- 16 г соуса из кокосовых аминокислот
- 3 г лимонной кислоты
- 3 капли жидкого дыма

Смешайте все ингредиенты в миске, тщательно размешивая до растворения сахара и кислоты. Перелейте в герметичный контейнер и охладите в холодильнике.

Сборка и подача

Налейте 90 мл охлаждённой BBQ-базы в средний бокал. Украсьте бокал одной обожжённой клубникой. Подавайте.

BUBBLEGUM



Жвачка

Ингредиенты, создающие вкус классической жвачки, — это строго охраняемая тайна производителей. Чаще всего его описывают как смесь искусственных ароматизаторов клубники, апельсина, банана и других тропических фруктов. Можно, конечно, попробовать объединить настоящие фрукты, чтобы получить яркий тропический фруктовый пунш, но именно «искусственность» вкусов и делает жвачку такой узнаваемой.

Как же воспроизвести этот вкус? Почему бы не сделать бульон прямо из жвачки?

Мы усиливаем вкусы жевательной основы маракуйевым зелёным чаем и сиропом из цитрусовых цедр, а для баланса добавляем немного кислоты, чтобы напиток не получился приторным. Глюкоза и глицерин придают коктейлю лёгкую вязкость — текстуру, которая помогает поддержать вкус.

Citrus Oleo Saccharum

- 1 лимон
- 1 апельсин навел
- 60 г сахара
- 160 г воды

Снимите цедру лимона и апельсина овощечисткой, стараясь захватывать как можно меньше белой части. Фрукты оставьте для другого использования. В средней миске соедините 30 г лимонной цедры, 30 г апельсиновой цедры и сахар. Разомните смесь ложкой или мадлером. Накройте и оставьте минимум на 4 часа или на ночь, периодически разминая и перемешивая. В маленькой кастрюле доведите воду до лёгкого кипения. Залейте её на цедру, размешивая до растворения сахара. Процедите через мелкое сито. Перелейте в герметичный контейнер и храните в холодильнике.

Чай из маракуйи

- 500 г воды
- 20 г Rare Tea Cellar Passion Fruit Dream Green Tea

Смешайте воду и чай в средней миске, тщательно перемешав. Накройте и оставьте настаиваться в холодильнике на ночь. На следующий день процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте чай в герметичный контейнер и храните в холодильнике.

Жевательный бульон

- 250 г воды
- 62,5 г розовой жвачки

Если у вас есть *sous vide*:

Соедините воду и жвачку в вакуумном пакете и запаяйте. Готовьте *sous vide* при 80°C в течение минимум 4 часов.

Если у вас нет *sous vide*:

Доведите большую кастрюлю с водой до лёгкого кипения. Поместите воду и жвачку в прочный zip-пакет, максимально удалив воздух. Опустите пакет в кипящую воду, закрепив его прищепкой, чтобы он не касался дна кастрюли. Томите около 4 часов.

Подготовьте ледяную баню. Переложите пакет в ледяную воду до полного охлаждения. Ножницами сделайте маленький надрез в углу пакета и процедите содержимое через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер и храните в холодильнике.

Bubblegum Batch

- 352 г чая из маракуйи
- 244 г жевательного бульона
- 48 г глюкозы
- 42 г Citrus Oleo Saccharum
- 37,5 г белого вержуса
- 15,5 г растительного глицерина
- 6 г молочной кислоты

Соедините все ингредиенты в миске, тщательно перемешав венчиком. Перелейте в герметичный контейнер и охладите в холодильнике.

Сборка и подача

Налейте 90 мл охлаждённой основы Bubblegum в средний бокал. Подавайте.

JUNIPER RAISIN



Вкусный и освежающий сам по себе, этот игристый напиток также отлично сочетается с дичью — олениной, бараниной или уткой.

GOLDEN GLOW



100

- 214 г изюма
- 36 г ягод можжевельника
- 800 г воды
- 10 г сахара
- 3 г лимонной кислоты
- 2 г сумаха

- 1 г кошерной соли

Соедините изюм и можжевельник в кухонном комбайне. Измельчите несколько раз до небольших кусочков. Переложите в жаропрочную миску. В средней кастрюле доведите 500 г воды до кипения и залейте смесь. Накройте и дайте настояться 10 минут. Процедите через мелкое сито в чистую миску. Верните изюм и можжевельник в миску и залейте 250 г кипятка. Накройте и дайте настояться 15 минут. Процедите через мелкое сито, объединив обе жидкости. Удалите твёрдые частицы.

Добавьте оставшиеся ингредиенты, размешивая до растворения сахара, кислоты и соли. Процедите через мелкое сито, затем через чайный фильтр или Superbag (100 микрон), чтобы удалить мелкие частицы. Перелейте в устройство для карбонизации и тщательно охладите в холодильнике или ледяной ванне. Карбонизируйте по инструкции производителя. Храните в холодильнике.

Сборка и подача

Наполните высокий бокал льдом наполовину. Аккуратно добавьте 90 мл охлаждённой основы. Подавайте.

Golden Glow

Этот напиток показывает, как прозрачность влияет на восприятие. Если подавать его сразу после приготовления, текстура будет более плотной, напоминающей томатный сок в бутылке, что делает вкус более «сытным». Если оставить настояться в холодильнике на ночь, получится красиво осветлённая жидкость с лёгкой текстурой и освежающим вкусом.

NEW MILLENNIUM



102

- 10 г чёрного перца горошком, слегка раздробленного
- 150 г воды

В средней кастрюле поджарьте перец на среднем огне до появления аромата. Добавьте воду и доведите до кипения. Снимите с огня, накройте и оставьте на 20

минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте в герметичный контейнер и храните в холодильнике.

Golden Glow Batch

- 455 г кокосовой воды
- 125 г свежего сока жёлтого болгарского перца (через соковыжималку)
- 65 г свежего сока жёлтых томатов (через соковыжималку)
- 65 г сока алоэ вера
- 60 г пюре маракуйи
- 35 г Black Pepper Stock
- 20 г сахара
- 10 г красной мисо-пасты
- 0,5 г лимонной кислоты
- 0,5 г яблочной кислоты

Соедините все ингредиенты в миске, размешивая венчиком до растворения сахара и кислот. Перелейте в герметичный контейнер и охладите в холодильнике.

Сборка и подача

Налейте 90 мл охлаждённой основы в средний бокал. Подавайте.

New Millennium

Поезд *20th Century Limited* курсировал между Чикаго и Нью-Йорком с 1902 по 1967 год и дал название коктейлю той эпохи — смеси джина, вермута и крема де какао. В баре *The Aviary* мы подали современный вариант этого классического коктейля: сладкий вермут, настоянный на нектаринах, и дымное арбузное эскимо (рецепт можно найти на стр. 244 *The Aviary Cocktail Book*).

Эта упрощённая безалкогольная версия получает глубину вкуса за счёт сока розы и белого виноградного сока. Смелые бармены могут усилить сходство с оригиналом, добавив нотки белого шоколада (как в *creme de cacao*), а также заменить воду в *Smoke Ice* на сок арбуза. Карбонизация необязательна, но добавляет интересную текстуру.

Lapsang Souchong Tea

- 150 г воды
- 4 г Rare Tea Cellar Forbidden Forest Lapsang Souchong

В средней кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня. Отмерьте 100 г воды в миску, добавьте чай. Накройте и дайте настояться 5 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте в герметичный контейнер и храните.

Smoke Ice

- 530 г воды
- 65 г Lapsang Souchong чая
- 30 г сахара

- 1,5 г красителя (опционально)
- 1 г лимонной кислоты
- 0,5 г яблочной кислоты
- 0,5 г кошерной соли

Соедините все ингредиенты в блендере, взбейте на высокой скорости 30 секунд. Процедите через мелкое сито. Залейте в форму для льда 3,2 см и заморозьте до полного затвердевания. Храните.

Nectarine White Grape Stock

Нектариново-виноградный сок

- 364 г нектаринов
- 364 г сока из белого винограда

Разрежьте нектарины пополам, удалите косточки и нарежьте тонкими ломтиками.

Если у вас есть оборудование для су-вид:

Смешайте нектарины и виноградный сок в вакуумном пакете и запаяйте. Готовьте су-вид при 75°C в течение 4 часов. Подготовьте ледяную баню. Переложите пакет в ледяную баню и полностью охладите. Процедите смесь через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер и уберите.

Если у вас нет оборудования для су-вид:

Нагрейте большую кастрюлю воды до 75°C — температура должна быть такой, чтобы палец держать было уже некомфортно. Смешайте нектарины и виноградный сок и поместите в прочный zip-пакет, максимально удалив воздух перед закрытием. Опустите пакет в нагретую воду, стараясь не касаться дна кастрюли (можно закрепить прищепкой сбоку). Грейте около 4 часов, поддерживая температуру. Подготовьте ледяную баню. Переложите пакет в баню и охладите. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер и уберите.

New Millennium Base Batch

Основа New Millennium

- 370 г verjus blanc
- 90 г сахара
- 4 г шиповника
- 330 г нектариново-виноградного сока
- 0,5 г розовой воды

В небольшой кастрюле соедините verjus, сахар и шиповник, накройте и доведите до кипения на среднем огне. Снимите с огня и дайте настояться 20 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Смешайте жидкость с нектариново-виноградным соком и розовой водой, тщательно размешайте. Перелейте в герметичный контейнер и уберите.

Сборка и подача

- 120 мл основы New Millennium
- 30 мл свежего лимонного сока
- 15 мл воды
- 7,5 мл сахарного сиропа (см. стр. 22)

Положите 2 кубика льда Smoke Ice в средний бокал.

Если у вас есть Perlini shaker:

Смешайте все ингредиенты со льдом. Встряхивайте энергично до охлаждения и разбавления. Переверните шейкер, зарядите CO₂ до полного давления. Встряхните, чтобы газ растворился. Дайте постоять 30 секунд, затем аккуратно сбросьте излишки газа. Налейте в бокал поверх льда.

Если у вас есть устройство для карбонизации:

Смешайте все ингредиенты со льдом, встряхивайте до охлаждения и разбавления. Дважды процедите в устройство для карбонизации, затем газировать по инструкции. Аккуратно налейте в бокал поверх льда.

Если у вас нет оборудования для карбонизации:

Смешайте все ингредиенты со льдом, встряхивайте до охлаждения и разбавления. Дважды процедите в бокал поверх льда.

Roasted Sweet Potato

ROASTED SWEET POTATO



106

Pomegranate Green Tea

- 300 г ВОДЫ
- 20 г Rare Tea Cellar Pomegranate Green Dream Tea

В средней кастрюле доведите воду до кипения. Перелейте 250 г в миску, добавьте чай. Накройте и дайте настояться 15 минут. Процедите через мелкое сито, уберите.

Fig Stock

- 100 г сушёного инжира, крупно нарезанного
- 450 г воды

Поместите инжир в жаропрочную миску. В кастрюле доведите воду до кипения и залейте 425 г инжир. Накройте и дайте настояться до полного остывания. Процедите, удалив твёрдые частицы.

Roasted Sweet Potato Purée

- 1 батат
- 100 г сгущённого молока с сахаром

Разогрейте духовку до 175°C. Проколите батат, заверните в фольгу и запеките 40 минут, пока он не станет мягким. Полностью остудите, очистите. Измерьте 200 г мякоти и взбейте с молоком в блендере до гладкости. Процедите через сито.

Roasted Sweet Potato Batch

- 360 г инжирного отвара
- 160 г пюре батата
- 120 г гранатового чая
- 30 г тёмного сахара
- 25 г гранатового меласса
- 1 г лимонной кислоты
- 0,5 г соли

Смешайте все ингредиенты, размешивая до растворения сахара, кислоты и соли. Перелейте в герметичный контейнер и уберите.

Сборка и подача

Аккуратно подогрейте смесь в микроволновке или на плите. Налейте 90 мл в бокал. Выжмите масла из апельсиновой цедры над напитком, саму цедру выбросьте. Подавайте горячим.

SPARKLING WHITE CHOCOLATE & GUAVA CONSOMMÉ



108

Treated Guava Purée

- 350 г пюре гуавы
- 11 г Pectinex Ultra SP-L

Смешайте пюре гуавы с Pectinex, накройте и оставьте на 4 часа при комнатной температуре.

White Chocolate Guava Consommé

- 2 стручка ванили
- 300 г воды
- 96 г белого шоколада, крупно нарезанного
- 300 г льда
- 300 г пюре гуавы (подготовленного)
- 50 г яичных белков

Разрежьте ванильные стручки, извлеките семена. В кастрюле соедините воду и шоколад, растопите на среднем огне, постоянно помешивая. Снимите с огня, добавьте семена ванили, лёд и пюре гуавы. Полностью охладите.

Взбейте белки до пены и вмешайте в остывшую смесь. Перелейте в чистую кастрюлю, медленно нагрейте до слабого кипения — белки образуют «плот» и осветляют смесь. Не мешайте. Когда жидкость станет прозрачной, снимите с огня. Процедите через сито с марлей. Уберите в холодильник.

Batch

- 530 г бело-шоколадного гуавового консоме
- 230 г воды
- 26 г сахара
- 3 г молочной кислоты
- 1,5 г лимонной кислоты

Смешайте все ингредиенты, размешивая до растворения сахара и кислот. Перелейте в устройство для карбонизации, охладите и газифицируйте.

Сборка и подача

Аккуратно налейте 120 мл охлаждённой основы в бокал. Подавайте.

Mum's the Word

Арбуз — один из наших любимых ингредиентов в жаркое время года в Чикаго: его вкус лёгкий, сладкий и невероятно освежающий. В этом напитке мы дополняем яркий вкус арбуза нотами солодки, имбиря и хризантемы, которые добавляют тонкую, интригующую глубину.

Chrysanthemum Tea

- 200 г воды
- 15 г Rare Tea Cellar Emperor's Yellow Chrysanthemum

В средней кастрюле доведите воду до слабого кипения. Снимите с огня. Отмерьте 175 г горячей воды в миску и добавьте чай. Накройте и дайте настояться 8 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер.

Star Anise Stock

- 10 г звёздчатого аниса, слегка раздробленного
- 300 г воды

В средней кастрюле слегка поджарьте анис на среднем огне до появления аромата. Добавьте воду, накройте и доведите до кипения. Снимите с огня и дайте настояться 5 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер.

Fig Stock

- 50 г сушёного инжира, крупно нарезанного
- 150 г воды

Поместите инжир в жаропрочную миску. В кастрюле доведите воду до кипения и залейте 100 г кипятка на инжир. Накройте и дайте настояться до полного остывания. Процедите через сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер.

MUM'S THE WORD



110

- 1 большой кусок имбиря
- 571 г свежего сока арбуза (через соковыжималку)
- 54 г хризантемового чая
- 51 г инжирного отвара

- 37 г анисового отвара
- 25 г сахара
- 1 г цедры лайма (снятой микропланом)
- 1 г яблочной кислоты
- 0,3 г соли

Очистите имбирь и нарежьте тонкими ломтиками поперёк волокон. Извлеките сок через соковыжималку. Процедите через мелкое сито, убрав твёрдые частицы. Дайте соку постоять 1 час, чтобы крахмал осел. Аккуратно слейте сок, оставив крахмал.

Соедините 5 г имбирного сока с остальными ингредиентами, размешивая до растворения сахара, кислоты и соли. Поставьте в холодильник минимум на 2 часа для настаивания цедры. Процедите через сито, удалив цедру. Перелейте жидкость в герметичный контейнер.

Сборка и подача

Налейте 90 мл охлаждённой основы в средний бокал. Подавайте.



THAI FIGHTER



114

Thai Stock

- 15 г белого кунжута
- 10 г семян кориандра
- 450 г воды

- 80 г лемонграсса
- 50 г имбиря, очищенного и тонко нарезанного
- 5 сушёных листьев каффир-лайма
- 1 тайский чили, очищенный от семян и плодоножки, нарезанный

В средней кастрюле слегка поджарьте кунжут и кориандр на среднем огне до появления аромата. Добавьте остальные ингредиенты, доведите до кипения. Снимите с огня и дайте настояться 12 минут. Процедите, удалив твёрдые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер и охладите.

Thai Fighter Batch

- 350 г Thai Stock
- 125 г свежего сока ананаса
- 75 г свежего сока грейпфрута
- 65 г сахара
- 50 г свежего сока лайма

Смешайте все ингредиенты, размешивая до растворения сахара. Перелейте в герметичный контейнер и охладите.

Сборка и подача

- 1 цебра грейпфрута, снятая ножом-каннелёром

Соедините 90 мл охлаждённой основы со льдом в шейкере. Встряхивайте до охлаждения и разбавления. Дважды процедите в средний бокал. Украсьте цедрой грейпфрута. Подавайте.

SMOKED STRAWBERRY OLD FASHIONED



116

Безалкогольная вариация коктейля, который мы подаём в спикизи *The Office* (алкогольная версия — на стр. 394 *The Aviary Cocktail Book*). В основе — сироп из клубничного сока, осветлённый ферментом Pectinex (опционально).

Mint Tea

- 150 г воды

- 4 г Rare Tea Cellar Mint Meritage

В средней кастрюле доведите воду до кипения. Перелейте 100 г в миску, добавьте чай. Накройте и дайте настояться 10 минут. Процедите, убрав твёрдые частицы.

Lapsang Souchong Tea

- 150 г воды
- 4 г Rare Tea Cellar Forbidden Forest Lapsang Souchong

В средней кастрюле доведите воду до кипения. Перелейте 100 г в миску, добавьте чай. Накройте и дайте настояться 3 минуты. Процедите.

Strawberry Syrup

- 300 г свежей клубники, очищенной от хвостиков
- 5 капель Pectinex Ultra SP-L (опционально)
- 125 г сахара

Извлеките сок из клубники через соковыжималку. Процедите через сито, удалив твёрдые частицы.

Если используете Pectinex: вмешайте его в сок и оставьте в холодильнике на ночь. На следующий день снимите всплывшие твёрдые частицы и процедите через фильтр.

Смешайте 125 г клубничного сока с сахаром, полностью растворите. Храните в холодильнике.

Old Fashioned Batch

- 480 г Seedlip Spice 94
- 216 г клубничного сиропа
- 76 г чая Lapsang Souchong
- 36 г мятного чая
- 32 г сиропа демерара (стр. 22)
- 24 г Fee Brothers Black Walnut Bitters (см. стр. 69)

Соедините все ингредиенты, размешайте. Перелейте в герметичный контейнер и охладите.

Сборка и подача

- 1 цедра апельсина, снятая ножом

Положите крупный кусок льда в средний бокал. Добавьте 120 мл охлаждённой основы, слегка размешайте. Выжмите масла из апельсиновой цедры над напитком, затем поместите её в бокал. Подавайте.

THAI PEANUT SAUCE



Peanut Stock

- 400 г воды
- 40 г Huilerie Beaujolaise Virgin Grilled Peanut Oil

Если есть оборудование sous vide:

Смешайте все ингредиенты в вакуумном пакете и запаяйте. Готовьте sous vide при 77°C в течение не менее 1 часа. Подготовьте ледяную баню и полностью охладите пакет.

Если нет оборудования sous vide:

Доведите большую кастрюлю воды до слабого кипения. Смешайте ингредиенты и поместите в прочный zip-пакет, максимально удалив воздух. Опустите пакет в кипящую воду, закрепив сбоку, чтобы он не касался дна. Томите около 1 часа. Подготовьте ледяную баню, затем полностью охладите. Сделайте маленький надрез в нижнем углу пакета и слейте жидкость, остановив, как только начнёт выходить масло. Масло выбросьте. Перелейте жидкость в герметичный контейнер.

Lime Peel Stock

- 150 г воды
- 123 г цедры лайма (примерно с 9 крупных лаймов, снятой овощечисткой)

Смешайте воду и цедру в блендере, взбейте 30 секунд на высокой скорости. Процедите, удалив твёрдые частицы. Перелейте жидкость в контейнер и дайте постоять несколько часов в холодильнике, пока осадок не осядет. Аккуратно слейте прозрачный слой в чистый контейнер.

Thai Peanut Sauce Batch

- 325 г Peanut Stock
- 115 г воды
- 70 г сока юдзу
- 50 г Seedlip Garden 108
- 40 г свежего сока имбиря (через соковыжималку)
- 40 г сахара
- 7 г Lime Peel Stock
- 7 г кокосового сахара
- 1,5 г лимонной кислоты
- 1,5 г кошерной соли

Смешайте все ингредиенты, размешивая до растворения сахара, кислоты и соли. Перелейте в герметичный контейнер и охладите.

Подача

Налейте 90 мл охлаждённой основы в средний бокал. Подавайте.

CELERY SERRANO



Ginger Syrup

- 1 крупный корень имбиря
- 60 г сахара

Очистите имбирь, нарежьте ломтиками и извлеките сок соковыжималкой.

Процедите через сито и дайте постоять 1 час, чтобы осел крахмал. Слейте сок, оставив крахмал.

Смешайте 60 г имбирного сока с сахаром в блендере, взбейте до растворения сахара. Перелейте в бутылку и охладите. Оставшийся сок имбиря используйте для Serrano Ice.

Celery Stock

- 1 кочан сельдерея
- ~80 г сахара

Подготовьте ледяную баню. Вскипятите большую кастрюлю воды. Бланшируйте зелёные стебли сельдерея 1 минуту, затем охладите в ледяной ванне. Просушите. Извлеките сок через соковыжималку, процедите, взвесьте и добавьте 25% сахара по весу, размешайте.

Serrano Ice

- 270 г воды
- 120 г сока зелёного болгарского перца
- 72 г глюкозы
- 60 г сахарного сиропа (стр. 22)
- 51 г свежего сока перца серано
- 12 г свежего имбирного сока
- 0,5 г соли

Смешайте все ингредиенты, процедите. Разлейте в форму для льда 3,2 см. Заморозьте.

Сборка и подача

- 60 мл Seedlip Garden 108
- 30 мл Celery Stock
- 22,5 мл свежего сока лайма
- 7,5 мл Ginger Syrup
- 2 кубика Serrano Ice

Варианты:

- *Perlini shaker*: встряхнуть со льдом, зарядить CO₂, настоять, сбросить давление, налить в бокал на Serrano Ice.

- *Устройство для карбонизации:* встряхнуть, дважды процедить, газировать по инструкции, налить на Serrano Ice.
 - *Без газирования:* встряхнуть, дважды процедить, налить на Serrano Ice.
-



INSTANT OATMEAL



Salt Solution

- 100 г горячей воды
- 3 г кошерной соли

Растворите соль, перелейте в контейнер.

Toasted Oats

- 125 г овсяных хлопьев

Разогрейте духовку до 180°C. Подрумяньте овсянку на противне 20 минут, помешивая. Охладите.

Oated Verjus

- 75 г поджаренной овсянки
- 600 г verjus rouge

Смешайте в блендере 5 секунд. Перелейте в контейнер, настаивайте 24 часа. Слейте прозрачный слой, твёрдые частицы выбросьте.

Instant Oatmeal Batch

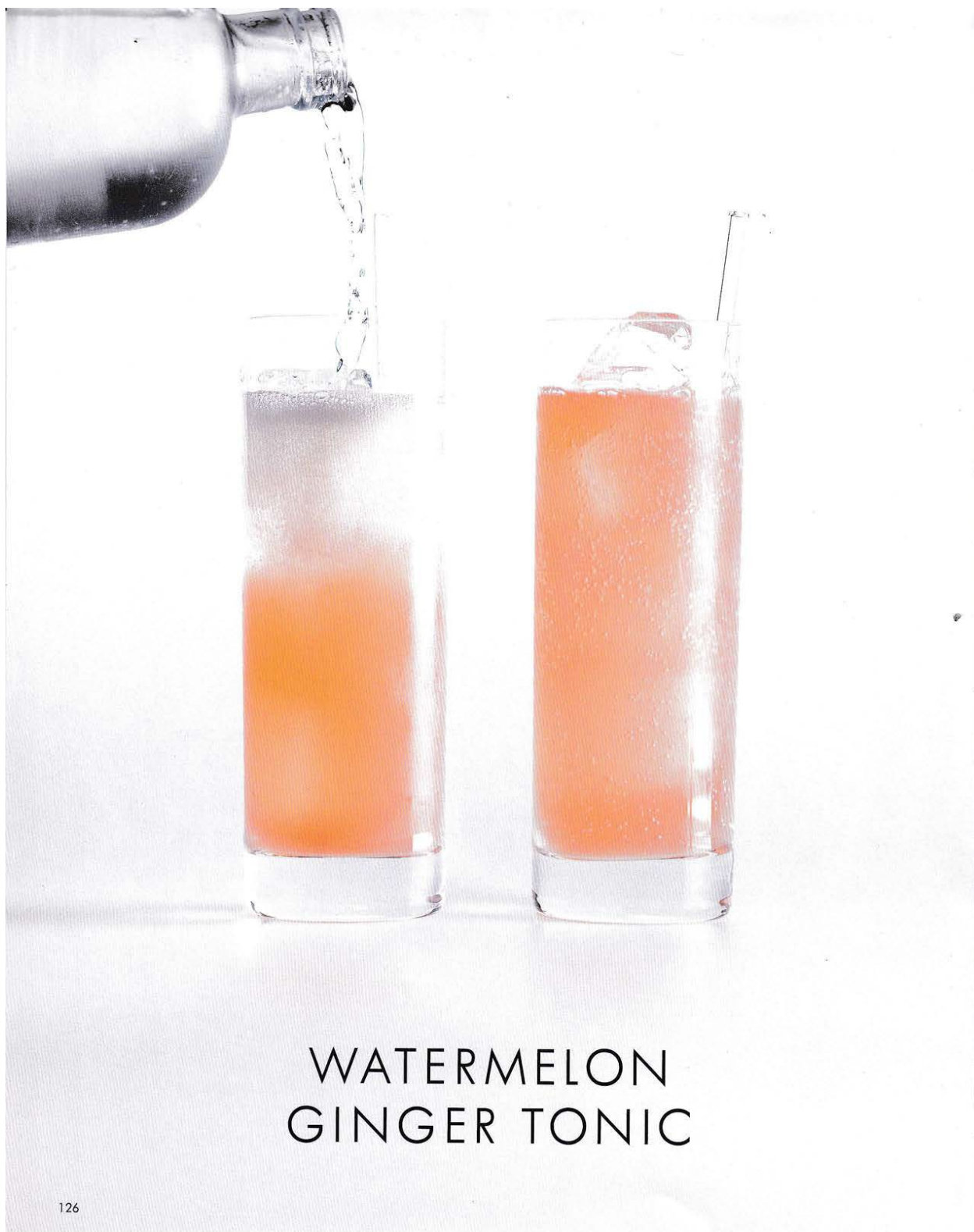
- 370 г Malta Goya (солодовый напиток)
- 250 г овсяного вержуса
- 240 г Seedlip Spice 94
- 100 г сиропа демерара (стр. 22)
- 50 г Maguey Sweet Sap
- 6 г Fee Brothers Black Walnut Bitters (см. стр. 69)
- 3 г Fee Brothers Aztec Chocolate Bitters (см. стр. 69)
- 3 г соляного раствора

Смешайте все ингредиенты, размешайте. Перелейте в герметичный контейнер и охладите.

Подача

Налейте 120 мл охлаждённой основы в средний бокал. Подавайте.

Watermelon Ginger Tonic



Ginger Syrup

- 1 крупный корень имбиря
- 100 г сахара

Очистите имбирь, нарежьте тонко поперёк волокон. Извлеките сок через соковыжималку, процедите через сито. Дайте постоять 1 час, чтобы крахмал осел. Слейте сок, оставив крахмал.

Смешайте 100 г имбирного сока с сахаром в блендере, взбейте до растворения сахара. Перелейте в герметичный контейнер, уберите в холодильник.

Watermelon Syrup

- 200 г свежего сока арбуза (через соковыжималку)
- 100 г сахара

Смешайте сок и сахар, тщательно размешайте до растворения. Перелейте в герметичный контейнер и уберите.

Turmeric Vinegar

- 125 г воды
- 30 г тростникового уксуса
- 10 г сахара
- 5 г куркумы, крупно нарезанной

Смешайте все ингредиенты в кастрюле, накройте, доведите до кипения. Снимите с огня и настаивайте 20 минут. Процедите, удалив твёрдые частицы. Перелейте в контейнер.

Watermelon Base Batch

- 250 г Watermelon Syrup
- 200 г воды
- 200 г белого виноградного сока
- 130 г Turmeric Vinegar
- 80 г Ginger Syrup
- 70 г Crodino

Смешайте все ингредиенты, перелейте в герметичный контейнер, охладите.

Сборка и подача

- 120 мл основы
- 15 мл свежего грейпфрутового сока
- 15 мл свежего сока лайма
- 90 мл тоника или газированной воды

Наполните высокий бокал льдом на $\frac{3}{4}$.

- *Perlini shaker*: встряхнуть все ингредиенты со льдом, зарядить CO₂, настоять, сбросить давление, налить в бокал. Подавать со трубочкой.

- *Устройство для карбонизации:* встряхнуть базу с соками, дважды процедить, добавить воду, газировать, налить в бокал. Подавать с трубочкой.
 - *Без карбонизации:* встряхнуть базу с соками, дважды процедить, долить газированную воду или тоник, подать с трубочкой.
-

AMERICANO



130

Spiced Pear Syrup

- 7 г душистого перца, слегка раздробленного
- 3 г корицы, слегка раздробленной
- 150 г воды

- 100 г сока груши
- 200 г сахара

В средней кастрюле обжарьте душистый перец и корицу на среднем огне до аромата. Добавьте воду, доведите до кипения, снимите с огня, накройте и настаивайте 1 час. Процедите, удалив твёрдые частицы.

Смешайте 100 г ароматизированной воды с соком и сахаром, полностью растворите. Перелейте в контейнер.

Bitter Aperitif (вдохновлён Bruto Americano)

- 1000 г воды
- 50 г цедры грейпфрута (снятой овощечисткой)
- 20 г цедры апельсина (снятой овощечисткой)
- 60 г светлого кукурузного сиропа
- 35 г сушёных персиков
- 30 г щепы сандалового дерева
- 20 г сушёного инжира
- 10 г цветков гибискуса или чая гибискус
- 10 г растительного глицерина
- 4 г корня горечавки
- 3 г сушёной ромашки или чая ромашка
- 2 г корня дягиля

Смешайте воду и цедру, слегка разомните. Добавьте остальные ингредиенты и доведите до кипения. Снимите с огня, накройте и настаивайте 15 минут. Процедите, удалив твёрдые частицы. Перелейте в контейнер.

Americano Base Batch

- 346 г Bitter Aperitif
- 220 г Seedlip Spice 94
- 140 г Spiced Pear Syrup
- 52 г гранатового сока POM
- 35 г Fee Brothers Black Walnut Bitters (см. стр. 69)

Смешайте всё, охладите.

Сборка и подача

- 30 мл очень холодной газированной воды
- 105 мл Americano Base
- 1 апельсиновая цедра

Положите 3 небольших кубика льда в средний бокал. Добавьте воду, затем основу. Слегка размешайте. Выжмите масла из цедры апельсина и опустите её в бокал. Подавайте.

SWEET CORN



132

Здесь мы выражаем вкус насыщенного супа из сладкой кукурузы в виде напитка. Для максимальной экстракции используем весь початок — вместе с листьями и сердцевинкой, добавляя аромат ванили, пажитника и шафрана. Получается напиток, который прекрасно сочетается с морепродуктами.

Sweet Corn Batch

- 2 свежих початка кукурузы (с листьями)
- 3 стручка ванили
- 1500 г воды
- 404 г светлого кукурузного сиропа
- 8 г семян пажитника
- 6 г мягкого жёлтого карри
- 3 г кошерной соли
- 3 г лимонной кислоты
- 0,06 г шафрана (щепотка)
- 3 цедры лимона, снятые овощечисткой

Снимите листья с початков и отложите. Срежьте зёрна, нарежьте сердцевину кусками по 2,5 см. Разрежьте ваниль, извлеките семена.

В большой кастрюле соедините листья, зёрна, сердцевину, семена и стручки ванили, остальные ингредиенты. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и уварите примерно наполовину. Снимите с огня, остудите полностью. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте в контейнер и охладите.

Сборка и подача

Налейте 90 мл охлаждённой основы в средний бокал. Подавайте.

Summer Summer

SUMMER SUMMER



Summer Summer Batch

- 600 г Lemongrass Kaffir Stock
- 100 г verjus blanc
- 60 г Seedlip Garden 108
- 50 г сахара
- 1,5 г яблочной кислоты
- 1 г лимонной кислоты
- 0,5 г кошерной соли

Смешайте все ингредиенты, размешивая до растворения сахара, кислот и соли. Перелейте в герметичный контейнер и охладите в холодильнике.

Lemongrass Straws

- 8–12 стеблей лемонграсса

Срежьте нижнюю часть стебля, укоротите до длины, чуть превышающей бокал для подачи. С торцевой стороны аккуратно выдавите внутренние слои при помощи палочки для еды или другого тонкого предмета, оставив полую трубочку. Снимите верхние жёсткие листья. Храните соломки между влажными полотенцами в герметичном контейнере в холодильнике.

Lemongrass Kaffir Stock

- 700 г воды
- 75 г свежего лемонграсса, крупно нарезанного
- 30 г растительного глицерина
- 5 сушёных листьев каффир-лайма
- 30 г цедры лайма, снятой овощечисткой
- 20 г цедры лимона, снятой овощечисткой

Смешайте воду, лемонграсс, глицерин и листья каффир-лайма в блендере, измельчите 2–3 раза пульсом (не до пюре). Добавьте цедру лайма и лимона, слегка разомните. Перелейте в контейнер и оставьте в холодильнике на ночь. Процедите через сито, удалив твёрдые частицы.

Lavender Watermelon Ice

- 275 г воды
- 10 г цветков лаванды
- 375 г свежего арбузного сока (через соковыжималку)
- 20 г сахара
- 15 г глюкозы
- 1,5 г лимонной кислоты

В средней кастрюле доведите воду до лёгкого кипения. Перелейте 250 г в миску, добавьте лаванду, накройте и дайте настояться 5 минут. Процедите, удалив цветки. В чистой миске соедините 150 г настоя лаванды с остальными ингредиентами, размешайте до растворения сахара и кислоты. Разлейте по формам для льда размером 0,95 см и заморозьте.

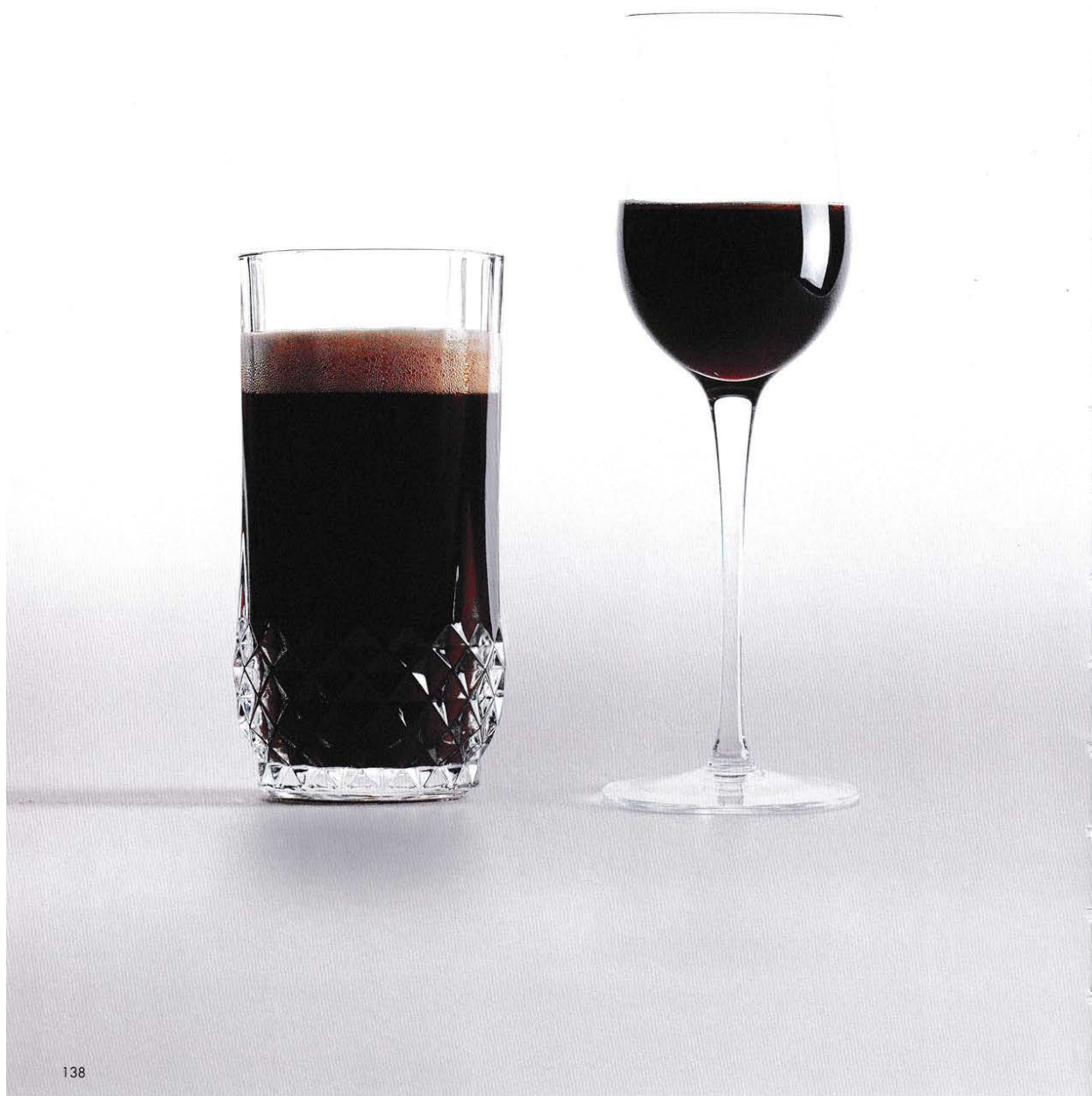
Сборка и подача

- 120 мл Summer Summer Batch
- 15 мл воды

Наполните бокал на $\frac{3}{4}$ лавандово-арбузным льдом.

- *Perlini shaker*: встряхнуть все ингредиенты со льдом, зарядить CO₂, настоять, сбросить давление, налить в бокал.
 - *Устройство для карбонизации*: встряхнуть со льдом, дважды процедить, газировать, налить в бокал.
 - *Без карбонизации*: встряхнуть со льдом, дважды процедить, налить в бокал.
-

PRETZEL



Уникальный вкус мягкого брецеля достигается за счёт реакции Майяра при выпекании, которую ускоряет щёлочной раствор (сода или щёлочь). Для напитка мы имитируем этот процесс, готовя баттернат-тыкву под давлением в растворе с содой. Высокая температура и сода помогают карамелизовать овощ, создавая вкус, напоминающий брецель или бейгл. Баланс достигается сладостью

мальтового напитка и кислотностью вишнёвого сока. В газированной версии напиток по вкусу и виду напоминает портер.

Butternut Squash Stock

- 430 г баттернат-тыквы, очищенной и нарезанной кубиками по 2,5 см
- 430 г воды
- 7 г какао-крупки
- 5 г соды
- 3 г кошерной соли

Соедините все ингредиенты в скороварке. Готовьте под давлением 35 psi в течение 10 минут. Полностью остудите. Процедите через мелкое сито, стараясь не разламывать куски тыквы. Твёрдые части выбросьте.

Malt Soda Reduction

- 300 г Malta Goya (солодовый напиток)
- 1 стручок ванили, разрезанный и очищенный (см. стр. 21)

Смешайте в кастрюле, доведите до кипения, затем уварите вдвое. Полностью остудите, процедите.

Pretzel Batch

- 390 г Butternut Squash Stock
- 260 г кислого вишнёвого сока
- 130 г Malt Soda Reduction
- 20 г воды

Смешайте все ингредиенты, перелейте в контейнер и охладите.

Сборка и подача

- *Газированная версия:* перелейте в устройство для карбонизации, газифицируйте по инструкции. Аккуратно налейте в бокал.
- *Без газации:* налейте 90 мл охлаждённой основы в небольшой бокал.

PECHUGA



Этот рецепт вдохновлён стилем мескаля *pechuga*, который готовят, подвешивая куриную грудку вместе с фруктами и злаками над перегоняемым агавовым дистиллятом. Такой мескаль выпускается малыми партиями для семейного потребления и отличается глубокой сложностью вкуса. Сам по себе напиток великолепен, но также отлично сочетается с мексиканской кухней.

Chicken Broth (опционально)

Разложите кости и обрезки от целой жареной курицы на противне и запеките при 205°C до сильного подрумянивания. Переложите в кастрюлю, добавьте воду, чтобы покрыть, доведите до кипения, затем варите на медленном огне около 2 часов, снимая пену.

Процедите, удалите твёрдые частицы. Верните жидкость на огонь и уварите наполовину. Охладите в ледяной бане и уберите в контейнер.

Smoked Ice Wine Tea

- 275 г воды
- 10 г Rare Tea Cellar Black Canadian Smoked Ice Wine Elixir

Доведите воду до слабого кипения, снимите с огня. Перелейте 250 г в миску, добавьте чай, накройте и настаивайте 6 минут. Процедите.

Coriander Stock

- 14 г семян кориандра
- 200 г воды
- 1 г хлопьев красного перца

Поджарьте кориандр до аромата. Добавьте воду и перец, доведите до кипения. Снимите с огня, настаивайте 6 минут. Процедите.

Pechuga Base Batch

- 200 г Smoked Ice Wine Tea
- 200 г агавового сиропа
- 150 г Coriander Stock
- 100 г куриного бульона (домашнего или магазинного, малосольного)
- 1,5 г яблочной кислоты

Смешайте, охладите.

Сборка и подача

- 45 мл Pechuga Base
- 45 мл свежего сока ананаса

Встряхнуть со льдом, дважды процедить в бокал. Подавайте.

BRAMBLIN' MAN



142

Этот рецепт был создан как пара к блюду из томлёной баранины. Изначально он подавался в виде вина, но здесь адаптирован под подачу в виде охлаждённого коктейля.

Blackberry Pomegranate Syrup

- 440 г гранатового сока POM

- 200 г свежей ежевики
- 37 г гранатового меласса

Смешайте всё в кастрюле, доведите до кипения, снимите с огня, настаивайте 20 минут. Процедите, отжимая ягоды.

Bramblin' Man Batch

- 500 г Blackberry Pomegranate Syrup
- 250 г воды
- 90 г рутбيرا
- 30 г сахара демерара

Смешайте и охладите.

Сборка и подача

- 1 апельсиновая цедра
- 120 мл Bramblin' Man Batch

Положите крупный кусок льда в бокал, налейте коктейль. Лёгкое перемешивание, выжать масла из апельсиновой цедры и опустить её в напиток.

GREEN PAPAYA SALAD



144

Зелёный папайя-салат (*som tam*) — пряное сочетание незрелой папайи, сока лайма, рыбного соуса и пальмового сахара. При отжиме папайи семена придают соку пряный, хреновый оттенок. Это вдохновило заменить традиционный чили на хрен, чтобы усилить этот вкус. Жгучесть работает как заменитель алкогольного жжения.

Green Papaya Salad Base Batch

- 1 зелёная папайя
- 222 г воды
- 61 г пальмового сахара
- 10 г свежего хрена, очищенного и натёртого
- 9 г арахисовой пасты
- 6 г цедры лайма
- 1,5 г лимонной кислоты
- 222 г воды
- 156 г verjus blanc
- 56 г свежего сока ананаса
- 9 г рыбного соуса
- 0,5 г кошерной соли

Очистите папайю, нарежьте и отожмите сок вместе с семенами. Процедите. Смешайте 222 г воды, пальмовый сахар, хрен, арахисовую пасту, цедру и кислоту в блендере, взбейте 30 секунд. Процедите. Добавьте 222 г воды, 90 г сока папайи и остальные ингредиенты, размешайте.

Сборка и подача

- 120 мл Green Papaya Salad Base
- 7,5 мл свежего сока лайма
- 7,5 мл сахарного сиропа (стр. 22)
- 4–8 листьев свежей мяты
- 1 яичный белок
- 1 цедра грейпфрута

В шейкере смешайте основу, сок лайма, сироп, мяту и белок. Встряхните без льда до пены. Добавьте лёд, встряхните снова, процедите в бокал. Выжмите масла из цедры грейпфрута и выбросьте её. Украсьте листиком мяты и ломтиком красного чили.

SELF-CARBONATING CINNAMON PASSIONFRUIT FIZZ



146

Идея вдохновлена школьным экспериментом с вулканом: сода + уксус = газ. Здесь принцип используется для коктейля, который газифицируется прямо на глазах у гостя.

Black Rice Stock

- 175 г чёрного китайского риса

- 1000 г воды
- 12,5 г соды

Замочите рис в воде на ночь. На следующий день процедите, удалив рис. Смешайте 500 г рисовой воды с содой, размешайте и охладите.

Cinnamon Stock

- 17 г корицы (палочки, раздробленные)
- 170 г воды

Поджарьте корицу, добавьте воду, доведите до кипения. Снимите, настаивайте 20 минут. Процедите.

Passionfruit Cocktail

- 80 г сахара
- 70 г Cinnamon Stock
- 50 г пюре маракуйи
- 7,5 г лимонной кислоты

Смешайте, охладите.

Сборка и подача

- 30 мл Passionfruit Cocktail
- 30 мл Black Rice Stock

Налейте коктейль в бокал. Рисовый настой подайте в карафе и при госте влейте его в бокал для мгновенной карбонизации.

SNAP PEA



Snap Pea Syrup

- 200 г сахарного гороха (snap peas)
- 100 г сахара

Извлеките сок из гороха соковыжималкой. В миске смешайте 100 г сока с сахаром, размешайте до растворения. Перелейте в контейнер, охладите.

Peach Syrup

- 100 г персикового нектара
- 100 г сахара

Смешайте, растворите, уберите в контейнер.

Jasmine Stock

- 150 г воды
- 4 г жасминового чая

Вскипятите воду, снимите с огня. Перелейте 100 г в миску, добавьте чай, накройте и настаивайте 3 минуты. Процедите и перелейте в маленькую бутылочку с пипеткой.

Snap Pea Base Batch

- 525 г Seedlip Garden 108
- 175 г Peach Syrup
- 4 г лимонной кислоты
- 8 капель Jasmine Stock

Смешайте всё, размешивая до растворения кислоты. Перелейте в контейнер, охладите.

Сборка и подача

- 75 мл Snap Pea Base
- 15 мл Snap Pea Syrup
- 30 мл холодной газированной воды

Смешайте Snap Pea Base и сироп со льдом в шейкере. Перелейте методом «throw» (стр. 21) 4–5 раз для охлаждения и аэрации. Перелейте в высокий бокал-флейту. Аккуратно добавьте газированную воду. Украсьте 2–3 каплями Jasmine Stock.

SALTED CARAMEL CHERRY



150

Классическая комбинация — солёная карамель и вишни на ванильном мороженом. Здесь эти вкусы выражены в форме коктейля.

Caramel Pu-erh Tea

- 150 г воды

- 4 г Rare Tea Cellar Caramel Dream Pu-erh

Вскипятите воду, снимите с огня. Перелейте 100 г в миску, добавьте чай, накройте, настаивайте 8 минут. Процедите.

Tamarind Stock

- 50 г тамаринда
- 300 г воды

Залейте 250 г кипятка на тамаринд, перемешайте, накройте и остудите. Процедите.

Salted Caramel Cherry Batch

- 346 г воды
- 192 г Tamarind Stock
- 65 г кленового сиропа
- 34 г Caramel Pu-erh Tea
- 11 г кислого вишнёвого сока
- 11 г сахара
- 3,5 г Fee Brothers Black Walnut Bitters (см. стр. 69)
- 3,5 г кленового уксуса
- 2 г кошерной соли

Смешайте всё, размешивая до растворения сахара и соли. Перелейте в контейнер, охладите.

Сборка и подача

Налейте 90 мл охлаждённой основы в бокал. Украсьте свежей вишней.

LOVELY BUNCH



152

По духу схоже с *Return of the Mac* (стр. 88): идея напитка, вкус которого меняется со временем. Для настаивания можно использовать не только *Porthole*, но и френч-пресс или чайник.

Curry Blood Oranges

- 1 апельсин сорта blood orange

- 30 г французского карри (vadouvan)

Нарежьте апельсин тонкими кольцами (3 мм). Просейте порошок карри через сито поверх кружков.

В дегидраторе: сушите при 60°C в течение 12 часов.

В духовке: при 75°C (или минимальном режиме), 1 час + проверка каждые 20 минут, до сухости. Храните в контейнере.

Roasted Banana Peel

- 3 банана

Разогрейте духовку до 175°C. Сделайте надрезы на коже, запекайте 25 минут, пока кожура не почернеет. Остудите, снимите кожуру и сохраните.

Lovely Bunch Base

- 350 г Seedlip Spice 94
- 175 г Roasted Banana Peel
- 175 г verjus blanc
- 162 г воды
- 87 г сахара
- 0,5 г соли

Sous vide метод: готовить при 85°C минимум 1 час, затем быстро охладить в ледяной бане. Процедить.

Без *sous vide*: герметичный пакет в горячей воде (~85°C) на 1 час, закрепив сбоку кастрюли, затем охладить и процедить.

В сосуд для настаивания

- 9 г Rare Tea Cellar Wild Banana Chai
- 8 г сушёных банановых чипсов
- 1 сушёный чили Ancho
- 1 Curry Blood Orange wheel
- 1 палочка корицы
- 1 цедра лимона

Уложите ингредиенты в сосуд (чайник, френч-пресс), начиная с крупных.

Сборка и подача

Наполните сосуд охлаждённой основой. Подавайте вместе с дегустационным бокалом и предлагайте гостю наливать себе порциями



ME & YOU



156

Играя на контрасте сладкого и солёного, мы сочетаем умами мисо с мёдом и яркой кислинкой юдзу. Необычно, но приятно.

Miso Stock

- 450 г воды

- 20 г красной пасты мисо

Вскипятите воду, снимите с огня, вмешайте мисо до растворения. Накройте, остудите полностью — мисо должно осесть на дно. Аккуратно слейте прозрачную жидкость в контейнер, охладите.

Me & You Batch

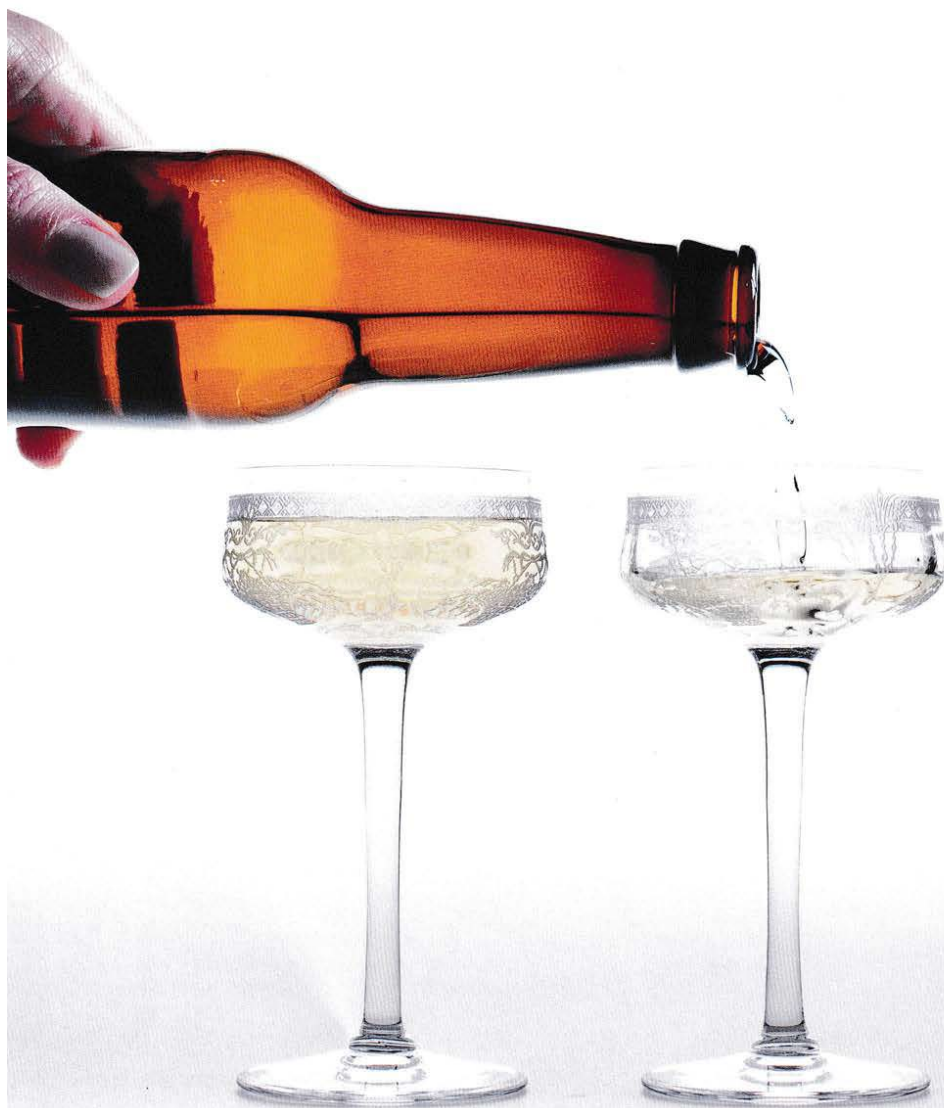
- 320 г Miso Stock
- 82 г мёда
- 74 г виноградного сока Concord
- 74 г verjus rouge
- 25 г сока юдзу
- 1 г кошерной соли

Смешайте всё, размешайте до растворения соли. Перелейте в контейнер, охладите.

Сборка и подача

90 мл охлаждённой основы встряхнуть со льдом, процедить дважды в бокал. Подавать.

IPA



158

Аромат IPA формируется за счёт хмеля, который придаёт нотки тропических фруктов. Здесь идея перенесена в формат коктейля с использованием хмеля и фруктовых пюре, очищенных методом желатиновой фильтрации.

Hop Stock

- 500 г воды

- 30 г хмеля Citra

Sous vide: готовить при 70°C 30 минут, затем охладить в ледяной бане, процедить.

Без *sous vide*: миска над паром 30 минут под плёнкой, затем охладить и процедить.

Clarified Passionfruit Mango Stock

- 5 листов желатина
- 390 г пюре маракуйи
- 390 г пюре манго
- 390 г Hop Stock

Замочите желатин в ледяной воде, затем отожмите.

Смешайте пюре с Hop Stock. Нагрейте 100 г смеси, растворите желатин, соедините с остальной массой.

Заморозьте в форме, на следующий день заверните в марлю и дайте стечь 12–14 часов. Полученный прозрачный сок соберите.

IPA Batch

- 375 г воды
- 300 г Clarified Passionfruit Mango Stock
- 45 г сахара
- 1 г кошерной соли
- 0,5 г лимонной кислоты

Смешайте, охладите.

Сборка и подача

Налейте 90 мл охлаждённой основы в бокал. Подавать.



RHUBARB, THYME, JUNIPER



162

Thyme Simple Syrup

- 150 г сахара
- 150 г горячей воды
- 38 г свежего тимьяна

Растворите сахар, остудите, добавьте тимьян и слегка разомните. Настаивайте 48 ч в холодильнике. Процедите.

Salt Solution

- 100 г горячей воды
- 3 г кошерной соли

Растворите, охладите.

Clarified Rhubarb Juice

- 400 г ревеня

Отожмите сок, процедите. Перелейте в высокий контейнер и оставьте на ночь. Аккуратно слейте верхнюю прозрачную часть.

Rhubarb, Thyme, Juniper Batch

- 380 г джина (см. стр. 28)
- 185 г Thyme Simple Syrup
- 150 г Clarified Rhubarb Juice
- 100 г verjus rouge
- 1,5 г Salt Solution

Смешайте, охладите.

Сборка и подача

- 90 мл охлаждённой основы
- лёд — наполовину бокала

Добавьте основу, украсьте веточкой тимьяна. Подавать со трубочкой.

MOLE



164

Моле (*mole-au*) — традиционный мексиканский соус из фруктов, чили, орехов и множества специй. Здесь вкус адаптирован под коктейль.

Mole Batch

- 8 г палочек корицы, раздробленных

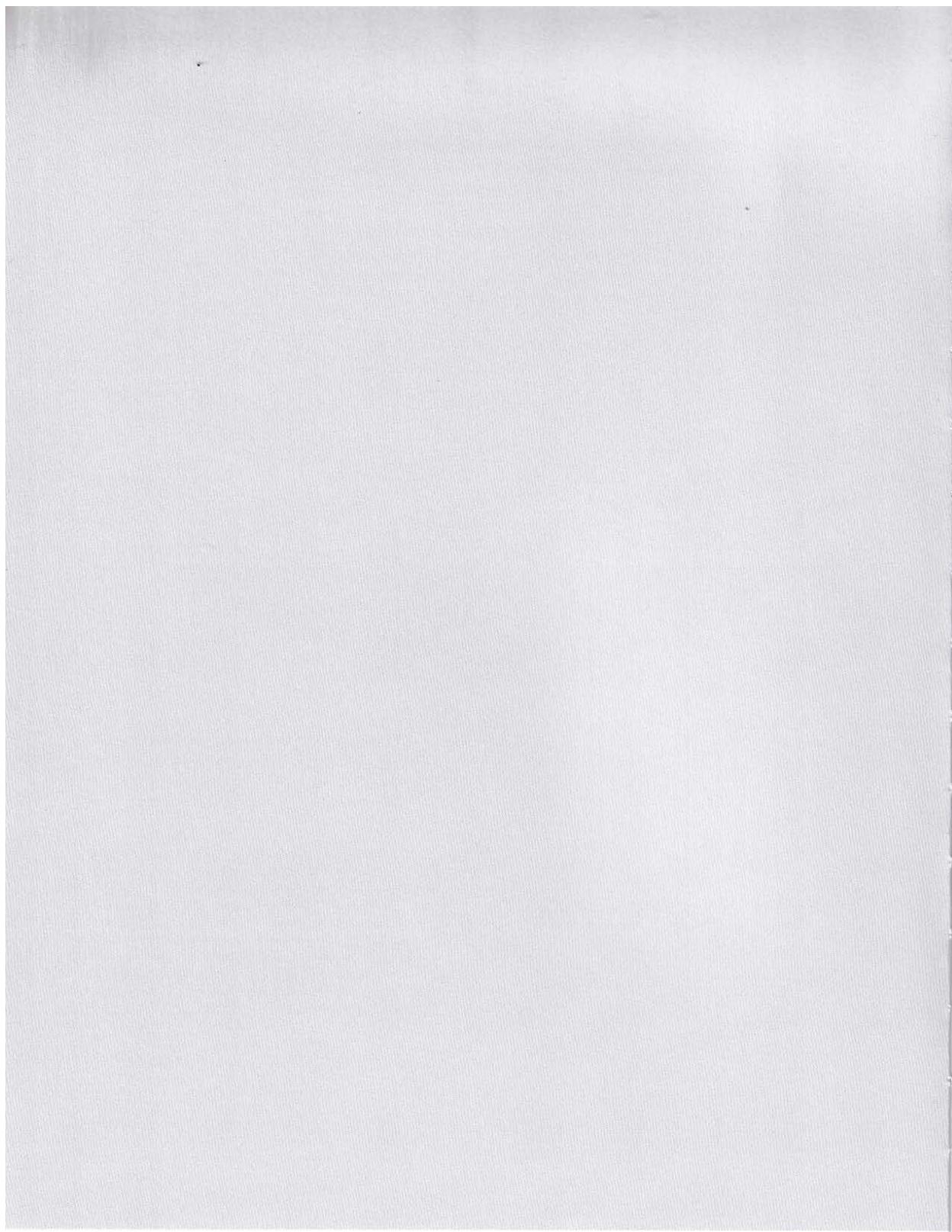
- 7 г семян чёрного кунжута
- 10 горошин чёрного перца
- 185 г сока чернослива
- 173 г изюма
- 143 г verjus rouge
- 124 г ежевики
- 82 г светло-коричневого сахара
- 47 г жареного несолёного арахиса
- 33 г патоки
- 18 г грецких орехов
- 11 г сушёных чили анчо (без семян и плодоножек)
- 4 г сушёных чили гуахильо (без семян и плодоножек)
- 4 г какао-крупки
- 5 гвоздик
- 550 г воды

В кастрюле обжарьте корицу, кунжут и перец до аромата. Добавьте остальные ингредиенты, доведите до кипения, перемешивая. Перелейте в блендер, слегка измельчите. Остудите. Процедите, уберите жидкость в контейнер, охладите.

Сборка и подача

- 90 мл охлаждённой основы
- 1 цедра лайма

Налейте основу в бокал, выжмите масла из цедры лайма и опустите её в напиток. Подавать.



BACK BAR

CLASSIC
COCKTAILS

MODERN
COCKTAILS

WINES

ETCETERA

Chapter Four

WINES



Опыт вина

Опыт употребления вина заметно отличается от коктейлей. Некоторые вина могут подаваться охлаждёнными (хотя обычно не до таких ледяных температур, как большинство коктейлей); другие подаются при более тёплой температуре. В то время как характер алкоголя в коктейлях является настойчивым, в вине он играет более мягкую роль, оставляя больше места для сложных, органичных вкусов. Мир вин даёт нам новое вдохновение для исследований.

Наши собственные эксперименты с безалкогольными напитками в винном стиле напрямую связаны с тем, что в некоторых наших ресторанах мы предлагаем винные пары к подаваемым блюдам. Мы хотим предложить гостям, которые предпочитают не употреблять алкоголь, такой опыт сочетания напитков, который не только идеально гармонировал бы с их едой, но и с опытом других гостей за столом, пьющих вино. Если мы предлагаем трём гостям за столом роскошное Бароло в паре с определённым блюдом, подача четвёртому, не пьющему гостю ярко окрашенного коктейля будет резко диссонировать для всех.

Как и с коктейлями, иногда мы создаём рецепты, чтобы напрямую имитировать конкретное вино, а в других случаях полностью уходим от любых очевидных оенологических ориентиров. Вместо того чтобы рассматривать вина как ограничение, мы воспринимаем их как расширение нашего арсенала в дизайне напитков. Действительно, при соответствующих корректировках сладости, кислотности и так далее многие рецепты из предыдущих разделов могут быть представлены как вина, а не коктейли.

GRAPEFRUIT JICAMA CHAMPAGNE



170

Этот рецепт стремится воспроизвести опыт употребления сухого шампанского или игристого вина. Цедра и сок грейпфрута добавляют яркие, цветочные, цитрусовые ноты, а крахмал в соке джикамы создаёт слегка «сухое», танинное ощущение. Если вы предпочитаете мimosy в более сухом стиле, этот рецепт может заменить Grapefruit Mimosa на странице 48.

Grapefruit Jicama Champagne Batch

- 200 г белого виноградного сока
- 5 г шиповника
- 7 г свежих листьев базилика
- 30 г цедры грейпфрута, снятой овощечисткой
- 360 г воды
- 60 г свежего сока грейпфрута
- 50 г свежего сока джикамы, отжатого соковыжималкой
- 25 г verjus blanc
- 1 г лимонной кислоты

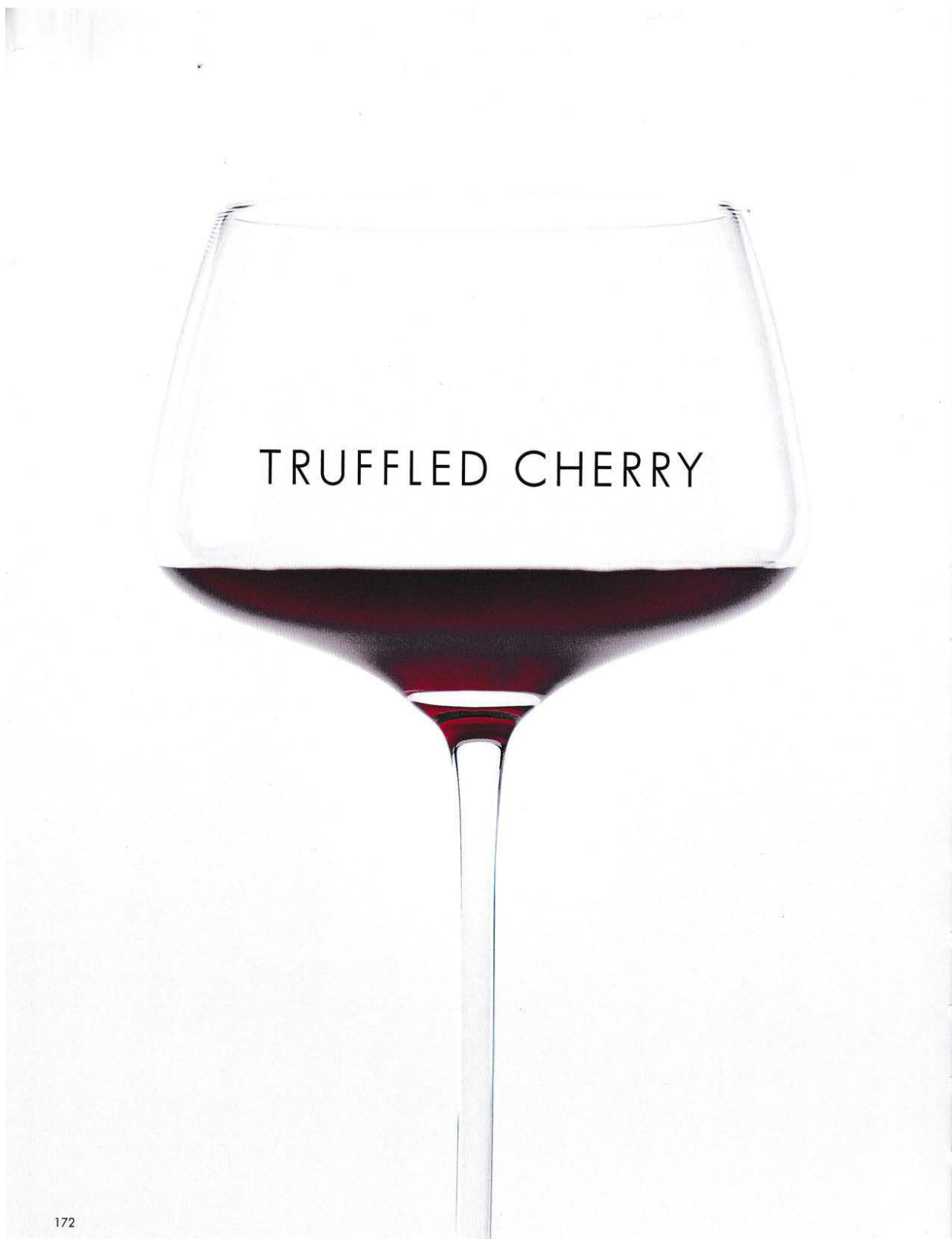
Наполните большую миску льдом и установите в неё меньшую миску. В средней кастрюле доведите виноградный сок до кипения на среднем огне. Снимите с огня, добавьте шиповник, накройте и настаивайте 10 минут. После этого добавьте базилик и настаивайте ещё 5 минут. Наконец, добавьте цедру грейпфрута и оставьте настаиваться ещё на 5 минут. Процедите смесь через мелкое сито в миску, установленную на лёд, удалив твёрдые частицы. Полностью остудите.

Отмерьте 185 г настоянной жидкости в миску среднего размера и вмешайте все оставшиеся ингредиенты. Перелейте в устройство для карбонизации и тщательно охладите в холодильнике или ледяной бане. Газифицируйте согласно инструкции производителя. Храните в холодильнике.

Порционирование и подача

Аккуратно налейте 90 мл охлаждённой основы в высокий узкий бокал для шампанского. Подавать.

Truffled Cherry



172

Truffle Oil Stock

- 200 г воды
- 7 г масла чёрного трюфеля

Если у вас есть *sous vide* оборудование:

Смешайте воду и масло трюфеля в вакуумном пакете и запаяйте. Готовьте *sous vide* при 80°C не менее 4 часов. Тем временем подготовьте ледяную баню. Переложите пакет в ледяную баню, чтобы полностью охладить.

Если у вас нет *sous vide* оборудования:

Доведите большую кастрюлю воды до лёгкого кипения. Смешайте воду и масло трюфеля и запечатайте в прочный пакет с застёжкой, стараясь удалить как можно больше воздуха перед закрытием. Опустите пакет в кипящую воду, следя за тем, чтобы он не касался дна кастрюли (для этого можно закрепить его прищепкой сбоку). Варите пакет около 4 часов. Тем временем подготовьте ледяную баню. Переложите пакет в ледяную баню, чтобы полностью охладить.

Держа пакет за верхний угол над чистой миской, сделайте маленький надрез в нижнем углу ножницами, чтобы жидкость стекала. Прижмите надрез, как только начнёт выходить масло. Пакет и масло выбросить. Перелейте настоящую жидкость в герметичный контейнер и храните.

Truffled Cherry Batch

- 215 г воды
- 215 г кислого вишнёвого сока
- 185 г Truffle Oil Stock
- 80 г Maguey Sweet Sap
- 55 г пюре бергамота
- 25 г сахара
- 1 г кошерной соли

Смешайте все ингредиенты в миске, размешивая до растворения сахара и соли. Перелейте в контейнер и храните в холодильнике до подачи.

Порционирование и подача

Дайте основе нагреться до комнатной температуры, затем налейте 90 мл в бокал среднего размера. Подавать.

Grapefruit Turmeric Shrub

Уксус может быть интересной альтернативой соку цитрусовых для добавления кислотности в напиток. Представьте себе, что вы выжали немного лайма в стакан воды — хорошо сбалансированный шраб даёт похожий опыт с немного иным вкусовым профилем. Этот рецепт и другие шрабы из этого раздела были созданы специально для сочетания с едой и разработаны так, чтобы давать аналогичный опыт употребления, как у кислых белых вин.

Grapefruit Vinegar

- 100 г тростникового уксуса Silver Swan
- 33 г свежего красного грейпфрута (дольки с кожурой)

- 20 г свежей куркумы, грубо нарезанной
- 5 г свежего эстрагона
- 0,5 г сушёного гибискуса

Если у вас есть sous vide оборудование:

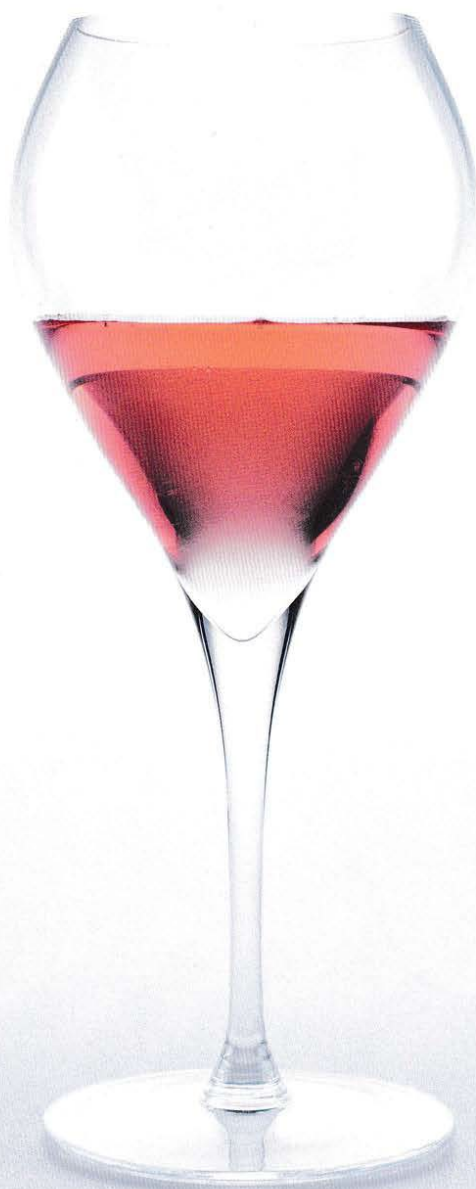
Смешайте все ингредиенты в вакуумном пакете и запаяйте. Готовьте sous vide при 70°C в течение 4 часов. Тем временем подготовьте ледяную баню. Переложите пакет в ледяную баню и полностью охладите.

Если у вас нет sous vide оборудования:

Доведите воду в кастрюле до кипения. Смешайте все ингредиенты в металлической миске, накройте плёнкой и установите миску над кастрюлей с кипящей водой. Готовьте 4 часа. Тем временем подготовьте ледяную баню. Переложите миску в ледяную баню и полностью охладите.

Процедите смесь через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер, накройте и полностью охладите.

GRAPEFRUIT TURMERIC SHRUB



174

- 610 г воды
- 76 г Grapefruit Vinegar
- 49,5 г сахара
- 10,5 г растительного глицерина

- 2 г лимонной кислоты
- 0,5 г кошерной соли

Смешайте все ингредиенты в миске, размешивая до растворения сахара и кислоты. Перелейте в герметичный контейнер и охладите.

Сборка и подача

Налейте 90 мл охлаждённого шраба в бокал среднего размера. Подавать.

Banana Chai

Когда тёплое молоко соединяется с кислой жидкостью, оно мгновенно сворачивается. Эти сгустки, в свою очередь, могут захватывать и фильтровать частицы из смеси, образуя прозрачную жидкость с бархатистой, сливочной текстурой. Такой напиток называется *milk punch*.

В этом рецепте мы используем технику для осветления насыщенной смеси бананов, чая чаи и шоколада.

BANANA CHAI



176

- 800 г воды
- 30 г Rare Tea Cellar Wild Banana Chai

В средней кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня. Отмерьте 750 г воды в миску, добавьте чай, накройте и настаивайте 10 минут. Процедите и храните в контейнере.

Roasted Banana

- 5 бананов

Разогрейте духовку до 175°C. На противень, застеленный пергаментом, выложите бананы с надрезами в кожуре. Запекайте 25 минут, пока кожура не почернеет. Остудите, очистите.

Banana Milk Punch Batch

- 1 стручок ванили
- 600 г воды
- 600 г Banana Chai
- 390 г Roasted Banana
- 6 г какао-порошка
- 5 г молочной кислоты
- 340 г молока
- 36 г сахара
- 3 г соли

Разрежьте ваниль вдоль, выньте семена. В блендере смешайте семена и стручок, воду, Banana Chai, Roasted Banana, какао и молочную кислоту. В маленькой кастрюле нагрейте молоко до появления пара (не кипятить). Влейте молоко в банановую смесь — оно сразу свернётся. Остудите, накройте и оставьте в холодильнике на ночь или на 2 дня.

Процедите через сито с марлей в миску. Когда жидкость станет прозрачной, перелейте в чистую миску и процедите оставшуюся мутную часть через слой сгустков.

К 750 г полученного осветлённого напитка добавьте сахар и соль, размешайте до растворения. Перелейте в контейнер, охладите.

Сборка и подача

Налейте 90 мл охлаждённого Banana Milk Punch в бокал среднего размера. Подавать.



CARDAMOM PORT



180

Smoked Ice Wine Tea

- 150 г ВОДЫ
- 4 г Rare Tea Cellar Black Canadian Smoked Ice Wine Elixir

В средней кастрюле доведите воду до лёгкого кипения. Снимите с огня. Отмерьте 100 г горячей воды в отдельную миску и добавьте чай. Накройте и настаивайте 5 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер и оставьте.

3-Spice Vinegar

- 1,5 г бадьяна
- 1 г палочек корицы, грубо измельчённых
- 65 г воды
- 53 г яблочного уксуса
- 33 г чёрного уксуса
- 27 г сушёных грушевых кусочков
- 0,5 г цельных сычуаньских перцев

В средней кастрюле поджарьте бадьян и кусочки корицы на среднем огне до появления аромата.

Если у вас есть sous vide оборудование:

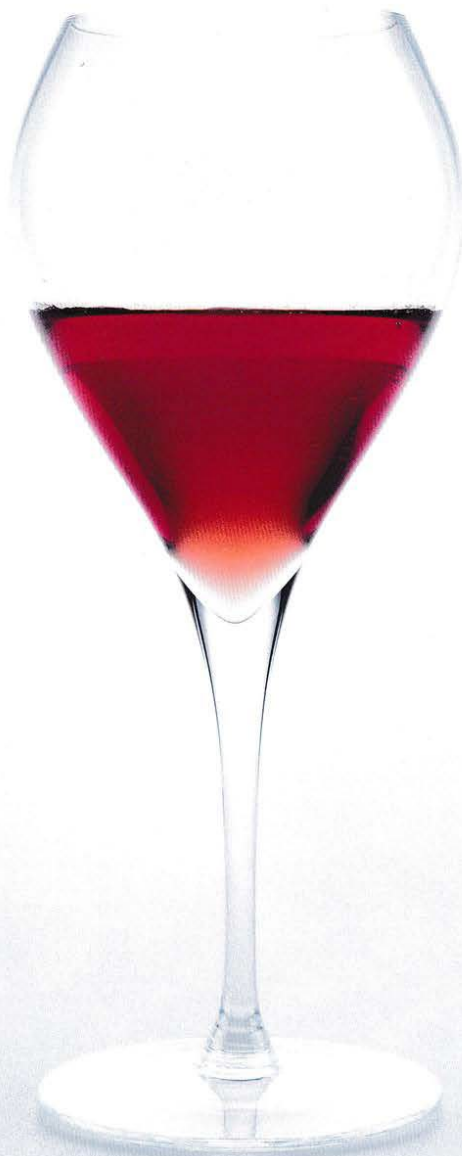
Смешайте все ингредиенты в вакуумном пакете и запаяйте. Готовьте sous vide при 70°C в течение 4 часов. Подготовьте ледяную баню. Переложите пакет в ледяную баню и полностью охладите.

Если у вас нет sous vide оборудования:

Доведите воду в кастрюле до слабого кипения. Смешайте все ингредиенты в металлической миске, накройте плёнкой и поставьте миску над кастрюлей с кипящей водой. Готовьте 4 часа. Подготовьте ледяную баню. Переложите миску в ледяную баню и полностью охладите.

Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер, накройте и полностью охладите. Храните в холодильнике.

SPICED BLUEBERRY SHRUB



188

- 570 г воды
- 90 г 3-Spice Vinegar
- 45 г Smoked Ice Wine Tea
- 30 г черничного сока

- 25 г сахара
- 20 г растительного глицерина
- 0,5 г яблочной кислоты

Смешайте все ингредиенты в миске, размешивая до растворения сахара и кислоты. Перелейте в герметичный контейнер и охладите в холодильнике.

Подача

Налейте 90 мл охлаждённого шраба в бокал среднего размера. Подавать.

Spiced Blueberry Shrub

ROOM FOR DESSERT?



182

Здесь мы берём классические десертные вкусы (кофе, апельсин и шоколад) и представляем их в форме дижестива после ужина. Баланс и текстура этого напитка похожи на насыщенное вино вроде Sauternes, что в свою очередь предполагает небольшие порции и медленное потягивание. Сам по себе он может показаться немного сладким, но отлично работает с десертами или сырными блюдами.

Coffee Chicory Stock

- 275 г воды
- 10 г кофейных зёрен, грубо измельчённых
- 5 г цикория
- 2,5 г экстракта корня солодки
- 1 г цедры горького апельсина

Смешайте все ингредиенты в средней кастрюле, накройте и доведите до кипения. Снимите с огня и настаивайте 20 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Храните.

White Chocolate Syrup

- 200 г воды
- 100 г белого шоколада, грубо нарезанного
- 300 г сахара

Наполните большую миску льдом и установите в неё меньшую. В маленькой кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня, добавьте белый шоколад и взбейте, пока он не расплавится. Перелейте смесь в миску, установленную на лёд, и охладите до застывания жиров. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Добавьте сахар, размешивая до полного растворения. Перелейте в бутылку и храните в холодильнике.

Room for Dessert? Batch

- 225 г воды
- 225 г Coffee Chicory Stock
- 150 г пюре из кровавого апельсина
- 150 г White Chocolate Syrup
- 1,5 г лимонной кислоты
- 0,5 г аскорбиновой кислоты

Смешайте все ингредиенты в миске, размешивая до растворения кислот. Перелейте в герметичный контейнер и охладите в холодильнике.

Подача

Налейте 60 мл охлаждённого напитка в небольшой бокал. Подавать.



ROSE CHAMPAGNE

ROSE STOCK

- | 450g water
- | 15g Rare Tea Cellar Wild Dried Red Rose

In a medium saucepan, bring the water to a boil. Remove from heat. Measure 400g of the hot water into a separate bowl and add the rose tea. Cover and let steep for 7 minutes. Strain the tea through a fine mesh strainer, discarding solids. Transfer the liquid to an airtight container and reserve.

YEAST STOCK

- | 200g water
- | 5g Red Star Premier Blanc Champagne yeast

Combine the water and yeast in a small saucepan, cover, and bring to a boil. Lower heat and simmer for 5 minutes. Remove from heat and let cool completely. Strain the mixture through a fine mesh strainer, discarding solids. Reserve.

ROSE CHAMPAGNE BATCH

- | 264g water
- | 264g rose stock
- | 100g yeast stock
- | 105g verjus rouge
- | 25g sugar
- | 1.5g malic acid
- | 0.5g kosher salt
- | 5 drops kieselsol
- | 5 drops chitosan

Combine the water, rose stock, yeast stock, verjus, sugar, malic acid, and salt in a mixing bowl. Stir in the kieselsol, then add the chitosan. Cover and allow the mixture to settle in the refrigerator overnight. Gently pour off the clarified liquid, leaving as much sediment as possible behind. Transfer the clarified liquid to a carbonation device, and chill thoroughly in the refrigerator or in an ice bath. Carbonate according to manufacturer's instructions. Reserve in the refrigerator.

TO PORTION AND SERVE

Gently pour 3oz (90ml) of the chilled champagne into a tall, narrow champagne flute. Serve.

Использование сушёных лепестков розы в этом рецепте добавляет не только прекрасный цвет, но и сухую, слегка шероховатую текстуру, напоминающую танинные вина. Этот рецепт удобен для экспериментов: изменяя соотношение розового настоя и сахара, можно регулировать уровень сухости и танинности. В приведённой пропорции получается заметно сухой и танинный напиток.

Rose Stock

- 450 г воды
- 15 г Rare Tea Cellar Wild Dried Red Rose

В средней кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня. Отмерьте 400 г горячей воды в отдельную миску, добавьте розовый чай. Накройте и настаивайте 7 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер.

Yeast Stock

- 200 г воды
- 5 г Red Star Premier Blanc Champagne дрожжей

Смешайте воду и дрожжи в маленькой кастрюле, накройте и доведите до кипения. Уменьшите огонь и томите 5 минут. Снимите с огня, полностью охладите. Процедите через мелкое сито.

Rose Champagne Batch

- 264 г воды
- 264 г Rose Stock
- 100 г Yeast Stock
- 105 г verjus rouge
- 25 г сахара
- 1,5 г яблочной кислоты
- 0,5 г кошерной соли
- 5 капель kieselsol
- 5 капель хитозана

Смешайте воду, Rose Stock, Yeast Stock, verjus, сахар, яблочную кислоту и соль в миске. Вмешайте kieselsol, затем добавьте хитозан. Накройте и оставьте в холодильнике на ночь, чтобы напиток осветлился. Аккуратно слейте прозрачную жидкость, оставив осадок. Перелейте в устройство для карбонизации и охладите. Газируйте по инструкции производителя. Храните в холодильнике.

Подача

Аккуратно налейте 90 мл охлаждённого шампанского в высокий узкий бокал для шампанского. Подавать.

SUN DRIED



186

Мы изначально разработали этот виноподобный напиток как сопровождение к блюду из запечённой тыквы баттернат и феты. Основные ноты – это сушёные фрукты: чернослив, изюм и инжир. Сложности добавляют поджаренные специи, а балансирует всё лёгкая горечь от цитрусовой цедры.

Пюре из инжира

- 200 г сушёного чёрного инжира сорта Mission
- 200 г горячей воды

Смешайте инжир и воду в блендере и пробейте на высокой скорости 1 минуту, до получения однородного пюре. При необходимости добавьте ещё горячей воды, чтобы масса двигалась во время работы блендера. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Храните.

Sun Dried Batch

- 1,5 г палочек корицы, грубо измельчённых
- 1 г душистого перца
- 1 г сычуаньского перца
- 1 стручок бадьяна
- 360 г воды
- 260 г Dr. Pepper
- 120 г пюре из инжира
- 30 г изюма
- 7 г демерара-сахара
- 0,5 г лимонной кислоты
- 4 апельсиновые цедры, снятые ножом

В средней кастрюле поджарьте корицу, душистый перец, сычуаньский перец и бадьян на среднем огне до появления аромата. Добавьте остальные ингредиенты и доведите до кипения, постоянно помешивая. Снимите с огня и настаивайте 1 час. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте в герметичный контейнер и охладите в холодильнике.

Подача

Налейте 90 мл охлаждённой смеси в бокал среднего размера. Дайте напитку согреться до комнатной температуры. Подавать.

Cardamom Port

Ароматная сладость кардамона, лёгкая солоноватая нота вяленых томатов и шоколадная пряность сушёных чили делают этот напиток интересным спутником для десертов, особенно хорошо сочетающимся с богатыми шоколадными блюдами.

Chile Cardamom Stock

- 12 г красного кардамона, грубо раздавленного
- 3 г сушёного перца гуахильо, без семян и плодоножек, грубо измельчённого
- 300 г воды

- 20 г вяленых томатов, грубо нарезанных
- 10 г сушёных цветков гибискуса или гибискусного чая

В средней кастрюле поджарьте кардамон и чили на среднем огне до появления аромата. Добавьте остальные ингредиенты и доведите до кипения. Снимите с огня, накройте и настаивайте 20 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Храните.

Cardamom Port Batch

- 300 г воды
- 255 г Chile Cardamom Stock
- 95 г коричневого сахара
- 78 г verjus rouge
- 16 г патоки

Смешайте все ингредиенты в миске, взбивая до полного растворения сахара и патоки. Перелейте в герметичный контейнер и охладите в холодильнике.

Подача

Налейте 90 мл охлаждённой смеси в бокал среднего размера. Дайте напитку согреться до комнатной температуры. Подавать.

Spiced Blueberry Shrub

Smoked Ice Wine Tea

- 150 г воды
- 4 г Rare Tea Cellar Black Canadian Smoked Ice Wine Elixir

В средней кастрюле доведите воду до лёгкого кипения. Снимите с огня. Отмерьте 100 г горячей воды в миску, добавьте чай, накройте и настаивайте 5 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер.

3-Spice Vinegar

- 1,5 г бадьяна
- 1 г палочек корицы, грубо измельчённых
- 65 г воды
- 53 г яблочного уксуса
- 33 г чёрного уксуса
- 27 г сушёной груши
- 0,5 г сычуаньского перца

В средней кастрюле поджарьте бадьян и корицу до появления аромата.

Sous vide метод:

Смешайте все ингредиенты в вакуумном пакете и запаяйте. Готовьте при 70°C в течение 4 часов. Быстро охладите в ледяной бане.

Без *sous vide*:

Доведите кастрюлю с водой до кипения. Смешайте все ингредиенты в металлической миске, накройте плёнкой и установите над кастрюлей. Нагревайте 4 часа. Переложите миску в ледяную баню для охлаждения.

Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте в герметичный контейнер и охладите.

Spiced Blueberry Shrub Batch

- 570 г воды
- 90 г 3-Spice Vinegar
- 45 г Smoked Ice Wine Tea
- 30 г черничного сока
- 25 г сахара
- 20 г растительного глицерина
- 0,5 г яблочной кислоты

Смешайте все ингредиенты в миске, размешивая до растворения сахара и кислоты. Перелейте в герметичный контейнер и охладите в холодильнике.

Подача

Налейте 90 мл охлаждённого шраба в бокал среднего размера. Подавать.

STRAWBERRY TOMATO



190

Этот напиток – любопытный эксперимент в восприятии, балансе и приправе. Клубника и ваниль ассоциируются со сладким, тогда как томат и лавровый лист воспринимаются как солёные и пряные. Здесь они соединены в почти противоположных направлениях, создавая вкус, который может показаться загадочным.

Чтобы «сместить» вкус в сторону сладкого или солёного, можно изменить приправу: немного сахара усиливает клубнично-ванильные ноты, а щепоть соли выводит на первый план томат и лавр. Именно это качество делает напиток интересным спутником еды.

Sencha

- 340 г воды
- 12 г Rare Tea Cellar Sencha

В средней кастрюле доведите воду до лёгкого кипения. Снимите с огня. Отмерьте 290 г горячей воды, добавьте чай, накройте и настаивайте 10 минут. Процедите через мелкое сито. Перелейте жидкость в герметичный контейнер.

Strawberry Tomato Batch

- 150 г свежей клубники, очищенной от хвостиков
- 450 г томатов, грубо нарезанных
- 250 г воды
- 225 г Sencha
- 50 г сахара
- 6 г лимонной кислоты
- 4 лавровых листа
- ¼ стручка ванили, разрезанного и соскабленного
- 0,5 г кошерной соли
- 220 г цельного молока

Смешайте клубнику, томаты, воду, Sencha, сахар, лимонную кислоту, лавровый лист, ваниль и соль в блендере. Взбейте на высокой скорости 30 секунд. Перелейте смесь в большую миску.

В небольшой кастрюле нагрейте молоко до появления пара (не доводя до кипения). Влейте горячее молоко в клубнично-томатную смесь и слегка перемешайте — молоко должно сразу свернуться. Остудите, накройте и уберите в холодильник на ночь.

Приготовьте две большие миски. Установите мелкое сито над первой миской и начните переливать свернувшуюся смесь. Сгустки образуют фильтрующий слой. Когда жидкость начнёт становиться прозрачной, переставьте сито на вторую миску и продолжите фильтрацию. Затем аккуратно вылейте оставшуюся мутную часть из первой миски через сито во вторую, стараясь не разрушить сгустки. Твёрдые частицы выбросьте. Перелейте жидкость в герметичный контейнер и охладите.

Подача

Налейте 90 мл охлаждённой смеси в бокал среднего размера. Подавать.



LYCHEE CHAMPAGNE



194

Lychee Champagne Batch

- 785 г verjus blanc (1 бутылка 750 мл)
- 140 г пюре из личи
- 85 г грушевого сока

- 82 г сахара

Смешайте все ингредиенты в миске, взбивая до полного растворения сахара. Перелейте в устройство для карбонизации и тщательно охладите в холодильнике или ледяной бане. Накарбонизируйте согласно инструкции производителя. Храните в холодильнике.

Подача

Аккуратно налейте 90 мл охлаждённого шампаня в высокий узкий бокал типа флют. Подавать.

PEACH SHRUB



196

Настой из горького апельсина (Bitter Orange Tincture)

- 10 г сушёной горькой апельсиновой цедры
- 20 г растительного глицерина
- 40 г воды

Смешайте цедру и глицерин в небольшой миске, тщательно перемешайте. Накройте и оставьте настаиваться на ночь. На следующий день добавьте воду и размешайте. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте в небольшую стеклянную бутылочку или герметичный контейнер и храните в холодильнике.

Персиковый чай (Peach Tea)

- 200 г воды
- 6,5 г Rare Tea Cellar Georgia Peach Nectar Rooibos

В средней кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня. Отмерьте 170 г горячей воды в отдельную миску и добавьте чай. Накройте и настаивайте 7 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер и храните.

Персиковый уксус (Peach Vinegar)

- 2 свежих персика
- 3 г ягод душистого перца, грубо раздробленных
- 200 г Silver Swan sugar cane vinegar
- 12,5 г свежей петрушки

Очистите персики, разрежьте пополам, удалите косточки. Нарежьте половинки тонкими ломтиками.

В средней кастрюле поджарьте душистый перец на среднем огне до появления аромата.

Sous vide метод:

Смешайте персики, душистый перец и уксус в вакуумном пакете и запаяйте. Готовьте при 70°C в течение 2 часов.

Без *sous vide*:

Доведите кастрюлю с водой до кипения. Смешайте персики, душистый перец и уксус в металлической миске, накройте плёнкой и установите над кастрюлей. Нагревайте 2 часа.

Пока уксус готовится, поместите петрушку в миску. Когда уксус будет готов, перелейте смесь на петрушку и слегка перемешайте или разомните. Накройте и оставьте настаиваться 5–7 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер, охладите и храните в холодильнике.

Peach Shrub Batch

- 554 г воды
- 85 г персикового уксуса
- 70 г сахара
- 64 г персикового чая
- 2 г настоя из горького апельсина

- 1,5 г яблочной кислоты
- 1 г кошерной соли

Смешайте все ингредиенты в миске, взбивая до растворения сахара, кислоты и соли. Перелейте в герметичный контейнер и тщательно охладите в холодильнике.

Подача

Налейте 90 мл охлаждённого шраба в бокал среднего размера. Подавать.

BLUEBERRY PANCAKES



198

Когда мы обсуждали винные пары в ресторане Next, наш сомелье заметил про одно из вин: «на вкус как черничные панкейки». Такие моменты часто вдохновляют нас на необычные эксперименты, и мы редко считаем слишком абсурдным что-то попробовать. В конце концов, черничные панкейки вкусны на тарелке — почему те же вкусы не могут хорошо работать в бокале?

Чтобы передать тёплые поджаренные ноты самих панкейков, мы сильно обжариваем рис. Этот метод чище и удобнее, чем, например, замачивание хлеба в воде (хотя это тоже возможно). В нашем варианте напиток подаётся тёплым, но его можно легко подать охлаждённым (с соответствующей корректировкой рецепта), если хочется удивить гостя ещё больше.

Brown Butter Stock

- 30 г несолёного сливочного масла
- 200 г воды

Растопите масло в небольшой кастрюле на среднем-сильном огне. Доведите до состояния «коричневого масла» — оно сначала растает, затем начнёт пениться, а потом приобретёт ореховый аромат и золотисто-коричневый цвет. В этот момент сразу влейте воду, перемешайте.

Sous vide метод:

Перелейте смесь в вакуумный пакет и запаяйте. Готовьте при 70°C не менее 1 часа. Быстро охладите в ледяной бане до затвердевания жиров. Сделайте небольшое отверстие в углу пакета и слейте жидкость через кофейный фильтр. Перелейте в герметичный контейнер и храните.

Без *sous vide*:

Перелейте смесь в герметичный контейнер. Храните в тёплом месте (например, на холодильнике) 1 неделю, встряхивая или помешивая ежедневно. Затем охладите в ледяной бане, слейте жидкость, процедите через кофейный фильтр. Перелейте в чистый контейнер. Жир храните отдельно в герметичной ёмкости.

Toasted Rice Stock

- 150 г жасминового риса
- 900 г воды

Разогрейте духовку до 220°C. Рассыпьте рис на противне. Обжарьте, помешивая, около 20 минут до золотистого цвета и яркого аромата. Остудите.

Sous vide метод:

Смешайте рис и воду в вакуумном пакете. Готовьте при 82°C не менее 2 часов. Быстро охладите в ледяной бане. Процедите через мелкое сито.

Без *sous vide*:

Опустите запаянный пакет с рисом и водой в кастрюлю с кипящей водой и готовьте 2 часа, удерживая пакет на весу, чтобы он не касался дна. Затем охладите в ледяной бане. Процедите через мелкое сито.

Blueberry Pancakes Batch

- 550 г Toasted Rice Stock
- 150 г Brown Butter Stock
- 150 г черничного сока
- 40 г кленового сиропа
- 20 г сахара

- 20 г глюкозы
- 2 г кошерной соли
- 1 г лимонной кислоты

Смешайте все ингредиенты в миске и тщательно размешайте. Перелейте в герметичный контейнер и храните в холодильнике.

Подача

На дно бокала положите 1 ч. л. коричневого сливочного масла. Подогрейте порцию напитка в микроволновке или на плите. Налейте 90 мл тёплой смеси поверх масла. Подавать.

GREEN HERB SHRUB



202

Green Herb Vinegar

- 100 г Silver Swan sugar cane vinegar
- 12,5 г свежей петрушки
- 2 г свежего эстрагона

- 1,5 г свежего тайского базилика
- 1 г свежего тимьяна
- 1 г зелёного перца горошком, грубо раздробленного
- 1 зелёная кардамоновая коробочка
- 0,5 г семян кориандра, грубо раздробленных

Sous vide метод:

Смешайте все ингредиенты в вакуумном пакете и запаяйте. Готовьте при 70°C в течение 30 минут. Быстро охладите пакет в ледяной бане.

Без *sous vide*:

Доведите большую кастрюлю с водой до кипения. Поместите ингредиенты в прочный зип-пакет, максимально выпустив воздух, и запечатайте. Опустите пакет в кипящую воду, удерживая его выше дна (можно прикрепить к стенке прищепкой). Варите 30 минут. Быстро охладите в ледяной бане.

Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте в герметичный контейнер, полностью охладите и храните в холодильнике.

Green Herb Shrub Batch

- 600 г воды
- 60 г сахара
- 50 г Green Herb Vinegar
- 1 г лимонной кислоты
- 0,1 г кошерной соли (щепотка)

Смешайте все ингредиенты в миске, взбивая до растворения сахара и кислоты. Перелейте в герметичный контейнер и охладите в холодильнике.

Подача

Налейте 90 мл охлаждённого шраба в бокал среднего размера. Подавать.

UMAMI BOMB



204

Этот напиток с глубоким земляным вкусом изначально создавался как пара к блюду из жареных грибов майтаке, которые сами часто описывают как напоминающие по вкусу жареную курицу. Он хорошо сочетается с другими продуктами, богатыми умами, хотя сам по себе может показаться немного сложным.

Black Garlic Purée

- 300 г воды
- 12 г чёрного чеснока

Смешайте воду и чеснок в блендере, измельчите на высокой скорости до однородности (около 1 минуты). Процедите через мелкое сито.

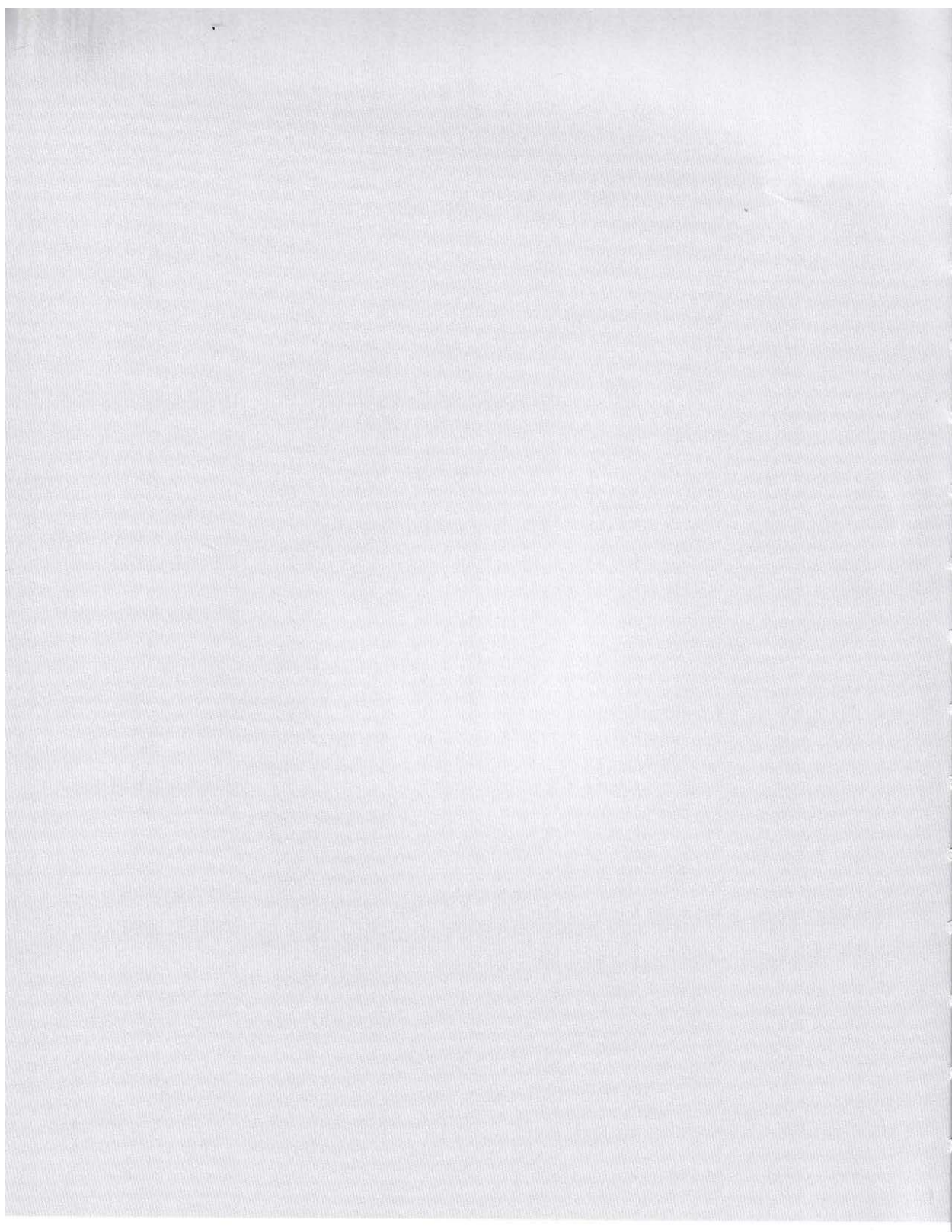
Umami Bomb Batch

- 225 г воды
- 160 г виноградного сока Concord
- 150 г verjus rouge
- 100 г Black Garlic Purée
- 45 г тростникового сиропа
- 20 г свежего сока свёклы (через соковыжималку)
- 14 г соевого соуса тамари (малосольного)
- 1 г кошерной соли

Смешайте все ингредиенты в миске, взбивая до растворения соли. Перелейте в герметичный контейнер и храните в холодильнике.

Подача

Дайте охлаждённому напитку нагреться до комнатной температуры. Налейте 90 мл в бокал среднего размера. Подавать.



BACK BAR

CLASSIC
COCKTAILS

MODERN
COCKTAILS

WINES

Chapter Five

ETCETERA

BREAKFAST STOUT



208

Традиционный стаут (например, Guinness) получает свой вкус и цвет благодаря сильно обжаренному ячменю. Этот процесс придаёт нотки кофе и шоколада, которые часто дополняют молочным сахаром или какао. Здесь мы сочетаем эти ноты с овсом, изюмом и коричневым сахаром. Лактоза (неферментируемый молочный сахар) придаёт плотную и кремовую текстуру. Тройная карбонизация

имитирует «виджет» в банках Guinness или азотное насыщение, создавая шёлковистое ощущение напитка.

Breakfast Stout Batch

- 110 г овсяных хлопьев (steel cut oats)
- 3,5 г палочек корицы, грубо раздробленных
- 30 г шоколадного солода
- 5 г чёрного ячменя
- 1000 г воды
- 20 г изюма
- 10 г какао-бобов (какао нибс)
- 1 г гранул хмеля East Kent Golding
- 70 г лактозы
- 30 г порошкового тёмного солодового экстракта
- 15 г тёмного коричневого сахара

В средней кастрюле поджарьте овёс на среднем огне до аромата. Добавьте корицу, затем шоколадный солод и ячмень, обжарьте ещё минуту. Добавьте воду, изюм и какао-бобы, доведите до кипения. Уменьшите огонь, накройте крышкой и варите 20 минут. Снимите с огня, добавьте хмель, накройте и настаивайте 30 минут.

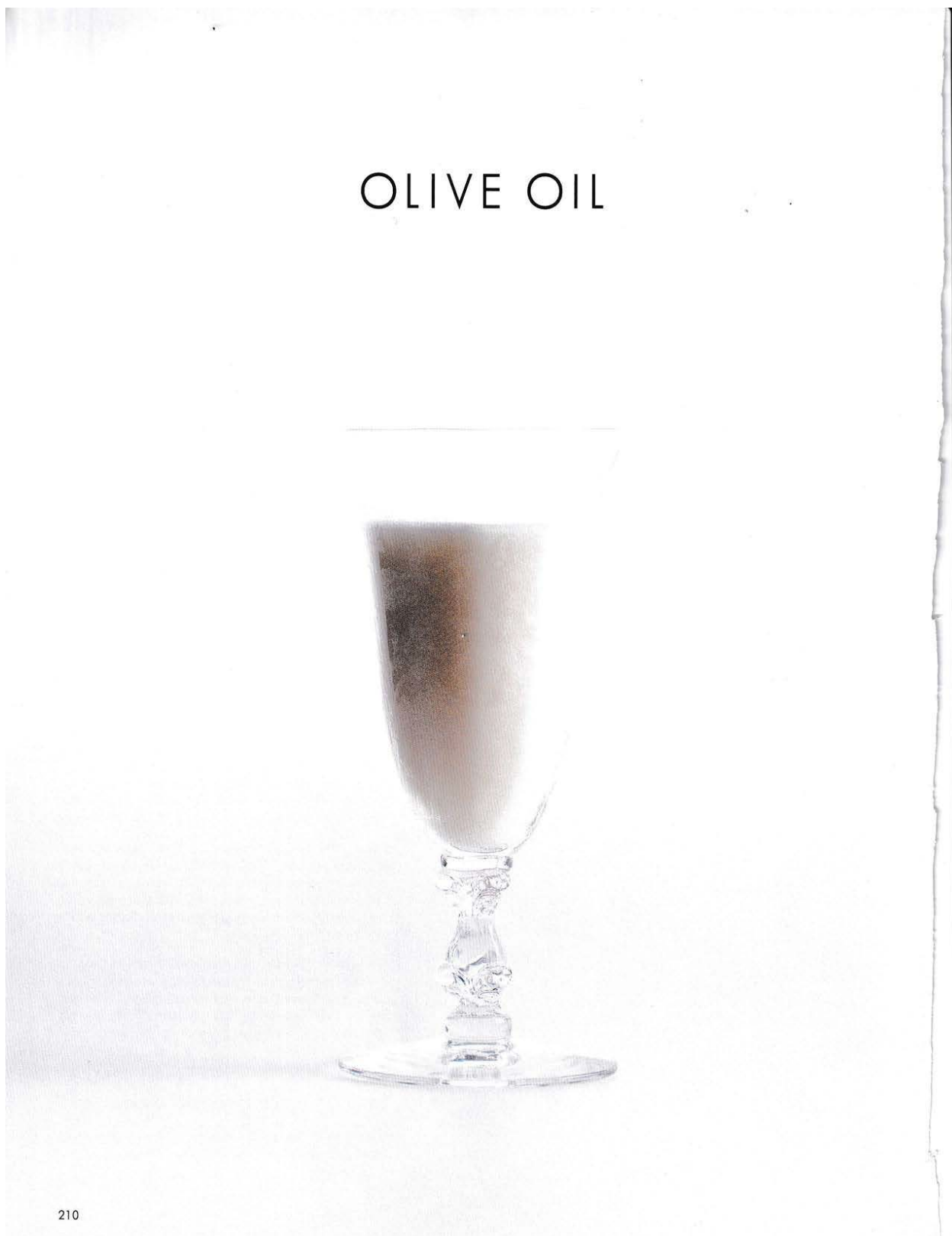
Процедите через мелкое сито. Отмерьте 550 г жидкости, добавьте лактозу, экстракт и сахар, размешивая до растворения. Остудите и охладите в холодильнике перед карбонизацией.

Перелейте в устройство для карбонизации. Зарядите одним баллоном N_2O , встряхивая для растворения газа. Дайте отстояться 1 минуту. Повторите с ещё одним баллоном N_2O . Наконец, зарядите одним баллоном CO_2 . Храните в холодильнике.

Подача

Аккуратно налейте 150 мл охлаждённого напитка в бокал среднего размера. Подавать.

OLIVE OIL



210

Этот напиток посвящён ярким травянистым вкусам свежавыжатого оливкового масла. Его молочный, мутный вид (за счёт эмульгирования масла) контрастирует с чистым вкусом и лёгкой текстурой. Мы создали его как пару к пасте сасио е рере (с сыром пекорино и чёрным перцем), но он также отлично подходит к рыбе на гриле или морепродуктам.

Herb Stock

- 600 г воды
- 14 г свежего лемонграсса, раздавленного и нарубленного
- 9 г свежего эстрагона (листья и стебли)
- 9 г свежей мяты (листья и стебли)
- 5 г цедры лимона Майер, снятой ножом-пилером
- 4,5 г свежего тимьяна (листья и стебли)
- 4,5 г растительного глицерина

Sous vide метод:

Смешайте ингредиенты в вакуумном пакете и запаяйте. Готовьте при 75°C в течение 30 минут. Быстро охладите в ледяной бане.

Без *sous vide*:

В маленькой кастрюле доведите немного воды до кипения. Смешайте ингредиенты в металлической миске и накройте плёнкой или фольгой. Установите миску над кастрюлей и нагревайте 30 минут. Быстро охладите в ледяной бане.

Процедите через мелкое сито. Перелейте жидкость в герметичный контейнер. Храните.

Stabilizer Powder

- 9 г гуммиарабика
- 1 г ксантановой камеди

Смешайте порошки в миске и храните в герметичном контейнере.

Olive Oil Batch

- 522 г Herb Stock
- 150 г verjus blanc
- 44 г сахара
- 1 г кошерной соли
- 1 г Stabilizer Powder
- 22 г оливкового масла extra virgin

Смешайте все ингредиенты, кроме масла, в блендере и взбивайте на высокой скорости 30 секунд. Убавьте мощность до низкой и медленно влейте оливковое масло, продолжая взбивать до эмульсии. Перелейте в герметичный контейнер и тщательно охладите в холодильнике.

Примечание: со временем напиток будет расслаиваться — перед подачей энергично встряхните или перебейте в блендере.

Подача

Налейте 90 мл охлаждённого напитка в бокал среднего размера. Подавать.

Chicha Morada

Chicha morada — это яркий, освежающий перуанский напиток из фиолетовой кукурузы, ананаса и пряностей вроде гвоздики и корицы. Здесь мы слегка адаптируем эти вкусы под формат коктейля. Помимо впечатляющего вида и отличного вкуса, фиолетовая кукуруза богата антиоксидантами.

Поджаренная стружка кокоса (Toasted Coconut)

- 50 г несладкой кокосовой стружки

Разогрейте духовку до 175°C. Равномерно распределите стружку на противне. Поджаривайте, помешивая время от времени, около 15 минут — до румяного цвета и яркого аромата. Полностью остудите. Отложите.

Chicha Morada Base Batch

- 600 г воды
- 200 г фиолетовой кукурузы
- 200 г свежего ананаса с кожурой, грубо нарезанного
- 95 г свежих лаймов, разрезанных на четвертинки
- 30 г палочек корицы, грубо раздробленных
- 25 г поджаренной кокосовой стружки
- 2 г целой гвоздики

Соедините все ингредиенты в средней кастрюле, накройте и доведите до кипения. Снимите с огня и настаивайте 30 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Полностью остудите. Перелейте жидкость в герметичный контейнер. Храните в холодильнике.

Сборка и подача

- 45 мл основы chicha morada
- 22,5 мл свежего сока ананаса (через соковыжималку)
- 22,5 мл свежего сока лайма
- 15 мл сахарного сиропа (стр. 22)
- 1 яичный белок
- 1 дэш ароматических биттеров (стр. 35)

Соедините все ингредиенты в шейкере. Встряхните «всухую» до пены. Добавьте лёд и встряхните ещё раз до охлаждения и разбавления, затем процедите дважды в бокал среднего размера. Украсьте ещё 5 каплями ароматических биттеров. Подавайте.

Греческий цацики — это огуречный дип на йогурте, который часто подают как закуску или гарнир к мясу. В традиционном цацики есть чеснок и соль, но мы опускаем их и вместо этого подслащиваем напиток небольшим количеством

мёда — он остаётся лёгким и освежающим, сохраняя при этом исходный вкусовой профиль. Сам по себе вкусный, этот напиток также отлично сочетается с едой, приготовленной на гриле.

Мятный чай (Mint Tea)

- 350 г воды
- 10 г Rare Tea Cellar Mint Meritage tea

В средней кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня. Отмерьте 300 г горячей воды в отдельную миску, добавьте чай. Накройте и настаивайте 8 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Храните в холодильнике.

Огуречно-мятный настой (Cucumber Mint Stock)

- 600 г воды
- 125 г английского огурца, очищенного и грубо нарезанного
- 11 г лимонной кислоты
- 200 г отложенного мятного чая

Соедините воду и огурец в блендере. Взбивайте на высокой скорости 30 секунд. Процедите через мелкое сито в чистую миску, удалив твёрдые частицы. Добавьте лимонную кислоту, накройте и оставьте миску в холодильнике на ночь — мелкие частицы осядут на дно. Аккуратно слейте прозрачную жидкость в чистую ёмкость, стараясь не тревожить осадок и оставив как можно больше его позади. Добавьте отложенный мятный чай, перемешайте. Охладите в холодильнике.

Кардамон-лаймовый настой (Cardamom Lime Stock)

- 3 г целых зелёных кардамоновых коробочек, грубо раздавленных
- 270 г воды
- 11 г Rare Tea Cellar Black Limes

В средней кастрюле поджарьте кардамон на среднем огне до аромата. Добавьте остальные ингредиенты и доведите до кипения. Уменьшите огонь, накройте и варите 5 минут. Снимите с огня и настаивайте 20 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Храните в холодильнике.

Йогурт с кардамоном (Cardamom Yogurt)

- 190 г Cardamom Lime Stock
- 95 г обезжиренного греческого йогурта
- 80 г мёда
- 28 г сахара
- 2 г молочной кислоты
- 1 г кошерной соли

Смешайте все ингредиенты в миске, взбивая до растворения сахара, кислоты и соли. Перелейте в герметичный контейнер и охладите в холодильнике.

Ленты из огурца (Cucumber Ribbons)

- 1 английский огурец

Снимите кожуру овощечисткой, затем этой же овощечисткой нарежьте длинные тонкие ленты. Подровняйте концы острым ножом. Сложите ленты стопкой и храните в холодильнике между двумя влажными бумажными полотенцами.

Сборка и подача

- 1 лента огурца
- 90 мл Cucumber Mint Stock
- 60 мл Cardamom Yogurt
- 1 веточка мяты

Поместите ленту огурца в бокал среднего размера, прижимая к стенке, чтобы она держалась. Наполните бокал льдом на три четверти. Добавьте огуречно-мятный настой, затем йогурт с кардамоном. Украсьте веточкой мяты. Подавайте со соломинкой, используя её для перемешивания ингредиентов.

Один из курсов нашего меню «Hollywood» в Next в 2017 году — вдохновлённый печально известной сценой из «Криминального чтива» Квентина Тарантино — включал игривую подачу бургера с картошкой фри. Пара, которую мы выбрали, была очевидной: нам хотелось сделать действительно хороший милкшейк.

Чтобы добиться этого, мы готовим классический заварной крем в качестве основы для мороженого. Это требует бережного прогревания яичных желтков со сливками, что — при правильном подходе — даёт густую смесь, принимающую приятную мягкую текстуру при заморозке. Мы щедро ароматизируем наш крем шафраном и бобами тонка; последние добавляют загадочно сложную ноту, напоминающую ваниль, корицу и мёд (если бобы тонка недоступны, замена на целый стручок ванили и щепотку корицы работает вполне неплохо).

Нашу базу для мороженого мы соединяем с молоком, настоящим на сассофрасе — основном вкусе рутбира. Сверху — взбитые сливки, и, конечно, вишня. Это идеальный напиток, чтобы подготовиться к победе в танцевальном конкурсе.

Tonka Saffron Ice Cream Base

- 3 яичных желтка
- 75 г сахара
- 1 г кошерной соли
- 5 г бобов тонка, грубо раздробленных
- 300 г сливок (heavy cream)
- 100 г пахты
- 1 г нитей шафрана

Наполните большую миску льдом и установите внутрь меньшую. Смешайте желтки, сахар и соль до однородности. Отложите. Подсушите бобы тонка в средней кастрюле на среднем огне до аромата. Добавьте сливки, пахту и шафран, тщательно перемешайте. Нагрейте смесь до 50°C, постоянно помешивая, чтобы молоко не пригорало. Снимите с огня. Небольшими порциями, постепенно, введите тёплые сливки в яичную смесь, взбивая. Налейте в маленькую кастрюлю немного воды (около 2–3 см), доведите до слабого кипения. Поставьте миску с яично-сливочной смесью на водяную баню и начните взбивать; доведите примерно до 70°C (или до состояния, когда палец сложно удержать в смеси дольше секунды), постоянно взбивая. Снимите с огня и процедите через мелкое сито в миску на лёду. Полностью охладите. Охладите в холодильнике.

Sassafras Milk

- 200 г молока
- 20 г корня сассофраса или сарсапарилли, грубо раздробленного
- 16 г сахара
- 1 г кошерной соли

Соедините молоко и корень сассофраса в средней кастрюле и доведите до лёгкого кипения на среднем огне, постоянно помешивая. Снимите с огня, накройте и настаивайте 20 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Добавьте сахар и соль, размешайте до полного растворения. Охладите в холодильнике.

Взбитые сливки (Whipped Cream)

- 200 г сливок (heavy cream)
- 25 г сахарной пудры
- 0,5 г кошерной соли

С сифоном:

Смешайте ингредиенты, перелейте в сифон, зарядите двумя баллончиками N₂O, энергично встряхивая после каждого. Охладите.

С планетарным миксером:

Взбивайте венчиком на высокой скорости до устойчивых пиков. Переложите в контейнер или кондитерский мешок с насадкой. Охладите.

Без миксера:

Взбивайте венчиком вручную до устойчивых пиков. Переложите и охладите.

Сборка и подача

- 450 г Tonka Saffron Ice Cream Base
- 100 г Sassafras Milk
- 1 боб тонка
- 1 вишня Luxardo

Заморозка жидким азотом: в миске взбейте базу и молоко, постепенно добавляя жидкий азот до густой, «снежной» консистенции. Перелейте в высокий бокал. Отсадите или выложите взбитые сливки. Украсьте свежей стружкой боба тонка и вишней.

В мороженице: соедините базу и молоко в чаше мороженицы, взбивайте по инструкции до густой «слак-шейк» консистенции. Перелейте в бокал, сверху сливки, тёртый тонка и вишня.

В обычной морозильной камере: соедините базу и молоко в неглубокой форме и заморозьте, каждые 20–30 минут соскребая массу вилкой, разбивая кристаллы льда, до густой, «снежной» текстуры. Перелейте в бокал, сверху сливки, тёртый тонка и вишня.

CHICHA MORADA



212

Chicha morada — это яркий, освежающий перуанский напиток из фиолетовой кукурузы, ананаса и пряностей вроде гвоздики и корицы. Здесь мы слегка адаптируем эти вкусы под формат коктейля. Помимо впечатляющего вида и отличного вкуса, фиолетовая кукуруза богата антиоксидантами.

Поджаренная стружка кокоса (Toasted Coconut)

- 50 г несладкой кокосовой стружки

Разогрейте духовку до 175°C. Равномерно распределите стружку на противне. Поджаривайте, помешивая время от времени, около 15 минут — до румяного цвета и яркого аромата. Полностью остудите. Отложите.

Chicha Morada Base Batch

- 600 г воды
- 200 г фиолетовой кукурузы
- 200 г свежего ананаса с кожурой, грубо нарезанного
- 95 г свежих лаймов, разрезанных на четвертинки
- 30 г палочек корицы, грубо раздробленных
- 25 г поджаренной кокосовой стружки
- 2 г целой гвоздики

Соедините все ингредиенты в средней кастрюле, накройте и доведите до кипения. Снимите с огня и настаивайте 30 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Полностью остудите. Перелейте жидкость в герметичный контейнер. Храните в холодильнике.

Сборка и подача

- 45 мл основы chicha morada
- 22,5 мл свежего сока ананаса (через соковыжималку)
- 22,5 мл свежего сока лайма
- 15 мл сахарного сиропа (стр. 22)
- 1 яичный белок
- 1 дэш ароматических биттеров (стр. 35)

Соедините все ингредиенты в шейкере. Встряхните «всухую» до пены. Добавьте лёд и встряхните ещё раз до охлаждения и разбавления, затем процедите дважды в бокал среднего размера. Украсьте ещё 5 каплями ароматических биттеров. Подавайте.

Греческий цацики — это огуречный дип на йогурте, который часто подают как закуску или гарнир к мясу. В традиционном цацики есть чеснок и соль, но мы опускаем их и вместо этого подслащиваем напиток небольшим количеством мёда — он остаётся лёгким и освежающим, сохраняя при этом исходный вкусовой профиль. Сам по себе вкусный, этот напиток также отлично сочетается с едой, приготовленной на гриле.

Мятный чай (Mint Tea)

- 350 г воды
- 10 г Rare Tea Cellar Mint Meritage tea

В средней кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня. Отмерьте 300 г горячей воды в отдельную миску, добавьте чай. Накройте и настаивайте 8 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Храните в холодильнике.

Огуречно-мятный настой (Cucumber Mint Stock)

- 600 г воды
- 125 г английского огурца, очищенного и грубо нарезанного
- 11 г лимонной кислоты
- 200 г отложенного мятного чая

Соедините воду и огурец в блендере. Взбивайте на высокой скорости 30 секунд. Процедите через мелкое сито в чистую миску, удалив твёрдые частицы. Добавьте лимонную кислоту, накройте и оставьте миску в холодильнике на ночь — мелкие частицы осядут на дно. Аккуратно слейте прозрачную жидкость в чистую ёмкость, стараясь не тревожить осадок и оставив как можно больше его позади. Добавьте отложенный мятный чай, перемешайте. Охладите в холодильнике.

Кардамон-лаймовый настой (Cardamom Lime Stock)

- 3 г целых зелёных кардамоновых коробочек, грубо раздавленных
- 270 г воды
- 11 г Rare Tea Cellar Black Limes

В средней кастрюле поджарьте кардамон на среднем огне до аромата. Добавьте остальные ингредиенты и доведите до кипения. Уменьшите огонь, накройте и варите 5 минут. Снимите с огня и настаивайте 20 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Храните в холодильнике.

Йогурт с кардамоном (Cardamom Yogurt)

- 190 г Cardamom Lime Stock
- 95 г обезжиренного греческого йогурта
- 80 г мёда
- 28 г сахара
- 2 г молочной кислоты
- 1 г кошерной соли

Смешайте все ингредиенты в миске, взбивая до растворения сахара, кислоты и соли. Перелейте в герметичный контейнер и охладите в холодильнике.

Ленты из огурца (Cucumber Ribbons)

- 1 английский огурец

Снимите кожуру овощечисткой, затем этой же овощечисткой нарежьте длинные тонкие ленты. Подровняйте концы острым ножом. Сложите ленты стопкой и храните в холодильнике между двумя влажными бумажными полотенцами.

Сборка и подача

- 1 лента огурца
- 90 мл Cucumber Mint Stock
- 60 мл Cardamom Yogurt
- 1 веточка мяты

Поместите ленту огурца в бокал среднего размера, прижимая к стенке, чтобы она держалась. Наполните бокал льдом на три четверти. Добавьте огуречно-мятный настой, затем йогурт с кардамоном. Украсьте веточкой мяты. Подавайте со соломинкой, используя её для перемешивания ингредиентов.

Один из курсов нашего меню «Hollywood» в Next в 2017 году — вдохновлённый печально известной сценой из «Криминального чтива» Квентина Тарантино — включал игривую подачу бургера с картошкой фри. Пара, которую мы выбрали, была очевидной: нам хотелось сделать действительно хороший милкшейк.

Чтобы добиться этого, мы готовим классический заварной крем в качестве основы для мороженого. Это требует бережного прогревания яичных желтков со сливками, что — при правильном подходе — даёт густую смесь, принимающую приятную мягкую текстуру при заморозке. Мы щедро ароматизируем наш крем шафраном и бобами тонка; последние добавляют загадочно сложную ноту, напоминающую ваниль, корицу и мёд (если бобы тонка недоступны, замена на целый стручок ванили и щепотку корицы работает вполне неплохо).

Нашу базу для мороженого мы соединяем с молоком, настоящим на сассофрасе — основном вкусе рутбира. Сверху — взбитые сливки, и, конечно, вишня. Это идеальный напиток, чтобы подготовиться к победе в танцевальном конкурсе.

Tonka Saffron Ice Cream Base

- 3 яичных желтка
- 75 г сахара
- 1 г кошерной соли
- 5 г бобов тонка, грубо раздробленных
- 300 г сливок (heavy cream)
- 100 г пахты
- 1 г нитей шафрана

Наполните большую миску льдом и установите внутрь меньшую.

Смешайте желтки, сахар и соль до однородности. Отложите.

Подсушите бобы тонка в средней кастрюле на среднем огне до аромата.

Добавьте сливки, пахту и шафран, тщательно перемешайте. Нагрейте смесь до 50°C, постоянно помешивая, чтобы молоко не пригорало. Снимите с огня.

Небольшими порциями, постепенно, введите тёплые сливки в яичную смесь, взбивая.

Налейте в маленькую кастрюлю немного воды (около 2–3 см), доведите до

слабого кипения. Поставьте миску с яично-сливочной смесью на водяную баню и начните взбивать; доведите примерно до 70°C (или до состояния, когда палец сложно удержать в смеси дольше секунды), постоянно взбивая. Снимите с огня и процедите через мелкое сито в миску на льду. Полностью охладите. Охладите в холодильнике.

Sassafras Milk

- 200 г молока
- 20 г корня сассофраса или сарсапарилли, грубо раздробленного
- 16 г сахара
- 1 г кошерной соли

Соедините молоко и корень сассофраса в средней кастрюле и доведите до лёгкого кипения на среднем огне, постоянно помешивая. Снимите с огня, накройте и настаивайте 20 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Добавьте сахар и соль, размешайте до полного растворения. Охладите в холодильнике.

Взбитые сливки (Whipped Cream)

- 200 г сливок (heavy cream)
- 25 г сахарной пудры
- 0,5 г кошерной соли

С сифоном:

Смешайте ингредиенты, перелейте в сифон, зарядите двумя баллончиками N₂O, энергично встряхивая после каждого. Охладите.

С планетарным миксером:

Взбивайте венчиком на высокой скорости до устойчивых пиков. Переложите в контейнер или кондитерский мешок с насадкой. Охладите.

Без миксера:

Взбивайте венчиком вручную до устойчивых пиков. Переложите и охладите.

Сборка и подача

- 450 г Tonka Saffron Ice Cream Base
- 100 г Sassafras Milk
- 1 боб тонка
- 1 вишня Luxardo

Заморозка жидким азотом: в миске взбейте базу и молоко, постепенно добавляя жидкий азот до густой, «снежной» консистенции. Перелейте в высокий бокал. Отсадите или выложите взбитые сливки. Украсьте свежей стружкой боба тонка и вишней.

В мороженице: соедините базу и молоко в чаше мороженицы, взбивайте по инструкции до густой «слак-шейк» консистенции. Перелейте в бокал, сверху сливки, тёртый тонка и вишня.

В обычной морозильной камере: соедините базу и молоко в неглубокой форме и заморозьте, каждые 20–30 минут соскребая массу вилкой, разбивая кристаллы льда, до густой, «снежной» текстуры. Перелейте в бокал, сверху сливки, тёртый тонка и вишня.

HONG KONG MILK TEA



220

Гонконгский чай с молоком — это классический напиток, состоящий из чёрного чая, сгущённого молока без сахара и сахара. Точный состав чайной смеси сильно варьируется, и чаще всего хранится в секрете торговцами, которые продают этот напиток. В нашем рецепте мы используем традиционный English Breakfast в сочетании с розой и цикорием для глубины и сложности.

Chicory Tea

- 150 г воды
- 6 г Rare Tea Cellar Fresh Roasted French Chicory

В средней кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня. Отмерьте 100 г горячей воды в отдельную миску, добавьте цикорий. Накройте и настаивайте 8 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер и отставьте.

Rose Tea Blend

- 600 г воды
- 11 г Rare Tea Cellar Rose Noir tea
- 11 г Rare Tea Cellar Regal English Breakfast tea
- 11 г плодов шиповника

В средней кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня. Отмерьте 550 г горячей воды в отдельную миску, затем добавьте чай и шиповник, перемешайте. Накройте и настаивайте 8 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер и отставьте.

Hong Kong Milk Tea Batch

- 470 г Rose Tea Blend
- 155 г сгущённого молока без сахара
- 85 г Chicory Tea
- 55 г сахара

Соедините все ингредиенты в миске, взбивая до растворения сахара. Перелейте в герметичный контейнер и охладите в холодильнике.

Порционирование и подача

Налейте 90 мл охлаждённой заготовки в бокал среднего размера. Подайте.

LEMON HORCHATA



222

В то время как орчата, которую можно встретить в мексиканских ресторанах в США, обычно готовится из риса (и подслащивается сахаром и корицей), её происхождение связано с Испанией, где напиток готовили из сладкого чужфы. Мы развиваем эти корни, добавляя сложность вкуса за счёт лимонного сиропа с мацисом и белым перцем.

Lemon Oleo Saccharum

- 3 лимона
- 100 г сахара
- 100 г воды

Очистите лимоны овощечисткой, стараясь снимать как можно меньше белой части. Фрукты отложите для другого применения.

В миске соедините цедру лимонов и сахар. Разомните смесь ложкой или мадлером. Накройте и оставьте минимум на 4 часа или на ночь, периодически перемешивая и разминая.

В маленькой кастрюле доведите воду до кипения. Залейте горячей водой лимонную цедру с сахаром, перемешайте до растворения. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте в герметичный контейнер и охладите.

Lemon Pepper Syrup

- 110 г Lemon Oleo Saccharum
- 12 г миндаля Marcona
- 6 г целых белых перцев горошком
- 1 г мациса

Соедините все ингредиенты в маленькой кастрюле и доведите до кипения. Снимите с огня и переложите в блендер. Сделайте 1–2 импульса, чтобы измельчить миндаль и мацис, затем накройте и оставьте до полного охлаждения. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте в герметичный контейнер и охладите.

Marcona Rice Milk

- 125 г миндаля Marcona
- 145 г риса жасмин
- 1400 г воды

Переложите миндаль в миску, добавьте воду для покрытия. Размешайте, затем слейте и промойте для удаления соли с поверхности.

В миске соедините миндаль, рис и воду. Замочите на 24 часа в холодильнике. Переложите смесь в блендер и взбейте на высокой скорости 30 секунд.

Процедите через мелкое сито в чистую миску, удалив твёрдые частицы. Дайте постоять 45 минут: крахмал осядет на дно. Аккуратно слейте жидкость в чистый контейнер, стараясь не задеть осадок. Перелейте рисовое молоко в герметичный контейнер. Охладите.

Lemon Horchata Batch

- 720 г Marcona Rice Milk
- 70 г Lemon Pepper Syrup
- 50 г сахара

- 2 г кошерной соли

Соедините все ингредиенты в миске, взбивая до растворения соли. Перелейте в герметичный контейнер и охладите.

Порционирование и подача

Наполните бокал среднего размера кубиками льда на $\frac{3}{4}$. Налейте охлаждённую орчату. Подайте.

PEANUT BUTTER & BANANA SANDWICH



226

Rice Milk

- 1100 г горячей воды
- 175 г риса жасмин

Соедините воду и рис в миске. Замочите минимум на 2 часа. Перелейте смесь в блендер и взбейте 30 секунд. Процедите через мелкое сито в чистую миску, удалив твёрдые частицы. Дайте постоять 45 минут: крахмал осядет на дно. Аккуратно слейте жидкость в чистый контейнер, стараясь не задеть осадок. Перелейте рисовое молоко в герметичный контейнер. Отставьте.

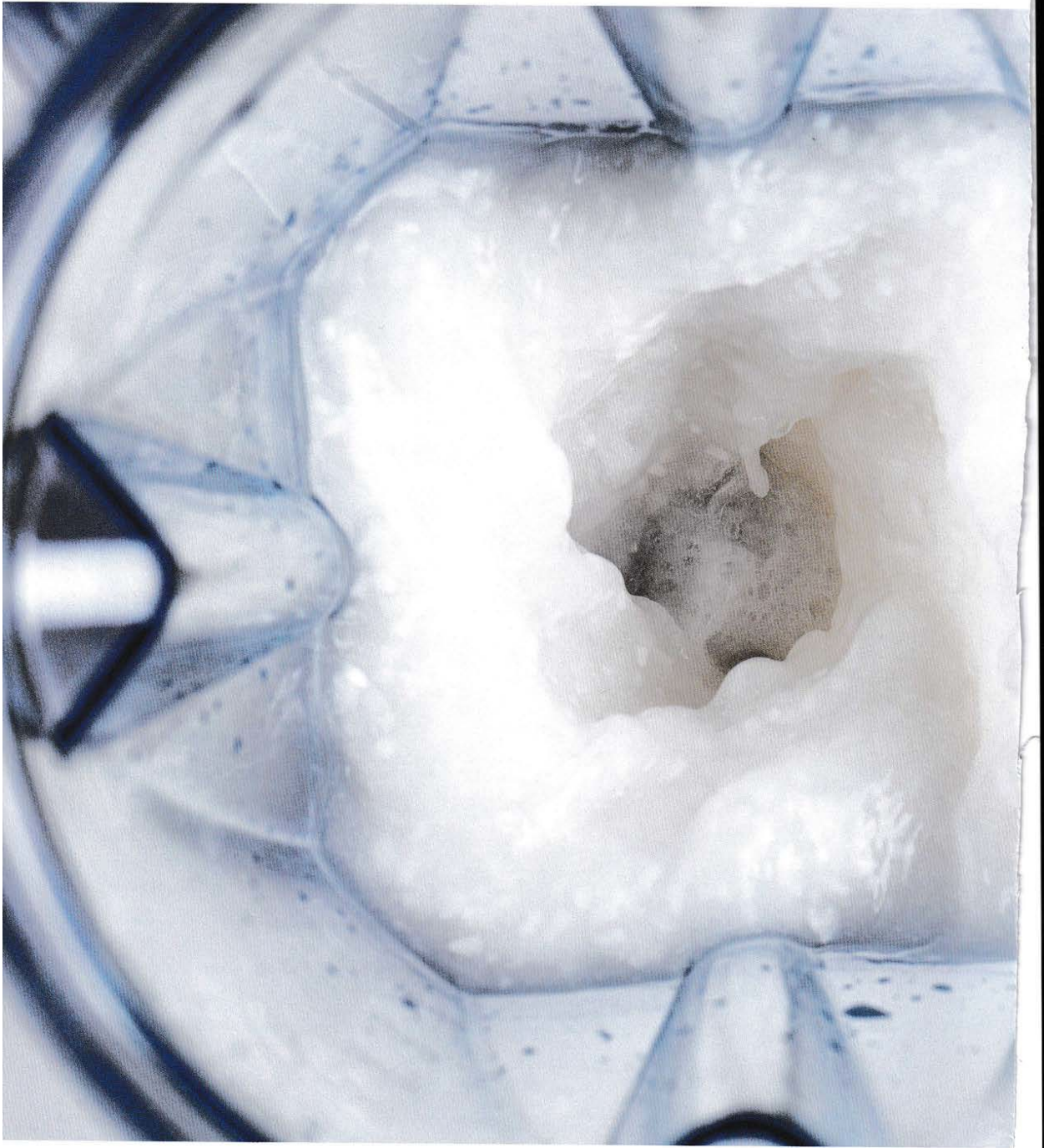
Peanut Butter & Banana Sandwich Batch

- 575 г Rice Milk
- 155 г воды
- 150 г сахара
- 125 г пюре маракуйи
- 50 г Huilerie Beaujolaise Virgin Grilled Peanut Oil
- 35 г бананов
- 1 г кошерной соли
- 1 г ксантановой камеди

Соедините все ингредиенты в блендере и взбивайте на высокой скорости 1 минуту. Перелейте в герметичный контейнер и охладите.

Порционирование и подача

Налейте 90 мл охлаждённой заготовки в бокал среднего размера. Подайте.



LECHE DE TIGRE



228

Севиче — это перуанское блюдо из морепродуктов, где сырая рыба маринуется в смеси цитрусовых соков, чили и различных приправ: лука, соли, чеснока. Нередко к блюду подают маленький бокал этого маринада. Этот острый, насыщенный вкусом напиток называют *leche de tigre*, или «тигриное молоко».

Jalapeño Tea

- 850 г воды
- 32 г Rare Tea Cellar Ancient Tea Tree Flowers
- 20 г халапеньо, тонко нарезанных (с семенами)

В средней кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня. Отмерьте 800 г горячей воды в отдельную миску, добавьте чай и халапеньо. Накройте и настаивайте 7 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте жидкость в герметичный контейнер и уберите в холодильник до полного охлаждения.

Onion Garlic Purée

- 50 г зелёного лука
- 50 г чеснока-слона

Заполните кастрюлю водой и доведите до кипения. В это время наполните большую миску ледяной водой. Нарежьте зелёный лук и чеснок тонкими ломтиками (ножом или мандолиной). Бланшируйте их в кипящей воде 1 минуту, затем переложите в ледяную воду. Слейте, отжав лишнюю влагу. Поместите лук и чеснок в блендер, добавьте равное по весу количество воды. Взбейте 1 минуту до однородности. Процедите через мелкое сито, удалив остатки. Отставьте.

Prickly Pear Base Batch

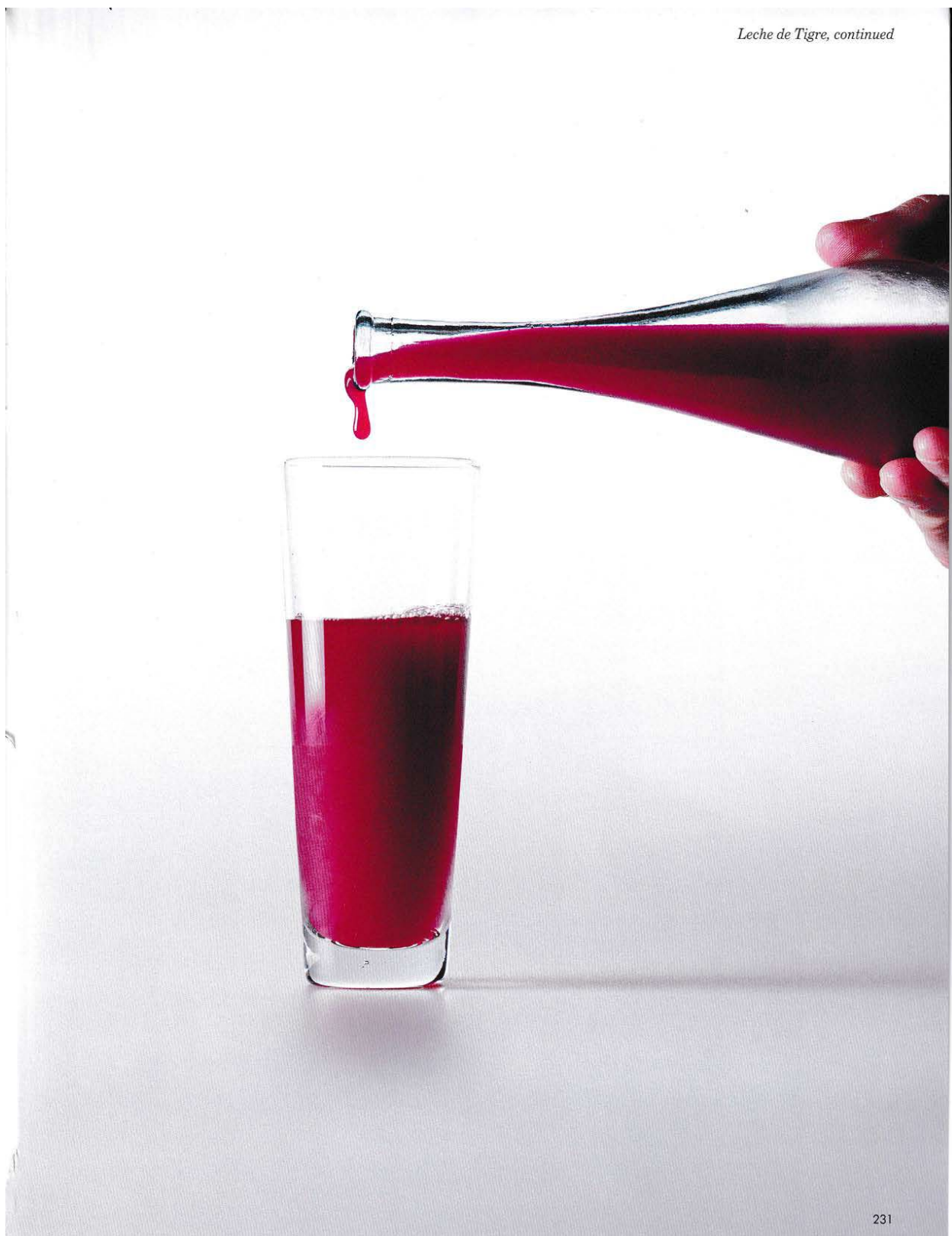
- 720 г пюре опунции
- 105 г свежего имбирного сока (через соковыжималку)
- 100 г Onion Garlic Purée
- 95 г сахара
- 9 г лимонной кислоты
- 2 г кошерной соли

Соедините все ингредиенты в миске, взбивая до растворения сахара, кислоты и соли. Перелейте в герметичный контейнер и уберите в холодильник.

Сборка и подача

- 100 г Prickly Pear Base
- 70 г Jalapeño Tea

Перемешайте в бокале среднего размера. Подайте.



SOFT CIDER



232

Процесс ферментации яблок для получения «сидра» заменяет привычную сладость яблочного сока на богатые, дрожжевые оттенки. Нам стало интересно воссоздать эти ноты во вкусе безалкогольного напитка.

Yeast

- 1,5 г Red Star Premier Blanc Champagne yeast

- 1 г семян аниса, дроблёных
- 1 г ягод можжевельника, дроблёных
- 200 г воды
- 0,5 г Herbes de Provence (сухой смеси)

В средней кастрюле поджарьте дрожжи, анис и можжевельник до появления аромата. Добавьте остальные ингредиенты, доведите до кипения. Снимите с огня, накройте и настаивайте 30 минут. Процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы. Перелейте в герметичный контейнер и охладите.

Soft Cider Batch

- 560 г свежего нефilterованного яблочного сока
- 115 г Yeasted Herb Stock
- 80 г воды
- 15 г сахара
- 7,5 г низкосолёного тамари
- 4 г рыбного соуса
- 1,5 г яблочной кислоты

Соедините все ингредиенты в миске, взбивая до растворения сахара. Перелейте в карбонизатор и охладите в холодильнике или в ледяной бане. Карбонизируйте по инструкции производителя. Храните в холодильнике.

Порционирование и подача

Аккуратно налейте 150 мл охлаждённой заготовки в бокал среднего размера. Подайте.

LIMONCELLO



234

Классический лимончелло — это сладкий итальянский ликёр, получаемый настаиванием цедры лимона в крепком спирте (граппа или водка). Масло из цедры переходит в спирт, формируя яркую, ароматную жидкость с насыщенным лимонным вкусом.

В нашей версии мы начинаем с цитрусового сиропа на основе цитрона «Рука Будды» (но можно заменить лимоном). Затем готовим «пудинг» из сгущённого

молока с агар-агаром — этот приём стабилизирует молоко и предотвращает свёртывание при смешивании с лимонным соком. Вместе они дают сливочный, сладкий «ликёр», идеально подходящий к десертам или как дижестив.

Buddha's Hand Jam

- 380 г воды
- 340 г сахара
- 125 г свежего ананаса (очищенного, кубиками)
- 90 г цитрона «Рука Будды» (кубиками)

В средней кастрюле соедините все ингредиенты. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь до слабого. Варите до температуры 104°C (по термометру для карамели). Снимите с огня и процедите через мелкое сито, удалив твёрдые частицы (их можно сохранить для другого применения). Полностью охладите жидкость и храните в герметичном контейнере.

Condensed Milk Pudding

- 200 г сгущённого молока с сахаром
- 100 г цельного молока
- 1 г агар-агара

Подготовьте большую миску с ледяной водой. В средней кастрюле соедините все ингредиенты, доведите до кипения, взбивая. Кипятите 1 минуту. Снимите с огня, поставьте кастрюлю в ледяную воду и охладите до застывания. Переложите в блендер, взбейте до гладкости. Процедите через мелкое сито. Храните в герметичном контейнере в холодильнике.

Limoncello Batch

- 460 г воды
- 250 г Condensed Milk Pudding
- 250 г Buddha's Hand Jam
- 90 г сахара
- 70 г свежего лимонного сока

Соедините все ингредиенты в блендере и взбивайте 30 секунд. Процедите через мелкое сито, удалив остатки. Перелейте в герметичный контейнер и охладите.

Порционирование и подача

- Цедра лимона (снятая ножом-каннеллером)

Налейте 60 мл охлаждённой заготовки в небольшой бокал. Отожмите эфирные масла из лимонной цедры над напитком, затем положите её внутрь бокала. Подайте.

Создание этого тома было истинным проявлением любви; мы переполнены благодарностью ко всем, кто помог нам воплотить наше видение.

Ник Коконас и Грант Ахатц создали не просто ресторанный группу, а скорее художественный коллектив, в котором уникальные, маловероятные и необычные проекты не только становятся возможными, но и получают поддержку. Именно в такой среде творцы из совершенно разных сфер могут сотрудничать и обмениваться идеями, следуя своим интересам и поднимая работу на высочайший уровень качества. Быть частью этого «улья» — это одновременно воодушевляющий, сложный и невероятно благодарный опыт; мы признательны за возможность делиться частью их работы с миром.

Эта книга содержит рецепты и техники, предложенные многими членами нашей команды, как нынешними, так и бывшими. Мы в огромном долгу перед Майкой Мелтоном, Инги Сигурдссоном, Алексис Тинокко, Алиссой Хейдт, Джармеллом Доссом, Бобби Мёрфи и всеми нашими шефами, которые с вниманием и заботой развивали безалкогольные эксперименты The Alinea Group. Создание напитков, представленных на этих страницах, потребовало колоссальных усилий и изобретательности на протяжении многих лет, и эти рецепты — лишь небольшой фрагмент гораздо более обширного мира, который они исследуют каждый день.

Весёлый и чёткий организационный подход Алекса Хейса помог держать этот проект в графике и в рамках бюджета. Мы благодарны за его постоянную помощь и поддержку.

Каждый день все члены The Alinea Group помогали нам в работе, одновременно поддерживая тот уровень сервиса и кухни, благодаря которому такая книга стала возможной. Нельзя не подчеркнуть: без столь страстной и преданной команды не было бы и самой причины создавать эту книгу. Мы глубоко признательны каждому из них.

— Аллен и Сара

Колофон

Препресс — *iocolor, LLC*, Сиэтл, Вашингтон
© 2020 *The Alinea Group*
ISBN-13: 978-1-7330088-1-5

Напечатано с использованием красок *Chroma Centric HUV* на бумаге *Dodong woodfree FSC* плотностью 140 г/м². Использованные шрифты: *Twentieth Century*, *Grad* и *FF Mark*.

Издатель:

The Alinea Group, LLC | www.thealineagroup.com

Первое издание, первый тираж книги *Zero: A New Approach to Non-Alcoholic Drinks* напечатан в *Shenzhen Artron Color Printing Co. Ltd*, Шэньчжэнь, Китай.

Дизайн и фотография — Сара и Аллен Хембергер.

Small Batch Creative, LLC | www.smallbatchcreative.com |
art@smallbatchcreative.com

Все права защищены. Никакая часть этой книги не может быть воспроизведена в любой форме и любыми средствами, за исключением кратких цитат для рецензий, без предварительного письменного разрешения автора.