

Искусство и мастерство
КОФЕЙНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

Более 75 рецептов сочетания кофе и алкоголя



Джейсон Кларк

С фотографиями Алекса Аттикова Осыки

Эта книга посвящается моему главному поддерживающему, другу и любимому клиенту, обожающему коктейли, — Гёрл Сэм Гилмор. Я не сомневаюсь, что она бы попробовала каждый рецепт из этой книги, если бы все еще сидела за моим баром. Эта книга для тебя, Сэм.

Примечания

- Для удобства в рецептах указаны как британские (метрические), так и американские (имперские унции и чашки США) меры измерения. Однако важно использовать только одну систему измерений и не чередовать их в одном рецепте.
- Все измерения ложками указаны вровень, если не указано иное.

Фото-кредиты

Фотографии Алекса Аттикова Осыки, за исключением:

- 14 — Joy Skipper/Getty Images
- 16 (левая) — Dirk Funhoff/Getty Images
- 16 (правая) — Fine Art Images/Heritage Images/Getty Images
- 17 — ©Hulton-Deutsch Collection/CORBIS/Corbis via Getty Images
- 18 (правая) — De Agostini/Biblioteca Ambrosiana/Getty Images
- 19 — GABRIEL BOUYS/AFP/Getty Images
- 20 — Somsak Khamkula/EyeEm/Getty Images
- 21 — John Coletti/Getty Images
- 22 — Aaron McCoy/Getty Images
- 23 (левая) — Jason Bakker/EyeEm/Getty Images
- 23 (правая) — Diego Lezama/Getty Images
- 24 — andresr/Getty Images
- 25 (левая) — George Peters/Getty Images
- 25 (правая) — Prashanth Vishwanathan/Bloomberg/Getty Images
- 26 (левая) — Michael Marquand/Getty Images
- 26 (правая) — Mint Images/Tim Pannell/Getty Images
- 27 (левая) — Adam Gault/Getty Images
- 27 (правая) — Michael Marquand/Getty Images
- 32 — Westend61/Getty Images
- 33 — Библиотека Конгресса — отредактированная версия © Science Faction/Getty
- 34 (левая) — Adam Gault/Getty Images
- 48 — Nathan ALLIARD/Getty Images

Содержание



1. **Оглавление**
2. **Изображения**
3. **Предисловие**
4. **Введение**
5. **Как пользоваться этой книгой**
6. **Полезные инструменты**
7. **КОФЕ**
8. **Хронология кофе**
9. **Удивительный мир кофе**
10. **Кофе в двух словах**
11. **Обжарочный цех**
12. **Обжарка**
13. **Выбор кофе**
14. **Ароматы кофе**
15. **Заваривание кофе для коктейлей**
16. **Экстракция**
17. **Экстракция эспresso**
18. **Экстракция колд-брю**
19. **Экстракция во френч-прессе**
20. **Экстракция методом пурвер**
21. **Кофе в капсулах**
22. **КОКТЕЙЛИ**
23. **Основы коктейлей**
24. **Встряхнутые (Shaken)**
25. **Горячие (Hot)**
26. **Смешанные в стакане (Built)**

- 27. Размешанные и перелитые (Stirred & Thrown)
- 28. Взбитые в блендере (Blended)
- 29. Домашние кофейные ингредиенты
- 30. Глоссарий
- 31. Алфавитный указатель
- 32. Об авторе / Благодарности



Предисловие

Мартин Худак

**Американский бар в отеле «Савой», Лондон
Чемпион мира по Coffee in Good Spirits 2017**

"Искусство и мастерство кофейных коктейлей" — это издание, которого так не хватало нашей индустрии на протяжении многих лет. Эта великолепная комбинация двух разных сфер представляет собой простые в использовании рецепты, дополненные аппетитными фотографиями. Это must-have как для любителей напитков, так и для профессионалов индустрии. Наслаждайтесь кофейными коктейлями, читая эту вдохновляющую книгу!

Ваш,
Мартин

Изображения

Гари Риган

Легендарный бармен и автор множества книг об индустрии напитков, таких как "Радость миксологии", "Негрони", "Барменский компендий по джину" и других.

Когда Джейсон Кларк говорит, бармены слушают. Это верный знак того, что, когда дело касается коктейлей, он прекрасно понимает, что происходит за стойками баров по всему миру. И чтобы доказать это, он первым выпускает книгу о самой горячей тенденции в мире напитков — кофейных коктейлях.

Эспрессо Мартини, созданный покойным великим барменом Диком Брэдселом, я уверен, стал тем самым напитком, который запустил всю эту шумиху. И если вы когда-либо пробовали этот коктейль, то понимаете, о чем идет речь. Но Джейсон выводит концепцию кофейных коктейлей на новый уровень, детально разбирая каждый аспект каждого напитка, представленного на этих страницах. Здесь вы узнаете о различных стилях кофе, о том, как их правильно готовить, и почему Джейсон выбирает определенные сорта для каждого коктейля в своей книге.

Более того, есть высокая вероятность, что, дочитав эту книгу, вы станете настоящим кофейным гиком. Разве это не заманчиво?! И ваше путешествие через этот том будет по-настоящему увлекательным, ведь Джейсон проведет вас за руку, делаясь своей мудростью в своем уникальном стиле. Вы получите бесценный опыт, даже не осознавая этого.

Гари



Введение

Мне доставляет огромное удовольствие представить эту коллекцию рецептов, созданных в течение более чем 20 лет работы в индустрии напитков. Эта книга предназначена для того, чтобы обучать, мотивировать и вдохновлять читателей любого уровня — от новичков до опытных барменов и бариста — на сочетание двух величайших удовольствий жизни — кофе и алкоголя — в креативных и, что самое главное, восхитительно вкусных формах!

Индустрии кофе и коктейлей в настоящее время переживают золотую эпоху качества и креативности, и это, безусловно, заслуга профессиональных, увлеченных и творческих барменов и бариста, работающих долгие часы в каждом уголке мира ради развития и совершенствования своего ремесла.

Однако чаще всего эти два родственных искусства остаются в разных мирах: кофе властвует днем, а алкоголь — ночью.

Эти часто незаслуженно забытые герои наших утренних встреч и пятничных вечеров после работы продолжают поднимать планку качества на небывалую высоту, день за днем стремясь к идеальному напитку — не только чтобы привлечь гостей и принести прибыль, но и чтобы дарить улыбки бесконечному потоку незнакомцев, ищущих немного радости в своем дне.

Для барменов и бариста выполнение всех этих задач приносит неявное, но глубокое чувство удовлетворения, которое трудно найти в других профессиях. Именно поэтому многие из нас выбирают грязные фартуки, уставшие ноги, потрескавшиеся пальцы и бессонные ночи за барной стойкой или кофейным прилавком.

Сначала я влюбился в бар, а затем — в кофе. Будучи совой, я всегда избегал ранних подъемов так же усердно, как избегаю растворимый кофе. Но со временем бодрящий заряд кофеина стал неотъемлемой частью моего барного ритуала, помогая мне сохранять энергию и улыбку в самые поздние часы. А поскольку кофе и коктейли играли важную роль в моей жизни, их объединение стало для меня естественным шагом.

Сегодня есть один кофейный коктейль, который затмил все остальные — **Эспрессо Мартини**. Этот классический напиток достиг пика своей популярности: гости по всему миру заказывают его в рекордных количествах. Кофемашины постепенно, но уверенно превращаются в обязательное оборудование за барной стойкой, а вместе с этим от барменов теперь ожидают умения взбивать этот восхитительный, крепкий, бархатистый, горько-сладкий напиток всю ночь напролет, ненавидя последующую чистку кофемашины в три часа утра.

Позже в этой книге я подробно разберу феномен **Эспрессо Мартини**, а также познакомлю вас с множеством других способов сочетания кофе и алкоголя для создания вкусных и бодрящих коктейлей — как для ваших друзей и гостей, так и, что не менее важно, для вас самих.

Но для начала давайте разберемся, как сочетание кофе и алкоголя добавляет коктейлям важнейшие элементы:

ВКУС

Кофе обладает насыщенным и ярко выраженным вкусом, который люди либо обожают, либо ненавидят. В каждом заваренном кофе присутствуют десятки оттенков вкуса. Если взять обычную чашку кофе и разобрать ее вкусовые характеристики, большинство людей отметят ноты какао, ириса, поджаренных специй и орехов. Это означает, что кофе естественным образом сочетается с ингредиентами, имеющими схожие вкусовые профили. К ним относятся, но не ограничиваются ими: выдержанный ром и текила, бренди, амаро, виски из Ирландии, Шотландии, Америки и многих других стран и многие другие крепкие спиртные напитки, и ликеры. Мы точно знаем, что кофе прекрасно сочетается с ними.

Помимо очевидных вкусов, существует множество менее очевидных сочетаний, которые могут отлично работать с кофе (в зависимости от способа заваривания). К таким ингредиентам относятся свекла, грейпфрут, ягоды, яблоко, апельсин, маракуйя, косточковые фрукты и многие другие.

Кофе можно использовать в коктейле двумя основными способами. Он может быть **базовым вкусом**, доминируя над всеми остальными ингредиентами, как в **Эспрессо Мартини** или **Айриш Кофе**. Или же — что встречается реже — он может выступать **модификатором вкуса**, играя вспомогательную роль. В этом случае добавляется лишь небольшое количество кофе, чтобы слегка подчеркнуть другие вкусы в напитке. Например, пара капель кофейного биттера в **Олд Фэшнде** создаст едва уловимый кофейный оттенок.



ТЕКСТУРА (MOUTHFEEL)

Помимо вкуса и аромата, кофе способен существенно повлиять на текстуру коктейля. Мы привыкли воспринимать его через горечь, сладость или кислинку, но на самом деле он может приносить **легкость, плотность, воздушность, холод, тепло или даже жар**, в зависимости от способа экстракции. Эти элементы важно учитывать при приготовлении или заказе кофейного коктейля.

Я надеюсь, что эта книга поможет вам научиться, вдохновиться и, самое главное, разбудит ваше желание смешивать и наслаждаться этими зачастую недооцененными, но великолепными напитками.

Приятного знакомства с миром кофейных коктейлей!

Как пользоваться этой книгой

Я предполагаю, что если вы дочитали до этого места, то уже интересуетесь как приготовлением, так и употреблением кофе и коктейлей... Что ж, **дай пять!** В следующих главах я постараюсь углубить ваше понимание обеих тем и поделюсь несколькими советами и хитростями по приготовлению кофейных коктейлей. Кроме того, вы найдете рецепты других полезных ингредиентов и продуктов, таких как биттеры, ликеры и пены.

ИНВЕНТАРЬ

Правильные инструменты значительно облегчают создание изысканных коктейлей. На **страницах 12–15** вы найдете список рекомендованного оборудования. Однако помните: весь этот инвентарь **не является обязательным**. Не бойтесь **импровизировать!** Например, **банка из-под варенья** может заменить шейкер, а **скалка** — мадлер. Главное — использовать то, что есть под рукой.

Подготовка – ключ к успеху! Выберите рецепт, который хотите приготовить, заранее разложите все ингредиенты и инструменты. Это упростит процесс и поможет вам работать **быстро и эффективно**. **Убирайте за собой по ходу работы**, чтобы сохранять порядок и ясность.

КОФЕ

Раздел, посвященный кофе (**страницы 16–31**), поможет вам получить **начальный и средний уровень знаний** об истории, выращивании, сборе и обработке зерен. Это позволит глубже ценить этот **неотъемлемый элемент нашей повседневной жизни**.

Далее, на **страницах 32–49**, я рассмотрю различные **методы заваривания**, включая **инструкции и советы** по приготовлению отличного кофе. Используйте этот раздел, чтобы научиться заваривать вкусный кофе как для самостоятельного употребления, так и для коктейлей.

Если вы **уже профессионал**, надеюсь, вам удастся найти **новые фишки** для пополнения арсенала. Если же вы только начинаете – **следуйте за мной** по страницам этой книги, шаг за шагом, чтобы развить свою страсть к кофе и совершенствовать навыки приготовления кофейных коктейлей.

ТИПЫ КОКТЕЙЛЕЙ

Рецепты в книге распределены по способу их приготовления:

- ✓ Шейкнутые (Shaken)
- ✓ Горячие (Hot)
- ✓ Собранные (Built)
- ✓ Размешанные и перелитые (Stirred & Thrown)
- ✓ Взбитые (Blended)

Выберите стиль напитка, который хотите попробовать, и **двигайтесь дальше!**

ИНГРЕДИЕНТЫ

Домашние ингредиенты либо указаны **непосредственно в рецепте**, либо содержат **ссылку** на более сложный рецепт в другой части книги.

ПРИМЕЧАНИЯ

Некоторые виды алкоголя могут быть **не доступны** в вашем регионе. Кроме того, вкус кофе **сильно зависит** от способа приготовления. Поэтому я добавил **примечания о кофе и алкоголе** к каждому рецепту. В них вы найдете **рекомендации и альтернативные варианты**, чтобы адаптировать напиток под **ваши личные предпочтения**.

ФОТОГРАФИИ

К каждому коктейлю прилагается фото, чтобы вы **представляли**, как должен выглядеть готовый напиток. Однако **не бойтесь экспериментировать!** Используйте любую доступную посуду и украшайте коктейли так, как вам нравится. **Барменство — это искусство эволюции и инноваций, так что будьте креативны!**



УРОВЕНЬ НАВЫКА


Каждый рецепт имеет **оценку сложности** (см. справа). В начале каждой главы вы найдете **простой классический рецепт**, который со временем стал **знаковым** в мире коктейлей. Далее уровень сложности постепенно **возрастает**, так что, в зависимости от вашего опыта, навыков и доступа к профессиональному оборудованию, вы можете либо **начать с простого и двигаться вверх**, либо **сразу погрузиться в сложные техники**.

Я надеюсь, что **более сложные рецепты вдохновят вас** не только на приготовление интересных кофейных коктейлей дома, но и на заказ оригинальных напитков в барах и кафе по всему миру.

Следите за этими значками сложности в начале каждого рецепта:



Начинающий (Beginner)

 Простые напитки, для которых нужны **лишь базовые инструменты**. Идеальный старт, если вы новичок.




Средний уровень (Intermediate)

 Более сложные напитки, которые могут **требовать специальных ингредиентов и техник**



Эксперт (Expert)

 Сложные коктейли, которые нуждаются в специализированном инвентаре и лучше подходят опытным барменам.

ПОЛЕЗНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ

Бармены и бариста используют специальные наборы инструментов для достижения высокого качества напитков. Прецизионные инструменты, изготовленные с ювелирной точностью, становятся все более доступными как в интернете, так и в специализированных магазинах.

Однако их наличие не обязательно, особенно если вы готовите коктейли дома. Немного изобретательности – и можно обойтись подручными средствами.

В этой главе подробно разобраны основные инструменты, которые понадобятся для приготовления напитков, а также предложены альтернативные варианты из обычных кухонных принадлежностей.

Если вам интересно приобрести профессиональные инструменты, или просто изучить доступный ассортимент, вы можете посетить сайт www.muddle-me.com, где представлен широкий выбор барного оборудования с возможностью международной доставки.

ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ

ШЕЙКЕР

Двухсоставной «Бостонский» шейкер – предпочтительный выбор большинства барменов за удобство и эффективность.

Альтернативы: трехсоставной «Кобблер» шейкер, крупная стеклянная банка с плотно закрывающейся крышкой.

ДЖИГГЕР

Измерительный инструмент для точного дозирования жидкостей.

Альтернативы: стопка, мерная ложка для выпечки, небольшая рюмка.

ХОУТОРН-СТРЕЙНЕР

Сито, которое крепится к шейкеру для отделения жидкости от льда и фруктовой мякоти.

Альтернативы: большая кухонная ложка с прорезями.

БАРНАЯ ЛОЖКА

Предназначена для размешивания и слоения напитков.

Оптимальный вариант – с длинной спиралевидной ручкой.

Альтернативы: обычная столовая или деревянная ложка.

Также используется для отмеривания 5 мл жидкости (можно заменить мерной ложечкой).

ЛОПАТКА ДЛЯ ЛЬДА

Незаменима для быстрого и гигиеничного наполнения бокалов льдом, предотвращая его контакт с руками.

Альтернативы: прочный кофейный стакан.

Нельзя использовать стеклянную посуду для набора льда – она может разбиться, и осколки попадут в напиток.

СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

Выбор бокала влияет на эстетическое восприятие напитка и его подачу.

В идеале следует использовать качественное стекло, но при необходимости можно

заменить его подручными вариантами.

Некоторые из лучших коктейлей мне доводилось пробовать в бокалах с блошиного рынка, стеклянных банках или даже одноразовых кофейных стаканах.



Основные инструменты

Верхний ряд:

- Джиггер
- Овощечистка
- Хоуторн-стрейнер
- Стрейнер
- Сито
- Стрейнер

Центр (по часовой стрелке):

- Мини-терка
- Щипцы
- Мадлер

- Свизл-стик
- Барная ложка
- Нож

Нижний ряд:

- Коктейльный шейкер
- Смесительный стакан
- Дэшер
- Атомайзер
- Коктейльные палочки
- Лопатка для льда

Инструменты для кофе

ЦИФРОВЫЕ ВЕСЫ

Сегодня даже воду часто взвешивают, поэтому цифровые весы необходимы для точности и стабильности заваривания.

ЖЕРНОВАЯ КОФЕМОЛКА

Правильный помол — ключ к раскрытию потенциала кофейных зерен. К счастью, качественные кофемолки стали намного доступнее, чем несколько лет назад. Обратите внимание на модели с удобной регулировкой и прочными жерновами.



Качественное оборудование для кофе

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЖЕРНОВАЯ КОФЕМОЛКА

Хорошая бытовая электрическая жерновая кофемолка обеспечит равномерный помол и наилучшее раскрытие вкуса кофе.

ЧАЙНИК С ГУСИНЫМ НОСИКОМ

Предназначен для точного контроля наливания воды. Некоторые модели оснащены цифровыми регуляторами для достижения и поддержания заданной температуры.

СТАЛЬНОЙ ПИТЧЕР ДЛЯ МОЛОКА

Идеален для нагрева, аэрации и точного наливания молока.

СИСТЕМА ДЛЯ ХОЛОДНОГО ЗАВАРИВАНИЯ TODDY

Я большой поклонник системы экстракции Toddy Cold Brew (см. стр. 41). Она позволяет легко готовить большие объемы кофе с стабильным качеством и сроком хранения 2–3 недели.

Другие полезные инструменты

- Фартук
- Бутылка-атомайзер
- Дэшер для биттеров
- Разделочная доска
- Сито для корицы
- Бумажные фильтры
- Стрейнер Juler
- Мерный кувшин/питчер
- Мерные ложки
- Мини-терка для специй
- Смесительный стакан
- Кисточка (для удаления кофейной гущи)
- Овощечистка для цедры
- Острый нож
- Малое сито
- Суперфильтры
- Мадлер/скалка
- Кухонные полотенца
- Щипцы
- Вакуумные пакеты



Основные инструменты для приготовления кофе

Верхний ряд:

- **Кувшин Chemex** – стеклянная емкость для приготовления фильтр-кофе методом пуровера.
- **Пластиковый кувшин/питчер** – используется для дозирования и хранения жидкости.
- **Гейзерная кофеварка (мока)** – классический прибор для приготовления крепкого кофе на плите.
- **Мерная ложка** – для точного измерения молотого кофе.
- **Система для капельного заваривания** – метод приготовления фильтр-кофе путем медленного пролива воды через молотый кофе.

Средний ряд:

- **Медный чайник** – стильный аксессуар для подогрева и точного наливания воды.
- **Бумажные фильтры** – используются для систем капельного заваривания и Chemex.

Нижний ряд:

- **Френч-пресс (cafetière)** – классический метод заваривания кофе путем настаивания и последующего прессования.
- **Жерновая кофемолка** – обеспечивает равномерный помол для лучшего раскрытия вкуса.
- **Банка для молотого кофе** – для хранения свежемолотого кофе.
- **Цифровые весы** – необходимы для точного измерения кофе и воды, что влияет на консистенцию напитка.

Хронология кофе

Увлекательный взгляд на историю кофе через века.

V век

Эфиопский пастух замечает, что его козы становятся чрезмерно энергичными после поедания кофейных ягод. Он приносит эти ягоды в местный монастырь, где монахи обнаруживают, что пережевывание ягод помогает им бодрствовать дольше и работать продуктивнее.

VII век



Мусульманские паломники привозят кофе в Йемен. Здесь они открывают, что обжаривание и заваривание зерен превращает их в бодрящий напиток. Они начинают культивировать кофейные деревья в горах и называют напиток «Кахва» (Qahwa) – арабское слово для обозначения кофе.

XI век



Иранский врач Авиценна описывает целебные свойства кофе как «помощник пищеварительной и сосудистой системы».

XVI век

- Кофепитие распространяется по всему исламскому миру – в Аравии, Египте, Турции и Северной Африке.
- В 1554 году в Турции открывается первая кофейня за пределами Аравии – **Kiva Han**, которая становится известна как «Школа мудрецов».
- Турки привозят кофе в Грецию, где этот метод приготовления остается неизменным до сегодняшнего дня.

XVII век



XVII век

- Европейские путешественники посещают Ближний Восток и открывают для себя кофе. Вскоре он начинает распространяться по Европе.
- **1647** – В Венеции открывается первая кофейня **Bottega Del Cafe**.
- **1650** – В Англии открывается первая кофейня **Penny University** в Оксфорде.
- **1652** – В Лондоне открывается первая кофейня **Virginia Coffee House**.
- **1673** – В Германии открывается первая кофейня **Schutting**.
- **1675** – Король Англии Карл II запрещает кофейни, так как считает, что в них собираются заговорщики.
- **1677** – В Гамбурге открывается первая кофейня.
- **1683** – В Вене открывается первая кофейня; в это же время создается напиток **Melange**.
- **1685** – Голландцы начинают выращивать кофе в своих колониях.
- **1688** – В Лондоне открывается кофейня **Edward Lloyd's** (см. фото справа), которая позже превращается в крупнейшую страховую компанию в мире.
- **1689** – В Париже открывается первая кофейня **Café Procope**.
- **1696** – В Нью-Йорке открывается первая кофейня **The King's Arms**.

XVIII век

- **1714** – Мэр Амстердама дарит кофе королю Франции Людовику XIV.
- **1720** – Португальцы завозят кофе в Бразилию.
- **1723** – Голландский морской офицер перевозит кофейный саженец в Карибский регион и сажает его на острове Мартиника.
- **1750** – В Риме открывается первая кофейня.
- **1773** – **Бостонское чаепитие**: кофе становится популярнее чая в США.
- **1777** – Миссионеры распространяют кофе по Центральной и Южной Америке.

XIX век



- **1818** – Первая кофеварка (**Перколятор**) изобретена месье Лаурнесом в Париже, Франция.
- **1822** – Первая эспрессо-машина создана французом Луи Бернаром Рабаном.
- Композитор **Людвиг ван Бетховен**, по слухам, заваривает кофе, строго отмеряя **60 кофейных зерен**.
- **1875** – Испанцы привозят кофейные деревья в Гватемалу для культивации.
- **1888** – Винсент ван Гог использует мотивы кофейен в своей картине "**Терраса кафе в ночи**".

XX век



- **1901** – Японский химик **Сатори Като** разрабатывает **первый растворимый кофе**.
- **1903** – Немецкий торговец **Людвиг Розелиус** изобретает **кофе без кофеина**.
- **1908** – Немецкая домохозяйка **Мелитта Бенц** создает **фильтрованный кофе**.
- **1936** – В Мексике выпускают **Kahlúa** – самый продаваемый кофейный ликер в мире.
- **1938** – Компания **Nestlé** разрабатывает **сублимированный кофе** в США для снабжения солдат.
- **1946** – **Архиллес Гаджиа** совершенствует первую эспрессо-машину с **высоким давлением**.
- **1960** – Компания **Faema** выпускает первую **помповую эспрессо-машину**.
- **1971** – Открывается **первая Starbucks** в Сиэтле, штат Вашингтон.
- **1982** – Основана **Ассоциация спешелти-кофе Америки (SCA)**.
- **1988** – Бармен **Дик Брэдселл** в Лондоне создает коктейль "**Водка Эспрессо**" (позже названный **Эспрессо Мартини**).
- **1988** – В Нидерландах появляется **первый Fairtrade кофе** из Мексики.

XXI век



- **Ежедневное потребление кофе во всем мире достигает 1,6 миллиарда чашек в день.**
- **125 миллионов человек** зависят от кофейной индустрии.
- **Одна треть** питьевой воды в Северной Америке используется для приготовления кофе.
- **2010** – Выручка Starbucks достигает **\$10,7 млрд**, что делает компанию крупнейшим ритейлером кофе в мире.
- **2016** – На ноябрь этого года Starbucks управляет **23 768 кофейнями по всему миру.**
- В США **150 миллионов человек** ежедневно выпивают **400 миллионов чашек кофе** (более **140 миллиардов чашек в год**), что делает страну **мировым лидером по потреблению кофе.**

Будущее кофе

Каков путь кофе в будущем? Этот напиток прошел невероятное путешествие, и за последние 10 с лишним лет мы наблюдали его стремительное развитие. Общий уровень качества и стандарты выросли до невиданных высот, а кофейная культура достигла пика популярности во всем мире.

Что будет через 10, 20, 50 или 100 лет – сказать невозможно. Однако существуют серьезные угрозы: **глобальное потепление, исчезновение медоносных пчел, болезни кофейных деревьев.** Давайте надеяться на **выживание кофе**, чтобы будущие поколения могли наслаждаться им так же, как и мы.

Лично я мечтаю, чтобы все больше людей **ценили и уважали кофе**, чтобы **стандарты продолжали расти, производство становилось более экологичным и устойчивым, а фермеры получали достойную оплату за свой труд.** При этом важно, чтобы **цены оставались доступными** и каждый мог наслаждаться чашкой любимого напитка.

Интересные факты

- **125 миллионов человек** зависят от кофейной индустрии.
- **2,25 миллиарда чашек кофе** выпиваются каждый день по всему миру

Удивительный мир кофе

Кофе – это безгранично богатая и увлекательная тема, наполненная историческими, научными и личными историями. Однако эта книга не ставит целью разобрать все аспекты кофе шаг за шагом – для этого потребовалась бы отдельная книга или даже энциклопедия, которых, кстати, немало. Главная задача этой книги – показать невероятное разнообразие вкусных напитков, которые можно создать, сочетая кофе и алкоголь.



Прежде чем приступить к приготовлению коктейлей, важно понять, **что делает кофе по-настоящему великим**. Это поможет вам **выбирать и заваривать лучший кофе** для создания напитков высокого уровня. Качество готовой чашки напрямую зависит от **качества исходного продукта**: если зерна были **плохо выращены, обработаны, хранились или обжарены**, никакое мастерство за кофемашиной не спасет вкус – как говорится, «из плохого сырья шедевра не сделаешь».



На сегодняшний день **кофе** занимает второе место в мире по объемам торговли после **нефти**. Это огромная индустрия, в которой, как и в случае с вином или крепкими спиртными напитками, существует значительный разброс качества. Чтобы подчеркнуть разницу между **плохим, средним, хорошим и выдающимся кофе**, в 1982 году была основана **Специализированная ассоциация кофе Америки (SCA)**. Она разделяет кофе на две **основные категории**:

КОММЕРЧЕСКИЙ КОФЕ

Зерна для такого кофе выращиваются **в огромных объемах, без особого внимания к качеству, по максимально низкой цене**. Этот кофе обычно предназначен для крупных брендов и сетевых кофеен. Чаще всего он **сильно обжарен** – так скрываются дефекты, а потому его часто приходится разбавлять **молоком и сахаром**, чтобы замаскировать недостатки вкуса.

СПЕЦИАЛЬНЫЙ (SPECIALTY) КОФЕ

Этот кофе выращивается в **строго контролируемых условиях** и должен набрать **80 и более баллов** по системе оценки SCA.

Именно такой кофе можно встретить в **качественных кофейнях и обжарочных производствах**. Он обычно сопровождается детальной информацией о **месте, времени и методе выращивания** и обработки, что позволяет оценить его уникальные характеристики.

Кофе в двух словах

Любимый нами напиток берет свое начало на **кофейном дереве**. Эти деревья хорошо растут **во влажном, тропическом климате**, а все крупнейшие страны-производители находятся в **кофейном поясе** – регионе, который **пролегает вдоль экватора** и охватывает территории до **30 градусов северной и южной широты** на высоте **1 000–2 000 метров** над уровнем моря.

Основные регионы-производители

ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА

Мексика, Гватемала, Сальвадор, Коста-Рика, Куба, Гондурас, Никарагуа, Панама, Колумбия, Бразилия, Перу, Ямайка

АФРИКА И АРАВИА

Кот-д’Ивуар, Эфиопия, Кения, Уганда, Руанда, Бурунди, Танзания, Йемен

АЗИЯ И ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН

Индия, Вьетнам, Индонезия, Папуа – Новая Гвинея

Многие удивляются, узнав, что для производства кофе выращиваются **всего два основных подвида кофейного дерева** – **Арабика** и **Робуста**. Однако в рамках этих видов существует **более 30 подвидов**, отбираемых и культивируемых фермерами для достижения определенных вкусовых качеств. **Бурбон** и **Типика** – самые распространенные из них.

АРАБИКА

Этот сорт дает **высококачественный кофе** и выращивается на **нежных и капризных** деревьях, которые требуют более тщательного ухода. **Арабика** славится **сложными вкусовыми и ароматическими характеристиками**.

РОБУСТА

Деревья этого вида **более устойчивы** – они переносят **разнообразные климатические условия, сильные ветра** и могут расти на **разных высотах**. Робуста содержит **больше кофеина**, дает **густую пенку (крему)** в эспрессо, но **обладает большей горечью** и **менее сложным вкусом**. Ее чаще всего используют для **производства растворимого кофе** или в **недорогих купажах массового производства**.

Кофейная ягода и семена

Кофейные зерна, которые мы знаем, на самом деле являются **семенами плодов**, известных как **кофейные ягоды** (или «вишни»). Сначала на дереве появляются **зеленые плоды**, которые созревают **один или два раза в год**. В зависимости от сорта ягоды приобретают **разные оттенки**, но чаще всего становятся **темно-бордовыми** в момент полной зрелости.

Важно **сбирать ягоды именно в момент их наибольшей спелости** – это сложный процесс, так как **разные плоды созревают в разное время**. Если собрать **недозрелые, зеленые ягоды**, качество кофе будет значительно хуже.



После сбора фермеры используют **три различных метода обработки**, чтобы удалить мякоть и добраться до **ценных семян**. Внутри каждой ягоды чаще всего **две кофейные косточки**, называемые **зеленым зерном**, но иногда встречаются ягоды с **одним семенем** – такие зерна называются **пиберри (peaberry)**.



Обработка кофейных ягод: три ключевых метода

После сбора кофейных ягод фермеры выбирают один из **трех основных способов обработки**, чтобы удалить внешнюю мякоть и добраться до кофейных зерен. Этот этап **сильно влияет на вкус** будущего напитка – даже больше, чем страна происхождения.



НАТУРАЛЬНЫЙ / СУХОЙ МЕТОД

- ◆ Ягоды **разбрасывают на солнце** и оставляют сохнуть, пока они не потеряют влагу, не сморщатся и не будут готовы для удаления мякоти.
- ◆ Такой кофе отличается **более плотным телом, глубокой сладостью** и насыщенными фруктовыми нотами, напоминающими **тропические или тушеные фрукты**.

МЫТЫЙ МЕТОД

- ◆ Современный метод, при котором с помощью **машин и воды** мякоть **смывается**, обнажая зерна.
- ◆ Кофе, обработанный таким способом, обычно обладает **яркой кислотностью, легким телом** и **чистыми цитрусовыми нотами**.

HONEY-ПРОЦЕСС (МЕДОВЫЙ МЕТОД)

- ◆ Это **комбинация двух предыдущих методов**: кожица ягоды удаляется (**депульпация**), но зерна оставляют **высыхать на солнце**, оставаясь покрытыми **естественной сладкой мякотью (мусилажем)**.
- ◆ Фермер **контролирует** уровень сладости и кислотности, регулируя количество мякоти, оставляемой на зерне.

Honey-кофе разделяют на категории:

- ◆ **Черный (Black Honey)** – ближе к натуральному методу, наиболее сладкий и насыщенный.
- ◆ **Красный (Red Honey)** – сбалансированный, средний между натуральным и мытым процессом.
- ◆ **Желтый (Yellow Honey)** – ближе к мытому методу, с яркой кислотностью и легким телом.



Почему это важно?

Метод обработки **сильнее влияет на вкус**, чем страна произрастания. В магазинах **спешелти-кофе** на упаковке часто указывают способ обработки – эта информация поможет вам выбрать именно тот вкус, который вам нравится!

Обжарочное производство

После того как кофе собран, отсортирован, высушен и отдохнул, фермер упаковывает зелёные зёрна и продаёт их обжарщикам. Обжарщики зачастую поддерживают тесные связи с фермерами и отбирают зелёные зёрна по различным критериям, соответствующим их вкусу, стилю бренда и запросам клиентов. Наряду с характером, качеством и ценой многие покупатели также принимают во внимание этические аспекты.

Когда зелёные зёрна прибывают в пункт назначения, они очень пресные, и если залить их горячей водой, получится напиток, почти не похожий на привычный нам кофе. Поэтому зёрна отправляются в обжарочное производство, где из них создают те самые маленькие коричневые крупинки вкуса, которые мы любим.

Хотя разновидности кофе в пределах одной страны часто классифицируют по схожим вкусовым профилям, они могут сильно отличаться друг от друга. Поэтому обжарщик проводит многочисленные тесты и дегустации, чтобы понять особенности каждой партии, прежде чем приступить к обжарке, смешиванию, упаковке и продвижению зёрен как готового продукта.



Одно из решений, которое должен принять обжарщик — использовать ли зёрна как кофе одного происхождения (*single origin*) или создавать купаж (*blend*). Зелёные зёрна загружаются на месте и транспортируются на обжарочное производство.



Кофе разного происхождения. Зелёные кофейные зёрна отправляются в обжарку.



ОДНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (SINGLE ORIGIN)

Эти зёрна обжариваются и упаковываются с целью подчеркнуть уникальный характер и терруар, как правило, одной конкретной фермы в одной стране. Обычно они обладают сложным вкусом и характеристиками, схожими с тем, как проявляются нюансы вина. Специализированные кофейни, как правило, выбирают кофе одного происхождения из-за его специфического вкуса и используют различные щадящие методы заваривания, такие как холодная заварка (см. стр. 40) и пувер (см. стр. 46).

СМЕСЬ ПРОИСХОЖДЕНИЙ (BLENDED ORIGIN)

Кофе смешанного происхождения чаще используется в коммерческих целях и в основном предназначен для приготовления эспрессо. Представляя собой смесь различных зёрен с разных ферм и из разных стран, такие купажи, как правило, обладают насыщенным профилем вкуса, устойчивым к более высокой температуре и менее точным методам заваривания. Также это может быть смесь разных видов кофе — например, добавление части Робусты может повысить содержание кофеина и улучшить crema.

Кофе разного происхождения и купажи обладают совершенно разными вкусовыми профилями, и выбор правильной обжарки может существенно повлиять на вкус готового напитка. Поэтому стоит потратить время на исследование, чтобы найти именно те зёрна и степень обжарки, которые соответствуют вашим требованиям.

Обжарщик, как правило, проводит десятки тестов, пробуя различные уровни обжарки, а затем выполняет «каппинг» (метод дегустации различных образцов кофе), чтобы определить наилучший способ обработки конкретного кофе одного происхождения или купажа.

Обжарка

Обжарочный аппарат (не человек, а машина) по сути представляет собой большую духовку с вращающимся барабаном, предназначенную для равномерного нагрева кофейных зёрен. При этом из зёрен испаряется влага, а аминокислоты, жиры и сахара карамелизуются, создавая те самые удивительные вкусы, которые вы ощущаете в своей чашке.

Существует также и человек под названием «обжарщик», который следит за каждой партией и точно контролирует, насколько тёмной получится обжарка, стремясь найти идеальную степень именно для этого сорта. Иногда достаточно всего 10 секунд, чтобы обжарка зашла слишком далеко.

Существуют различные типы и размеры обжарочных машин, однако наиболее популярной среди обжарщиков speciality кофе остаётся барабанная модель, нагреваемая газом. Она требует ручного управления и более медленного процесса ради точного качества. В то же время крупные коммерческие аппараты обжаривают зёрна быстро и в больших объёмах, чтобы снизить себестоимость.

Разные сорта кофе обжариваются до разных степеней в зависимости от их особенностей и требуемого вкусового профиля. Свежеобжаренные зёрна затем «отдыхают» — им дают время на выход остаточного углекислого газа перед тем, как их упакуют для сохранения свежести.

Чтобы сохранить свежесть кофе, его необходимо правильно хранить. Упаковки с односторонними клапанами, в которых обычно продаётся кофе, позволяют углекислому газу выходить, но не пропускают кислород внутрь, тем самым продлевая срок хранения. После вскрытия упаковки и контакта с кислородом кофе быстро теряет свои качества, поэтому его желательно использовать в течение нескольких дней. Если упаковка с повторной герметизацией — храните кофе в ней; в противном случае — переложите в герметичную банку или воспользуйтесь вакуумным пакетом, чтобы удалить кислород. Хранить кофе следует в прохладном, сухом и тёмном месте (не в холодильнике).



До появления современных коммерческих обжарочных машин кофе обжаривали вручную.



Этот сложный метод не позволял достичь точности и стабильности результата. Свежеобжаренные зёрна быстро перемешивали (или вращали), чтобы остановить процесс обжарки.

После помола кофе начинает портиться ещё быстрее, поэтому его желательно использовать сразу же.

Существует четыре основных цветовых категории степени обжарки: **светлая, средняя, средне-тёмная и тёмная.**

Каждая степень обжарки придаёт кофе разные характеристики в чашке. Чем **светлее** обжарка, тем **выше кислотность** и **меньше плотность тела** напитка. Чем **тёмнее** обжарка, тем **тело становится насыщеннее**, а кислотность и содержание кофеина **снижаются.**



Обжарка варьируется по спектру — от светлой до тёмной.



Слева направо: зелёные зёрна, светлая обжарка, средняя обжарка, средне-тёмная обжарка и тёмная обжарка.

СВЕТЛАЯ ОБЖАРКА

(Light City; Half City; Cinnamon)

Светло-коричневого цвета, эти зёрна лучше всего подходят для мягких сортов кофе и щадящих методов заваривания. Их поверхность очень сухая, поскольку обжарка не длится достаточно долго, чтобы масла успели выйти из центра зёрен.

СРЕДНЯЯ ОБЖАРКА

(City; American; Breakfast)

Цвета молочного шоколада, с сухой поверхностью и более насыщенным вкусом. Идеальны для заваривания методом пурвер. Часто называются «американской обжаркой», так как это наиболее популярная степень обжарки в США.

СРЕДНЕ-ТЁМНАЯ ОБЖАРКА

(Full City)

Цвета тёмного шоколада, с лёгким маслянистым блеском на поверхности и горьковато-сладким послевкусием. Средне-тёмная обжарка сегодня — выбор многих бариста для приготовления эспрессо.

ТЁМНАЯ ОБЖАРКА

(High; Continental; New Orleans; European; Espresso; Viennese; Italian; French)

Интенсивный цвет тёмного шоколада, с блестящей, маслянистой поверхностью. При длительной обжарке зёрна могут варьироваться от умеренно тёмных до сильно обугленных. Это традиционная степень обжарки для приготовления эспрессо по всей Европе.

Каждая подкатегория может различаться, поэтому при выборе продукта стоит уточнить, на каком уровне шкалы обжарки конкретного обжарщика он находится.

Выбор кофе

Барменам редко предоставляется возможность самостоятельно выбирать кофе, поскольку большинство заведений уже имеют поставщика. Им приходится работать с тем, что есть, или — в идеале — повышать осведомлённость о кофе, чтобы суметь выбрать наиболее качественный продукт, подходящий для тех напитков, которые они хотят создавать.

Дома же у вас есть полная свобода экспериментировать с кофе, который вы хотите заваривать.

Покупка качественных зёрен поначалу может показаться непростой задачей — это похоже на попытку разобраться в погребе французских вин с массой запутанных этикеток. Однако процесс может быть весьма увлекательным, особенно если рядом окажется опытный обжарщик или бариста, готовый помочь.

С их помощью вы сможете разобраться в стилях и регионах происхождения, чтобы найти тот кофе, который вам по вкусу. Имейте в виду: кофе — сезонный продукт, и сохранить одни и те же вкусы надолго будет непросто. Тем не менее, ваш вкус оценит возможность для экспериментов.

В целом, при выборе кофе следует учитывать **семь ключевых компонентов**:

100% АРАБИКА

Это обязательное условие — более 95% качественных брендов работают исключительно с 100% арабикой.

СТЕПЕНЬ ОБЖАРКИ

Как уже обсуждалось на стр. 26–27, степень обжарки существенно влияет на кислотность, плотность тела и сложность вкуса кофе. Важно подобрать обжарку, соответствующую методу экстракции, который вы собираетесь использовать (см. стр. 34–49). Большинство брендов указывает обжарку как *espresso* или *filter*: эспрессо — это более тёмная обжарка для насыщенного тела; фильтр — более светлая обжарка, подчеркивающая фруктовость, кислотность и сладость, подходящая для щадящих способов заваривания. Не стесняйтесь спрашивать у бариста подробности о глубине обжарки.

СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Даёт общее представление о характере кофе, но следует помнить, что вкус может сильно различаться от фермы к ферме даже в пределах одной страны.

ВЫСОТА ВЫРАЩИВАНИЯ

Кофе, выращенный на более высокой высоте, как правило, даёт более плотные зёрна с выраженной фруктовой кислотностью и сложным вкусом. Кофе с низменностей обычно имеет более плотное тело и насыщенный кофейный вкус.

СПОСОБ ОБРАБОТКИ

Метод обработки (*сухой*, *влажный*, *полусухой* — см. стр. 23) существенно влияет на вкус и характер кофе.

СОРТ (ВАРИЕТАЛ)

Оказывает большое влияние на характер кофе. Однако знание более 30 сортов ожидается лишь от настоящих кофейных гиков, поэтому просто найдите те, что вам нравятся, и используйте их как ориентир для дальнейших поисков.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ НОТЫ

Наиболее важный аспект — это вкусовые ноты. Ориентируйтесь на те вкусы, которые вы действительно любите. Кому какое дело, если кофе с высокогорной органической фермы в Суматре, если он на вкус напоминает навоз?

В кофейных примечаниях к каждому рецепту я даю рекомендации, основанные на личном опыте, но в конечном итоге советую вам познакомиться с кофе, доступным в вашем регионе, и научиться распознавать его вкус и характер, чтобы подобрать наилучший вариант для ваших напитков.



Вкусы кофе

Кофе на вкус как кофе, верно? Ну да... но не совсем. Когда мы начинаем погружаться в то, из чего складывается вкусовой профиль кофе, перед нами открываются слои за слоями настоящей научной загадки. Без излишней технической детали, можно сказать: в обжаренном кофе содержится множество различных компонентов — кислоты, сахара, жиры и крахмалы, — и всё это вместе формирует его уникальный характер.

Чтобы извлечь эти компоненты, требуется вода, контролируемая температура и, конечно, время — чтобы выгащить на поверхность разнообразные вкусы и ароматы (фруктовые, цветочные, шоколадные и др.) в разной степени выраженности. Например, при приготовлении кофе во френч-прессе (кафетьер) более высокая температура и длительное время экстракции приведут к тому, что проявятся более горькие качества, тогда как более низкая температура и короткое время дадут более мягкий и сладкий вкус.

АРОМАТ

Вкусовые компоненты кофе можно анализировать так же, как мы это делаем с вином или виски. Для меня, однако, всё начинается с первых ароматов, которые ударяют в нос и мгновенно посылают сигналы в мозг: поджаренное, обжаренное, ореховое, карамельное, «mmm... кофе». Эти запахи вызывают воспоминания об этом бодрящем подъёме, который приносит кофеин в каждой чашке. Все эти элементы вместе моментально вызывают улыбку и нетерпение, когда хочется, чтобы напиток коснулся губ.

ТЕЛО И ТЕКСТУРА (MOUTHFEEL)

Когда кофе касается губ, это почти шок, потому что ароматы, которые мы обычно связываем со сладостью, отходят на второй план по сравнению с тем, что ощущается непосредственно во рту. С каждым глотком вы, как правило, почувствуете острую кислотность, сильную горечь и тонкую сладость — они могут либо танцевать в гармонии, либо устраивать драку посреди улицы, как подвыпившие посетители закусочной в пятничную ночь. После первого глотка вдохните — и через обонятельный канал (от нёба до внутренней части носа) вы получите вторую волну ароматов: возможно, яблочные, цитрусовые, косточковые или ягодные ноты, или же цветочные, травяные, растительные или дымные оттенки. По сути, вы ощущаете на вкус каждый этап путешествия этого кофе — от вершины дерева на тропическом склоне до рук сборщиков, сушильщиков, обжарщиков и бариста, прежде чем он оказался в вашей чашке. И хотя каждый из нас ощущает вкус еды, напитков и самой жизни по-своему — благодаря генетике и жизненному опыту, — мы всё же можем систематически анализировать то, что потребляем, чтобы лучше это понимать и, надеюсь, получать от этого больше удовольствия. Для кого-то неведение — это благо, и это тоже нормально.

Аромавкусовое колесо, расположенное на противоположной странице, разбивает вкусовые категории, помогая понять, как они взаимодействуют друг с другом. Используйте его, чтобы натренировать свой вкус и научить мозг распознавать и анализировать вкусы. Например, если я чувствую аромат солода и орехов, я могу предположить, что присутствуют также карамельные, шоколадные, «жареные» сахарные ноты — ведь они связаны между собой. Если при этом во рту ощущается резкость и едкость — вероятно, кислотность будет резкой и кислой. Элементы, находящиеся рядом на колесе, часто (хотя и не всегда) встречаются парами. В кофе может присутствовать множество вкусов одновременно, поэтому я могу почувствовать солод и орехи, а затем — дым и золу, указывающие на обугленные, углеродистые характеристики.

Приготовление кофе для коктейлей

Надеюсь, прочитав предыдущие страницы, вы лучше поняли, что такое кофе и как он производится, а также какие у вас есть варианты выбора. Кофе, который вы выберете или который вам предстоит приготовить, сыграет огромную роль в конечном результате. Его происхождение, сорт, метод обработки, степень обжарки и свежесть в конечном итоге определяют качество напитка, возможно, даже сильнее, чем нюансы метода заваривания. Тем не менее, правильный выбор методов заваривания и экстракции, а также отработка техники также поможет — в следующих страницах вы найдёте много полезных советов.

Разные методы заваривания создают различные химические реакции внутри кофе. Это приводит к появлению разных вкусовых профилей, ароматов, телесности, кислотности, горечи и глубины вкуса.

Существует множество вариантов, помимо вашего привычного эспрессо-машины, с которыми можно экспериментировать — от традиционных арабских машин до современных чудес, таких как Aeropress или портативные карманные машины Handpresso. Я настоятельно рекомендую вам экспериментировать и исследовать разные методы, чтобы найти тот стиль кофе, который будет идеально сочетаться с коктейлями, которые вы хотите создавать в своём баре или дома.

Хотя многие методы можно использовать для приготовления кофе для коктейлей, я рекомендую два основных метода экстракции.



ЭСПРЕССО

Эспрессо — это основа для коктейлей в барах. Он даёт вкусный, насыщенный кофе, который можно использовать в бесчисленных рецептах, а время заваривания гораздо быстрее, чем у многих других методов (хотя у этого метода тоже есть свои недостатки). Кофемашины Nespresso или другие подовые кофемашины также подходят для этого. Хотя они менее универсальны, у них есть несколько других преимуществ, таких как компактность, скорость и стабильность. Смотрите страницы 36–39, чтобы узнать, как достичь хороших результатов с вашей эспрессо-машиной.

ХОЛОДНОЕ ЗАВАРИВАНИЕ (COLD BREW)

Эспрессо на протяжении долгого времени оставался самым популярным методом экстракции для кофейных коктейлей. Однако медленно, но верно, бармены и домашние кофеманы переходят от эспрессо к методу холодного заваривания с погружением (Immersion Cold Brew, ICB), и в следующие годы этот метод будет становиться всё более популярным. ICB — это будущее кофейных коктейлей в барах!

Используя метод холодного заваривания (см. страницы 40–43), вы можете легко приготовить большие и стабильные партии хорошо сбалансированного кофе с длительным сроком хранения, который можно подавать мгновенно. Эти характеристики делают метод чрезвычайно привлекательным для использования в барах. Я настоятельно рекомендую его.



Какой бы метод или устройство вы ни использовали для заваривания кофе, **системный, чистый и стабильный подход** принесёт наилучшие результаты.

Советы и приёмы

Вот мои советы, которые помогут добиться хорошего результата. Но помните: **практика** делает **мастерство**, и со временем вы будете всё лучше понимать процесс и учиться на своих ошибках:

- **Точно измеряйте и взвешивайте** количество как воды, так и кофе.
- **Проверяйте температуру**, чтобы она находилась в рекомендуемых пределах.
- **Стерилизуйте инструменты и оборудование** — чистота напрямую влияет на вкус.

- **Ведите записи.** Так вы сможете анализировать и улучшать процесс, устраняя ошибки, вместо того чтобы ходить по кругу.

Смотрите и учитесь

Не бойтесь сесть за стойку в вашем любимом кафе, заказать чашку, понаблюдать, задать вопросы и поучиться у профессионалов. Бариста — это, как правило, настоящие энтузиасты, увлечённые своим делом, и они с радостью поделятся знаниями с теми, кто проявляет интерес. Только постарайтесь выбрать для этого **спокойное время дня** и **оставить щедрые чаевые**.

И наконец, помните: **если вы будете обращаться с кофе с любовью, он ответит вам тем же — и вы получите по-настоящему достойный результат.**

Экстракция

Существует десятки способов экстракции кофе — от холодного капельного заваривания или Chemex до гейзерной кофеварки или сифона. А если добавить к ним разные зёрна, степени обжарки и пропорции, то возможные комбинации становятся по-настоящему бесконечными. В кофейнях speciality-уровня бариста учитывает все эти элементы при каждой подаче. Но дома всё зависит исключительно от вас.

Чтобы получить наилучший результат, вам потребуется использовать **методичный подход**, основанный на измерениях и экспериментах, внося небольшие корректировки в процессе — шаг за шагом приближаясь к той идеальной, стабильной чашке кофе, которую вы любите.

На следующих страницах я предложу **несколько ключевых советов по завариванию** с использованием четырёх основных методов экстракции, которые упоминаются в этой книге: **эспрессо**, **cold brew (холодное заваривание)**, **френч-пресс** и **пуровер**. Также есть раздел, посвящённый **капсульному кофе** для пользователей Nespresso. Я сознательно опустил ряд других методов, таких как **Aeropress** и **гейзерная кофеварка (Moka)**, так как не считаю их особенно эффективными для приготовления кофейных коктейлей.



Изображения:

- Обжаренные зёрна кофе поступают в жерновую кофемолку.
- Свежеизмельчённый кофе отправляется в эспрессо-машину.



Помол

То, как кофе смолот, играет решающую роль в процессе экстракции, однако этот аспект часто упускается из виду. Для разных методов заваривания требуются разные степени помола — от этого зависит, насколько эффективно вода будет контактировать с частицами кофе. Вкус при этом может существенно меняться — и не всегда в лучшую сторону.

Например, при приготовлении эспрессо вода соприкасается с кофе всего на 15–30 секунд. Поэтому помол должен быть **мелким**, чтобы вода могла быстро проникнуть в зёрна и извлечь вкус, аромат и текстуру. Здесь также помогает давление, с которым вода проходит через кофейную таблетку, создавая ту самую гладкую крема, которую мы ожидаем от эспрессо.

Если помол слишком **крупный**, экстракция будет недостаточной (**недоэкстракция**). Если слишком **мелкий** — экстракция будет избыточной (**переэкстракция**), и вкус может стать тяжёлым и перенасыщенным. Поэтому **точность помола — критически важна** для всех методов, если вы хотите добиться наилучшего результата от выбранных зёрен.

Для точного помола вам понадобится **коническая жерновая кофемолка** (см. стр. 14), так как она обеспечивает наиболее **равномерный и стабильный** результат. Такие кофемолки бывают как в виде больших коммерческих машин, так и компактных домашних моделей, которые легко найти в магазинах бытовой техники.

Избегайте **ножевых кофемолок с вращающимися лезвиями** — они неточны и неэффективны.

Лучше всего молоть кофе непосредственно перед завариванием, так как после помола он быстро портится из-за окисления. Храните его в **прохладном, тёмном месте в герметичном контейнере**, но не более нескольких дней. **В холодильнике хранить не рекомендуется.**

Чтобы понять, какая степень помола лучше всего подходит для разных методов заваривания, потребуется немного экспериментов. **Рекомендуется вести записи**, чтобы отслеживать свои результаты и избегать повторения одних и тех же ошибок.



FINE
Espresso

MEDIUM-FINE
Aeropress
Moka

MEDIUM
Chemex
Pour-over

COARSE
Siphon
Cold brew
French Press

WHOLE BEANS

Мелкий
Эспрессо

Средне-мелкий
Аэропресс
Мока

Средний
Кемекс
Пуровер

Крупный
Сифон
Колод брю
Френч-пресс

Цельные зерна

Экстракция эспрессо

Эспрессо-машины были изобретены в Италии в конце 1940-х годов для того, чтобы подавать гостям качественный кофе «на лету». Вскоре они стали популярны и превратились в основной способ приготовления кофе для любителей по всему миру. Сегодня это — самый востребованный стиль кофе для коктейлей, а эспрессо-машина стала **неотъемлемым элементом большинства баров** — и не зря. Ничто так не оживляет весёлую ночь, как двойной эспрессо, не говоря уже об *Эспрессо Мартини* или множестве других бодрящих, кофеиновых коктейлей, которые можно приготовить благодаря этому итальянскому шедевру.

Преимущества и недостатки эспрессо в барах

Преимущества:

- насыщенный, сложный, концентрированный кофе с ярким вкусом и ароматом;
- **высокая скорость приготовления** по сравнению с другими методами;
- знакомство и привычность как для персонала, так и для гостей;
- конечно же, **богатая crema**, которую все так любят.

Недостатки:

- **крупные габариты** машины, занимающей ценное место на барной стойке;
- **нестабильность результатов** — машина может вести себя непредсказуемо;
- по сравнению с наливанием из бутылки, это всё же **медленнее**;
- **трудоёмкая очистка** оборудования в конце смены.

Однако **самые большие проблемы** — это **качество кофе** и **недостаточная подготовка персонала**.

КАЧЕСТВО КОФЕ

Как бы хорошо вы ни обслуживали свою машину и ни настраивали процесс экстракции, **вы не сможете улучшить сам кофе**, если он изначально низкого качества. Его недостатки всё равно проявятся.

ОБУЧЕНИЕ

Недостаток качественного обучения приводит к **сильным расхождениям** в результатах между сотрудниками и нередко — к посредственному кофе.

Я настоятельно призываю управляющих баров **инвестировать в обучение и регулярное тестирование** персонала, чтобы они могли стабильно готовить кофе высокого качества. Вдохновите команду стремиться к тому, чтобы каждая чашка была на высшем уровне!



В этом есть что-то по-настоящему волшебное — в том моменте, когда **кофе хорошего качества медленно капает из эспрессо-машины в чашку**. Цвет, аромат, текстура, температура — всё завораживает.



Советы и приёмы

Предполагая, что у вас уже есть эспрессо-машина, кофемолка, трамбовочный инструмент и базовые навыки обращения с ними, вот несколько **техник и рекомендаций**, которые помогут вам получить **максимально качественный результат**.

- **Не перегружайте бункер кофемолки** зёрнами больше, чем вы собираетесь использовать за один день.
- **Мелите кофе по мере необходимости**, а не заранее. После помола кофе быстро теряет аромат и вкус.
- **Перед каждой экстракцией промывайте группу** (group head) — пропустите воду в течение 2–3 секунд, чтобы удалить остатки предыдущего заваривания.
- **Очистите портафильтр**, вытрите его насухо от остатков кофе.
- **Идеально — взвешивать кофе**, чтобы добиться точности и стабильности. Если весов нет, просто заполните корзину портафильтра и сровняйте кофе, чтобы он был ровень с краем.
- Если кофе лежит неровно, можно **аккуратно потрясти или постучать рукой** по портафильтру, чтобы распределить его равномерно. **Не постукивайте трамбовкой**.
- Установите портафильтр на ровную поверхность и **нажмите трамбовкой прямо, строго вертикально**. Очень важно не наклонять трамбовку в сторону.
- Нажимайте **плотно**, с лёгким скручиванием влево-вправо, чтобы «отполировать» поверхность спрессованного кофе.
- **Удалите излишки молотого кофе с краёв** портафильтра, чтобы они не попали в заварочную корзину.
- После установки портафильтра в машину, **немедленно запускайте экстракцию** — если оставить его в нагретом заварочном узле без запуска, кофе начнёт подгорать.
- **Следите за процессом экстракции**. Это момент истины!
 - Если кофе течёт **слишком быстро** — это признак **недоэкстракции** (вкус будет водянистый, слабый).
 - Если **слишком медленно** — это **перезэкстракция** (вкус будет горький, пережжённый).
 - Вам нужно добиться **оптимальной скорости потока** (см. предыдущую страницу), чтобы получить идеально сбалансированный эспрессо



Аккуратное трамбование кофе — залог отличного эспрессо.



Пример неудачного трамбования!



Молоко нагревается и насыщается воздухом



Идеальная подача Flat White.

- **Размер помола и сила трамбования** — это два ключевых фактора, влияющих на экстракцию. Вам придётся регулировать их, чтобы добиться наилучших результатов, подходящих именно для вашей машины.
- **Экстракция должна длиться от 20 до 30 секунд.** Наблюдая за процессом, вы заметите, как цвет струи светлеет и поток меняется — это сигнал о завершении экстракции.
- **Оцените крема.** В идеале она должна быть ровного цвета, без тёмных или светлых пятен.

Пар и молоко

Приготовление и наливание молока для кофейных напитков — это **настоящее искусство**. Чтобы добиться хорошей текстуры, требуется **точное размещение и контроль паровой трубки в кувшине**, чтобы создать **вихревое движение молока**, а затем выполнить процесс, называемый *растяжением*, в ходе которого молоко насыщается микропузырьками при одновременном нагревании.

- **Работайте плавно и аккуратно**, не создавая излишнего вспенивания.
- Температуру можно определять **прикосновением к основанию кувшина** — со временем это приходит с опытом.
- Лучше **недогреть**, чем **перегреть**. Пережжённое молоко меняет вкус и **портит кофе**.

Гигиена оборудования

- **Всегда держите свою машину и инструменты в чистоте.**
- Периодически проводите **обратную промывку (backwash)** как чистой водой, так и с использованием **специального моющего средства для эспрессо**.

Помните: если вы заботитесь о своей машине — она позаботится о вас!

ХОЛОДНАЯ ЭКСТРАКЦИЯ (COLD BREW)

Я искренне верю (и проповедую) преимуществам **cold brew** — холодного заваривания кофе — как для барного использования, так и для приготовления дома. И постепенно всё больше людей начинают ценить **качество и удобство** этого метода.

В технике cold brew **вкус и аромат извлекаются не за счёт температуры, а за счёт времени**, и результат получается совершенно другим, но не менее вкусным. Такой кофе обычно обладает **более выраженной сладостью, меньшей кислотностью и горечью**, благодаря чему его хочется пить снова и снова. Он невероятно **универсален**, позволяя подавать его в бесконечном количестве вариаций.

Существует несколько методов холодной экстракции, и все они **лучше всего подходят для арабики одного происхождения (single origin)** (см. стр. 22) и требуют **грубого помола** (см. стр. 35), схожего с тем, который используется для **френч-пресса** или даже крупнее.

Пропорция кофе и воды — дело вкуса. Лично я предпочитаю **экстрагировать в концентрированной форме**, а затем разбавлять водой по необходимости.



ХОЛОДНОЕ КАПЕЛЬНОЕ ЗАВАРИВАНИЕ (COLD DRIP COFFEE)

При таком методе вода **медленно капает через молотый кофе** в нижнюю камеру, по пути забирая вкусовые и ароматические компоненты зёрен. Для этого понадобится довольно **технологичный и чувствительный прибор** — **капельная башня для холодного заваривания (cold drip tower)**.

В верхнюю камеру помещается **вода комнатной температуры или со льдом**, под которой находится **средняя секция с молотым кофе**. Верхняя камера снабжена **регулятором потока**, который позволяет точно настраивать скорость капания. Вода медленно проходит через кофе и далее стекает **через фильтр** в нижнюю камеру, образуя готовый cold drip. в пустую ёмкость в нижней части устройства.

Рекомендуется использовать **грубый помол**, аналогичный тому, что применяется для **иммерсионного cold brew** или **френч-пресса/кафетьера**.

Что касается **соотношения кофе и воды**, то здесь всё зависит от ваших предпочтений и желаемой крепости напитка:

- Соотношение **1:10** отлично подойдёт для **готового к употреблению напитка**.
- Лично я предпочитаю соотношение **1:7**, чтобы получить **концентрированный настой**, удобный для использования в коктейлях.

Продолжительность процесса зависит от объёма воды в вашем капельном устройстве и от скорости, с которой вы настроите подачу воды.

Моя стандартная схема:

- **2 литра (66 унций) воды**
- **280 г (10 унций) кофе**
- **скорость — 1 капля в 1,5 секунды (около 40 капель в минуту)**

В результате получается **сложный по вкусу, но крепкий концентрат**, который можно при желании разбавить для более мягкого вкуса.

МЕТОД ИММЕРСИИ

Этот метод можно описать как **«медленное настаивание большими партиями»**.

Чтобы применить его, просто:

1. Насыпьте **большое количество грубо молотого кофе** в крупную ёмкость с водой.
2. Оставьте на **длительное настаивание**, чтобы вода постепенно впитала вкусовой профиль кофе.
3. По достижении желаемого результата, **процедите или профильтруйте** напиток, отделив гущу от жидкости.

В этом методе очень важны:

- **размер помола,**
- **соотношение кофе к воде,**
- **и общее время настаивания.**

Кроме того, **разные фильтры** могут давать **разные результаты**, что потребует незначительных корректировок.

Я использую предложенные формулы (на этой и следующей странице) в качестве базы, а затем адаптирую их под разные сорта и обжарки.

В целом, я пришёл к выводу, что **этот метод при указанных пропорциях даёт идеальную крепость кофе для коктейлей**, в тех случаях, где раньше я бы использовал эспрессо. Как только вы немного поэкспериментируете и добьётесь желаемого результата, вы быстро почувствуете уверенность в работе с этим методом.

СИСТЕМА TODDY

Для этого метода:

- В **верхнюю воронку** загружается **грубо молотый кофе** и **холодная вода** в соотношении **1:5**
(например, 250 г кофе на 1 250 г минеральной воды)
- В зависимости от обжарки, я обычно оставляю настой на **16–18 часов**.
- Пластиковая воронка снабжена **встроенным, но съёмным фильтром**, поэтому, когда процесс завершён, просто **снимите заглушку на дне**, установив воронку над стеклянной основой, и дайте кофе стечь вниз.

Это занимает около **10–15 минут** и даёт приблизительно **1 литр (33 унции)** концентрированного холодного кофе.

По моему опыту, это **самый простой и стабильный метод холодного заваривания**.



Система Toddy Immersion

Кофе и вода настаиваются вместе в пластиковой воронке. Когда напиток готов, заглушка в нижней части снимается, и cold brew медленно проходит через фильтр в стеклянный кувшин под ним.



Холодное капельное заваривание (COLD DRIP COFFEE)

Вода медленно капает через слой молотого кофе в нижнюю камеру, по пути поглощая вкусовые характеристики зёрен. Для этого метода вам понадобится **довольно технологичное и чувствительное оборудование** — **капельная башня для холодного заваривания**.

В **верхнюю камеру** помещается вода комнатной температуры или со льдом. Под ней находится **средняя секция с молотым кофе**. Верхняя камера снабжена **регулятором потока**, позволяющим настраивать скорость капания. Вода медленно проходит сквозь кофе, затем фильтруется и стекает в пустую ёмкость внизу.

Рекомендуется использовать **грубый помол**, аналогичный тому, что применяется для иммерсионного метода или френч-пресса/кафетьера.

Пропорции можно регулировать в зависимости от желаемой крепости:

- **1:10** — хорошо для напитка, готового к употреблению;
- **1:7** — отлично подходит для получения концентрата под коктейли.

Продолжительность полного процесса зависит от объёма воды в башне и скорости капания.

Мой стандарт:

- **2 литра воды (66 унций)**

- **280 г кофе (10 унций)**
- **скорость — 1 капля в 1,5 секунды (40 капель в минуту)**

Результат — **сложный, насыщенный концентрат**, который можно при желании разбавить.

Метод иммерсии (THE IMMERSION METHOD)

Этот метод можно охарактеризовать как «**медленное настаивание большими партиями**».

Для его выполнения:

1. Засыпьте **грубо молотый кофе** в большую ёмкость с водой.
2. Дайте настояться, чтобы кофе передал воде свои вкусовые и ароматические свойства.
3. Когда напиток будет готов, **процедите или профильтруйте**, отделив гущу.

В этом методе критически важны:

- **размер помола,**
- **соотношение кофе и воды,**
- **время настаивания.**

Разные фильтры дают разные результаты, и иногда необходимо подбирать настройки индивидуально.

Я использую предложенные ниже формулы как отправную точку, а затем адаптирую их в зависимости от сорта и обжарки кофе.

На практике этот метод даёт **идеальную крепость для коктейлей**, заменяя эспрессо. С небольшим опытом вы быстро научитесь добиваться нужного результата.

Система Toddy

В **верхнюю воронку** загружается кофе и холодная вода в соотношении **1:5** (*250 г кофе / 1 250 г минеральной воды*).

В зависимости от обжарки, я настаиваю от **16 до 18 часов**.

Воронка снабжена **встроенным, съёмным фильтром**.

Когда напиток готов, **снимите заглушку**, и кофе стечёт в стеклянную ёмкость за **10–15 минут**.

Выход — примерно **1 литр (33 унции)** концентрированного напитка.

Этот метод — **самый простой и стабильный**, по моему опыту.

Бумажные и тканевые фильтры (PAPER AND SUPERBAG FILTERS)

Добавьте грубо молотый кофе и холодную воду в большую банку в пропорции **1:5** (250 г кофе / 1 250 мл минеральной воды).

В зависимости от обжарки:

- **Бумажный фильтр** может «забирать» часть вкуса, поэтому я увеличиваю время настаивания до **18–20 часов**. Перед использованием **обязательно промойте фильтр водой**, чтобы убрать бумажные волокна и открыть поры.
- **Тканевый фильтр (superbag)** — менее агрессивен, поэтому **17–19 часов** будет достаточно.

Фильтрация с этими методами проходит **медленнее**, чем с фильтром Toddy. Не торопитесь — **дайте кофе спокойно стечь**.

Выход: **около 1 литра (33 унции)** концентрированного cold brew.

Фильтр френч-пресса (FRENCH PRESS FILTER)

Идеален для **небольших домашних партий**, когда под рукой нет специальных фильтров. Металлический фильтр здесь более **открытый**, поэтому пропорции немного изменяются:

- **1:6** (166 г кофе / 1 литр воды)

Оставьте на **16 часов**, затем **нажмите на поршень** и аккуратно перелейте фильтрованный кофе.

Обратите внимание: этот метод даёт **более маслянистый и мутный напиток**, так что лёгкая облачность — это нормально.

Все методы

Все вышеописанные методы позволяют получить **крепкий концентрат cold brew**. Пропорция **30 мл (1 унция)** концентрата соответствует **30 мл эспрессо**, но напиток получается **менее кислым и горьким**, что делает его **идеальной основой для мягких коктейлей**.

Баланс вкуса в коктейлях легко корректируется **дополнительными ингредиентами**, такими как биттеры.

Хранение (STORAGE)

Разлейте cold brew по бутылкам и **храните в холодильнике** — он сохраняет свежесть до **двух недель**, что делает его идеальным для бара и домашнего использования.

Подавайте со льдом или разбавляйте холодной водой, чтобы получить более лёгкий напиток.

Cold brew также отлично сочетается с разными видами молока — от коровьего до кокосового.

Если хочется **горячий кофе на ходу**, просто добавьте кипятка к порции cold brew — и всё готово.

Обжарка (ROAST)

Если я готовлю cold brew для употребления в чистом виде, предпочитаю использовать кофе со **светлой или средней фильтр-обжаркой**, чтобы усилить фруктовые ноты и снизить кислотность.

Однако для **коктейлей** я заметил, что **тёмная эспрессо-обжарка** работает лучше — она придаёт телу напитка и кислотности те характеристики, которые мы ожидаем от классического эспрессо.



Superbag-фильтр — шаг 1:

Добавьте **грубо молотый кофе** и **холодную воду** в большую ёмкость в пропорции 1:5 (например, 250 г кофе на 1 250 мл минеральной воды).



Superbag-фильтр — шаг 2:

Оставьте кофе настаиваться на **17–19 часов** в зависимости от обжарки.

Затем аккуратно извлеките фильтр и дайте кофе полностью стечь, не выжимая и не торопясь.



Грубо молотый кофе:

Для всех методов холодного заваривания рекомендуется **грубый помол**, аналогичный тому, что используется во **френч-прессе/кафетiere**. Такой помол обеспечивает равномерную экстракцию при длительном настаивании и облегчает фильтрацию.



Метод с фильтром френч-пресса (French Press/cafétière):

Добавьте **166 г грубо молотого кофе** на **1 литр воды** (соотношение 1:6).

Оставьте на **16 часов**, затем **нажмите на поршень** и аккуратно перелейте cold brew.

Этот метод может оставить **мутность и немного осадка** из-за менее плотного фильтра, но отлично подойдёт для домашнего приготовления небольших объёмов.

ЭКСТРАКЦИЯ ВО ФРЕНЧ-ПРЕССЕ

Старый добрый кофейный пресс, также известный как **French Press** или **кафетьер**, на протяжении многих поколений остаётся популярным способом заваривания кофе дома. Это также **быстрый и простой** способ приготовить кофе для компании друзей **менее чем за 10 минут** без лишней суеты. Однако нередко кофе во френч-прессе заваривают неправильно — просто бросая ингредиенты наугад.

Чтобы получить **максимум вкуса**, важно соблюдать **точные пропорции, температуру и время заваривания**. Ниже — мои пошаговые инструкции для приготовления двух чашек кофе.

На 2 порции:

- **32 г (1¼ унции) кофе грубого помола**
- **100 г (3½ унции) минеральной воды комнатной температуры**
- **400 г (14 унций) кипячёной воды**
- **Дополнительно: 200 г (7 унций) кипячёной воды для предварительного прогрева**



1. **После закипания воды налейте ~200 г (7 унций) в ваш френч-пресс для предварительного прогрева.** Покрутите воду внутри, чтобы прогреть стенки, и **вылейте её**. На этом этапе также можно прогреть чашки.
 2. **Добавьте молотый кофе**, затем **влейте 100 г минеральной воды комнатной температуры**, чтобы полностью увлажнить кофе. Дайте настояться **30 секунд** — это позволит кофе «**распуститься**» (**bloom**), выпустить углекислый газ и **избежать обжигания** при добавлении горячей воды.
 3. **Быстро перемешайте**, затем добавьте **400 г (14 унций) горячей воды** из чайника.
 4. **Накройте крышкой** и дайте настояться **4 минуты**.
 5. **Медленно и равномерно опустите поршень**.
 6. **Сразу разливайте по чашкам и наслаждайтесь**.
-

Советы бариста

- Сразу после заваривания разливайте весь кофе, чтобы избежать **перезэкстракции**, которая может привести к **горечи**.
- Выбирайте **качественную арабику одного происхождения** с вкусом, который вам нравится. Разные стили кофе влияют на пропорции — используйте метод проб и ошибок, чтобы найти идеальный баланс.
- **Идеальная температура воды** — **96 °C / 204 °F**.



ЭКСТРАКЦИЯ МЕТОДОМ ПУРОВЕР (POUR-OVER)

Заваривание кофе через фильтр методом **pour-over**, таким как **V60** (на фото) или **Chemex**, за последние годы стало невероятно популярным. Кофейные энтузиасты и бариста по-настоящему полюбили эти методы — и на то есть причины.

Главная из них — это то, что **pour-over** представляет собой более мягкий способ экстракции, чем эспрессо или приготовление на плите, благодаря чему он лучше раскрывает тонкий, деликатный характер 100% арабики одного происхождения (Single Origin).

В этом методе можно управлять:

- пропорциями кофе и воды,
- температурой воды,
- временем контакта воды с кофе,

что позволяет бариста приготовить лёгкий, чистый и сбалансированный напиток. Это очень методичный процесс, и точные пропорции здесь имеют ключевое значение.

Рецепт

- 16 г (½ унции) кофе среднего/крупного помола
- 250 г (9 унций) кипячёной воды
(оптимальная температура — 96 °C / 205 °F)
- Дополнительно: 100–200 г (3½–7 унций) кипятка для предварительного прогрева оборудования

Дальнейшие шаги по завариванию, включая технику литья и время экстракции, как правило, зависят от используемого оборудования и предпочтений, и будут, вероятно, описаны далее в тексте. Готов продолжить перевод, как только ты отправишь следующий фрагмент.



После того как вода закипит, налейте примерно **100–200 г (3½–7 унций)** воды через бумажный фильтр и в кофейную кружку или сервировочный кувшин. Покрутите, чтобы прогреть и фильтр, и сосуд, затем **вылейте воду**. Это действие смывает бумажный привкус с фильтра и **предварительно нагревает** посуду.

Добавьте кофе в фильтр и **увлажните его 50 г (1¾ унции)** воды. Подождите **20 секунд** — это называется **«распускание» (blooming)**.

Во время этого процесса из кофе выходит **углекислый газ**, который при заваривании может образовать **горькую угольную кислоту** (см. фото на противоположной странице, вверху справа).

После этого **медленно влейте оставшиеся 200 г (7 унций)** воды, используя **круговые движения**, чтобы обеспечить **равномерную экстракцию** (см. фото напротив, внизу слева и справа).

Дождитесь, пока вся вода не пройдет через фильтр.

Подавайте и наслаждайтесь!

Совет бариста

Этот метод отлично подходит, чтобы приготовить кофе **на компанию**.

Лично я использую его **реже для коктейлей**, так как он **довольно медленный и трудоёмкий**.



ЭКСТРАКЦИЯ КАПСУЛЬНОГО КОФЕ

Хотя на рынке существует не один бренд капсульного кофе, именно **Nespresso**, кажется, **взорвал рынок буквально из ниоткуда** и кардинально изменил подход к приготовлению кофе дома и в офисе, став безусловным лидером. В последние годы **капсульный кофе** стремительно набрал популярность по всему миру.

Многие его **обожают**, другие — **презирают**. Лично я отношусь к нему **нейтрально**: у него есть как **плюсы**, так и **минусы**.

С одной стороны, это **отличный вариант для небольших пространств**, включая бары, так как позволяет готовить кофе с **минимальными усилиями и без беспорядка**.

Качество экстракции **значительно превосходит растворимый кофе**, а также, честно говоря, даёт **фору многим коммерческим кофейням**.

Хотя **вкусовой профиль** таких напитков **уступает** качественному speciality кофе, приготовленному опытным бариста, капсульные системы компенсируют это **постоянством результата и удобством использования**.

Именно поэтому капсульный кофе **идеально подходит для приготовления коктейлей и моктейлей**, и я уверен, что в ближайшие годы мы увидим, как **бармены и домашние энтузиасты** будут всё более творчески подходить к его использованию.

Обратная сторона

Главный минус — это, конечно, **экологическая нагрузка**, которую создаёт капсульный кофе.

Поскольку такие капсулы **нельзя переработать на обычных перерабатывающих заводах**, их нужно отправлять **напрямую производителю**. Это **противоречит самой идее удобства**, ради которого капсулы и были придуманы.

В наше время **осознанного потребления** и экологической ответственности для **многих это становится решающим фактором** против покупки.

Итог

Капсульный кофе постепенно становится **новым «растворимым кофе»** нашего времени. И если он поможет вам **приобщиться к миру кофе** и обеспечит мне **приличную чашку при визите к вам в гости**, то я только за — ведь, скорее всего, это станет **вашим первым шагом к действительно хорошему кофе** в будущем.

Три совета для пользователей капсульного кофе:

- **Держите уровень воды в резервуаре низким**, чтобы каждый раз использовать **свежую и качественную воду**.

- **Содержите машину в чистоте.** Пропускайте немного воды перед каждой экстракцией, чтобы удалить остатки предыдущих завариваний.

- Если вам нравится удобство капсульного кофе, подумайте о переходе на **cold brew** (см. стр. 40).

Вы можете заварить партию объёмом 2 литра (66 унций), которой хватит на 1–2 недели. Это обеспечит **отличный вкус, стабильность и минимум хлопот** при каждой подаче!



Капсульная кофемашина и кофейные капсулы.

Это компактное устройство предназначено для быстрого приготовления кофе из одноразовых порционных капсул. Каждая капсула содержит заранее отмеренное количество молотого кофе, герметично упакованного для сохранения свежести и аромата. Машина прокалывает капсулу, пропускает через неё горячую воду под давлением, и за считанные секунды готовит чашку кофе.



ОСНОВЫ КОКТЕЙЛЕЙ

Что такое коктейли? Конечно, это смешанные алкогольные напитки с использованием самых разных ингредиентов. Но на самом деле коктейли — **это гораздо больше**. Создание хорошего коктейля — **это особенный момент**, возможность для бармена продемонстрировать своё мастерство и выразить **собственную индивидуальность и характер заведения** перед гостем.

ИДЕАЛЬНЫЙ GIN & TONIC

Возьмём простой коктейль **Gin & Tonic**.

Гость может заказать его в любом баре, где угодно в мире.

Однако вкус и подача могут сильно различаться, даже если используются **одни и те же четыре ингредиента**: джин, тоник, гарнир и лёд.

- **Бокал** оказывает огромное влияние на визуальное восприятие, аромат и общее впечатление.
- **Форма, качество и объём льда** влияют на внешний вид, температуру и вкус от первого до последнего глотка.
- Тот, казалось бы, незначительный **кусочек цитруса**, небрежно брошенный сверху, **на самом деле должен быть отжат**, чтобы выпустить сок и эфирные масла, усиливающие аромат и вкус — особенно если они гармонируют с характером выбранного джина.

Но действительно ли цитрус — лучший выбор к вашему джину?

А может, больше подойдёт огурец или свежий базилик?

Наконец, **пропорции и типы джина и тоника** тоже имеют большое значение.

- Слишком много джина — коктейль будет чересчур крепким.
 - Слишком много тоника — и джин теряется.
 - Важно, **насколько хорошо вкусы сочетаются, и подходят ли они вкусу именно этого гостя**.
-

НА ЗАКАЗ, А НЕ ПО ШАБЛОНУ

Каждый коктейль должен быть приготовлен **персонально для гостя и под конкретный момент** — с целью вызвать у него то самое особенное ощущение «*вау*», которое вызывает улыбку и поднимает настроение.

«Коктейли — это жидкое счастье!»

ПРАВИЛЬНЫЙ БАЛАНС

Структура отличного коктейля основана на **балансе контрастов**:

- крепость против мягкости,
- сладкое против кислого и/или горького,
- иногда солёное или пряное.

Когда эти контрасты **сбалансированы**, они работают в **гармонии**, создавая те самые напитки, которые мы любим.

Классические коктейли, как правило, строятся по **конкретным формулам**, включающим эти элементы. И **прелесть этих формул в их гибкости** — ингредиенты можно менять местами, создавая почти бесконечное количество вариаций.

Например:

- **белый сахарный сироп** можно заменить на **коричневый, кленовый, мед, агаву** или **сиропы с добавками**.

Важно помнить: **замена ингредиентов не всегда возможна в одинаковом объёме**, так как у них разный уровень сладости и вкусовой насыщенности. Однако пропорции будут близки, и вы сможете **легко корректировать вкус по мере необходимости**.

И вы будете это делать, потому что:

- мой кофе будет отличаться от вашего,
- ваш лёд — от моего,
- и это касается многих других элементов.

ПОНИМАНИЕ СТРУКТУРЫ

Многие рецепты коктейлей — это **перестановки одних и тех же формул**.

Освоив структуру, вы сможете делать **свои собственные вариации**, как на рецепты из этой книги, так и на любые другие любимые напитки — **на уровне профессионала**.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Выбирайте **качество, а не количество**.

Ваш коктейль **настолько хорош, насколько хорош самый слабый его компонент**.

Поэтому старайтесь использовать **лучшие продукты**, какие вы можете себе позволить. **натуральные ингредиенты**, а не дешёвые, массово производимые продукты.

Например, **свежая малина** или **натуральное малиновое пюре** всегда будут вкуснее, чем любой сироп, в котором 5% малины, кукурузный сироп, E512 и тонна сахара.

То же самое касается и **эспрессо** — шот, точно экстрагированный из **качественно обжаренных зёрен от надёжного поставщика**, будет **несравненно лучше**, чем стандартный кофе из сетевых заведений.

Пробуйте и корректируйте вкус по ходу

Стремитесь к **балансу вкусов** — и ищите его постепенно.

Это можно сделать **простым способом**:

перемешайте ингредиенты, капните **одну каплю с ложки на тыльную сторону руки** и попробуйте — так вы поймёте, насколько напиток сбалансирован.

И, наконец, самое важное — получайте удовольствие!

Коктейли — это прежде всего **про удовольствие**, и для гостей, и для самого бармена. Если вам **не весело** — значит, вы делаете что-то не так.

Удачи!





1. ВЗБИВАНИЕ (SHAKEN)



Коктейли на основе кофе, приготовленные методом **встряхивания**, создают ту самую приятную, **пышную, насыщенную крема**, которая в первую очередь ассоциируется с **Espresso Martini**.

С недавним бумом кофейной культуры по всему миру бары наконец стали оснащаться **хорошими кофемашинами**, а персонал — обучаться **умению с ними работать**.

Это привело к **стремительному росту популярности кофейных коктейлей** за последние годы, особенно — печально известного, но всеми любимого **Espresso Martini**.

Советы бармена:

- Для любого коктейля, приготовляемого методом **встряхивания**, всегда **предварительно охлаждайте бокал**, в котором он будет подаваться. Для этого просто добавьте в него кубики или колотый лёд и отставьте в сторону, пока вы смешиваете коктейль.
- **Сначала налейте все ингредиенты в меньшую часть шейкера, затем полностью заполните его льдом. Никогда не добавляйте лёд до ингредиентов.**
- **Всегда используйте кубиковый лёд для встряхивания. Встряхивайте энергично примерно 10 секунд, пока на внешней стороне шейкера не начнёт образовываться иней.**
- Откройте шейкер и **либо замените лёд (если необходимо), либо слейте воду** из охлаждённого бокала перед тем, как **процедить коктейль**.
- Большинство **коктейлей со льдом** подаются **поверх свежего льда**, а не того, что использовался в шейкере.
- Коктейли, подаваемые **«ап» (то есть без льда)**, требуют **двойной фильтрации**. Используйте **стрейнер Хоторн**, а также **мелкое ситечко**, чтобы удалить **осколки льда и остатки ингредиентов**.



Espresso Martini



Первоначально этот коктейль назывался *The Pharmaceutical Stimulant* («Фармацевтический стимулятор») и *Vodka Espresso*. Легендарный **Espresso Martini** был создан в лондонском **Fred's Club** в конце **1980-х** годов **Диком Брэдселлом**, которого считают **одним из самых влиятельных барменов современности**.

Когда к нему подошла модель с просьбой приготовить «что-нибудь, что **разбудит меня** и одновременно **свалит с ног**», Дик смешал **водку, свежесваренный эспрессо, кофейный ликёр и сахар**, энергично встряхнул их до образования густой пены и процедил в элегантный бокал.

При встряхивании натуральные масла из кофе создают **прекрасную, пышную крема**, а напиток под ней остаётся **бархатисто-гладким и сбалансированным**. Как и в любом коктейле, **качество ингредиентов** напрямую влияет на итоговый вкус.

Сначала всегда готовьте эспрессо, чтобы он успел немного остыть, и **добавляйте остальные ингредиенты до того, как в шейкер попадёт лёд**.

Этот коктейль легко модифицировать, заменяя:

- водку,
 - сахар,
 - кофейный ликёр
 - или даже тип бокала
- на другие, схожие по стилю продукты. Главное — **точно соблюсти баланс между горечью, сладостью и крепостью**.

Дик Брэдселл скончался в 2016 году. Он был тихим, сосредоточенным человеком, предпочитавшим, чтобы его напитки говорили за него. Его лучшие творения отличаются **простотой, которая вызывает восхищение** и мысль: *«Почему я сам до этого не додумался?»*

Поднимем бокал за Дика Брэдселла и за Espresso Martini!

Рецепт:

- **40 мл (1½ унции) водки**
- **30 мл (1 унция) свежего эспрессо**
- **20 мл (¾ унции) кофейного ликёра**
- **10 мл (½ унции) сахарного сиропа**

Украшение:

- **3 кофейных зёрнышка**

Приготовление:

Добавьте все ингредиенты в шейкер, встряхните с кубиковым льдом и **процедите дважды** (через стрейнер и мелкое сито) в предварительно охлажденный **бокал Мартини или купе**. Украсьте кофейными зёрнами.

Сахарный сироп:

Добавьте **500 мл (17 унций)** кипятка к **1 кг (5 чашек)** мягкого коричневого сахара, перемешайте до полного растворения.

Остудите, перелейте в **стерилизованную бутылку** и храните в холодильнике до **4 месяцев**.

КОФЕ:

Используйте стандартный эспрессо из кофейни, но **эксперименты с cold brew** тоже дают отличные результаты.

АЛКОГОЛЬ:

Выбор водки остаётся за вами — на рынке много достойных брендов.

Лично я предпочитаю Ketel One — у неё **очень мягкий вкус**, но при этом **зерновой характер**, который отлично дополняет эспрессо и хорошо сочетается с остальными ингредиентами.



Milk & Cookies



Классическое сочетание **молока и печенья** — это тёплое воспоминание из детства. В этой версии я добавил **кофе и алкоголь**, придав напитку **взрослое звучание**. Идеально — **встряхивать прямо в бутылке**, из которой планируете подавать. Альтернативно можно использовать **шейкер без льда** — такой способ тоже отлично работает.

Ингредиенты:

- 45 мл (1½ унции) виски/виски
 - 30 мл (1 унция) cold brew кофе
 - 15 мл (½ унции) золотого сиропа
 - 90 мл (3 унции) молока
(можно использовать как коровье, так и растительное: миндальное, овсяное и пр.)
-

Для подачи (по желанию):

- Печенье
-

Приготовление:

Добавьте все ингредиенты в **охлаждённую бутылку объёмом 300 мл (10 унций)** и хорошо встряхните. При желании — подавайте с несколькими печеньями на стороне.

КОФЕ

Можно использовать **двойной шот эспрессо** или **cold brew** — оба варианта подойдут. Мне нравится **добавлять кофе после встряхивания остальных ингредиентов**, чтобы **наблюдать, как он красиво растекается по молоку**. Если хотите больше пены — **встряхните второй раз**.



АЛКОГОЛЬ

Я сознательно сделал этот простой рецепт **максимально открытым для интерпретаций**

—

используйте **любой виски на ваш вкус**:

- купажируемый скотч,
- односолодовый,
- солодовый купаж,
- ирландский,
- канадский
- или американский.

Это **универсальный напиток**, и вы можете смело его адаптировать.

Если хочется поэкспериментировать — **водка, ром, текила или бренди** тоже могут **прекрасно вписаться!**



Big Brew



Этот рецепт создан для удобства, когда нужно приготовить **несколько коктейлей в стиле Espresso Martini**, но вы слишком заняты общением, чтобы застревать на кухне с шейкером.

Вы просто **заранее готовите бутылку на 10 порций**, ставите её в холодильник, а когда приходят гости — **встряхиваете и подаёте**.

На 10 порций:

- 450 мл (15 унций) водки
 - 300 мл (10 унций) свежего cold brew кофе
 - 150 мл (5 унций) кофейного ликёра
 - 85 мл (2¾ унции) сахарного сиропа (*см. стр. 55*)
 - 10 капель Angostura Bitters (по желанию)
-

Для украшения:

- Кофейные зёрна
 - Щепотка молотого мускатного ореха на каждую порцию (*по желанию*)
-

Приготовление:

Добавьте все ингредиенты в **бутылку объёмом 1 литр (33 унции)**.

Охладите.

Когда будете готовы к подаче:

- Отмерьте **100 мл (3¼ унции)** на порцию и **встряхните с кубиковым льдом** в шейкере,
или
- Просто **хорошо встряхните бутылку целиком** и **разлейте по бокалам со льдом**.

Украсьте кофейными зёрнами и мускатным орехом, если используете.

КОФЕ

Мой личный выбор — **насыщенный cold brew**, например, из **среднеобжаренной гватемальской или колумбийской арабики**.



АЛКОГОЛЬ

Что касается водки — используйте любимый бренд.

Биттер **Angostura** добавляет **глубину и балансирует сладость**, но он **не обязателен**.



Coffee & a Cuban



Если вы любите **кофе, ром, сигары и шоколад** хотя бы наполовину так же, как я — этот рецепт для вас.

Он **до смешного прост**, но **работает безупречно** и имеет абсолютную внутреннюю логику.

Во время поездки на Кубу я сбился со счёта, сколько раз наслаждался **эспрессо и ромом** в сопровождении **отменной кубинской сигары**.

В итоге это вдохновило меня **ещё сильнее объединить все три элемента** — с добавлением **немного сахара** для полноты вкуса и **кусочка тёмного шоколада с морской солью** на гарнир.

Этот коктейль обязательно должен быть **в каждом списке подарков на День отца!**

Ингредиенты:

- **45 мл (1½ унции)** выдержанного кубинского рома
- **30 мл (1 унция)** эспрессо
- **7,5 мл (¼ унции)** сиропа из коричневого сахара (*см. стр. 55*)

Для украшения:

- **Тёртый мускатный орех**

Для подачи:

- **Тёмный шоколад (70% какао)**
- **Морская соль**
- **Сигара (по желанию)**

Приготовление:

Добавьте все ингредиенты в **шейкер**, встряхните с **кубиковым льдом** и **процедите дважды** в предварительно охлаждённый **рокс без льда**.

Украсьте **тёртым мускатным орехом**.

Подавайте с **кусочком тёмного шоколада, посыпанного морской солью**, и, если желаете — **с сигарой на ваш выбор**.

КОФЕ

Отлично подойдёт **качественный эспрессо**, но также можно использовать **насыщенный cold brew**, например из **гватемальской, колумбийской или кубинской арабики**.



АЛКОГОЛЬ

Выбирайте **хорошо выдержанный ром** в кубинском стиле.

Я использовал **Matusalem Reserve** и **Solera 15**, но также отлично подойдут **Bacardi 8** и **Navana 7**.



Super Stout



Вы можете подумать, что перед вами **полпинты лучшего ирландского стаута**, и вы будете прощены — но на самом деле это результат моей немного странной переработки классического **ирландского кофе**.

Я обожаю ледяной **Guinness**, и в этом **взрывном рецепте** я объединил его с кофе и виски, чтобы превратить всё это в **Super Stout**.

Да, он наверняка **вызовет негодование у гиннесс-пуристов**, но результат **настолько вкусный**, что это того стоит.

Guinness здесь **заменяет сливки**, сохраняя при этом **бархатистую текстуру напитка**.

Ингредиенты:

- **35 мл (1¼ унции) ирландского виски**
 - **90 мл (3 унции) холодного кофе Fig & Hazelnut** (см. стр. 191), *разбавленного до половинной крепости*
 - **15 мл (½ унции) сахарного сиропа** (см. стр. 55)
 - **90 мл (3 унции) Guinness Irish stout**
-

Для украшения:

- **Лёгкая щепотка тёртого мускатного ореха**
-

Приготовление:

Добавьте **виски, кофе и сироп** в шейкер, встряхните с **кубиковым льдом** и процедите в **охлаждённый бокал Guinness на полпинты**.

Сверху аккуратно влейте **Guinness с высоты** — это **активизирует крема** и создаст **пышную пену**.

Украсьте щепоткой тёртого мускатного ореха.

☕ КОФЕ

Отлично подойдёт **шоколадный кофе средней или тёмной обжарки из Колумбии, Гватемалы или Бразилии** — он хорошо сочетается и с виски, и со стаутом.

Его следует **разбавить до половинной крепости**, чтобы сохранить объём, но не переборщить с интенсивностью.

Обычный cold brew вполне подойдёт,

но вариант Fig & Hazelnut с страницы 191 выведет напиток на совершенно новый уровень.

АЛКОГОЛЬ

Выбирайте полнотелый ирландский виски, например:

- Tullamore Dew
- Roe & Co
- Jameson Black Barrel
- Jameson Bold

Все они достаточно выразительные, чтобы не потеряться на фоне кофе и стаута.



French Press Martini



Простейшая и эффектная **вариация на тему Espresso Martini**, этот коктейль я впервые придумал **на домашней вечеринке в Куинстауне, Новая Зеландия, в 2008 году**, перед концертом.

Комната была полна **жаждущих друзей**, и я решил быстро замиксовать кофе-коктейли, чтобы зарядить всех энергией на вечер.

Поскольку **эспрессо-машины и кофейного ликёра под рукой не было**, я пошёл на импровизацию:

заварил **пряный кофе во френч-прессе**, добавив **какао, китайскую смесь «пять специй» и сахар** в стандартную смесь кофе с водой.

Затем, **соединив 60 мл (2 унции) этого настоя с 45 мл (1½ унции) водки** (и умножив это на шесть), я легко приготовил порцию на всех — и мы были готовы **встретить ночь во всеоружии**.

На 20 порций:

- **64 г (2½ унции) кофе грубого помола**
- **150 г (¾ чашки) мелкого сахара (caster/superfine)**
- **½ ч. л. какао-порошка**
- **¼ ч. л. китайской смеси «5 специй» или корицы**
- **900 мл (30 унций) кипятка**
- **1 литр (33 унции) водки**

Для украшения:

- **щепотка китайской смеси «5 специй»**

Приготовление:

1. **Смешайте все ингредиенты, кроме водки и специй для украшения, в большом френч-прессе.**
2. **Дайте настояться 4 минуты, затем перемешайте, нажмите поршень и перелейте напиток в кувшин или бутылку, чтобы остановить экстракцию.**
3. **Для подачи на одну порцию:**
 - **Влейте 60 мл (2 унции) кофейного настоя и 45 мл (1½ унции) водки в шейкер**
 - **Заполните кубиковым льдом и встряхните энергично**
 - **Процедите в охлаждённый бокал для шампанского, мартини или другой элегантный бокал**
 - **Украсьте щепоткой китайской смеси «5 специй»**

КОФЕ

Можно использовать **любой молотый кофе**, что есть у вас дома — **особых требований нет**.

АЛКОГОЛЬ

С водкой — **на ваш вкус**.

Также отлично подойдут:

- **ванильная водка,**
- **золотой ром,**
- **или пряный ром —**
все они прекрасно сочетаются с этим рецептом.



The Italian Secret



Этот коктейль вдохновлён традицией **южной Италии** — добавлять **ломтик лимона в крепкий кофе тёмной итальянской обжарки**, чтобы **смягчить его** и подчеркнуть **горьковатые ноты**.

За пределами Италии об этом знают немногие, а жаль.

Здесь я добавил ещё один **секретный ингредиент** — **немного алкоголя**.

Подаётся он **в кофейном стакане**, так что никто не догадается, пока вы **неспешно его потягиваете**.

Ингредиенты:

- 15 мл (½ унции) граппы
 - 15 мл (½ унции) орехового ликёра (фундук)
 - 15 мл (½ унции) Averna Digestivo
 - 60 мл (2 унции) кофе из гейзерной кофеварки
-

Для украшения:

- Цедра лимона (твист)
-

Приготовление:

Добавьте все ингредиенты в **шейкер**, встряхните энергично с **кубиковым льдом**, затем **процедите дважды в небольшой кофейный стакан**.

Украсьте **твистом лимонной цедры**.

При желании подавайте с **бискотти** и **жареными фундуками**.

КОФЕ

Для этого коктейля идеально подходит **кофе из классической гейзерной кофеварки (moka pot)**.

Однако **крепкий эспрессо** также подойдёт.



АЛКОГОЛЬ

Что касается граппы — я предпочитаю **выдержанные, ореховые варианты**, например **Cocchi Grappa Dorée**.

Из ореховых ликёров подойдёт **Frangelico**, но мой фаворит — **Nocello**, родом из **северо-восточной Италии**.



Un-Fig-Edible



Познакомьтесь с изысканным сочетанием **кофе, испанского бренди и сладкого хересного вермута Pedro Ximénez** из Хереса, Испания.

Этот коктейль обогащается **интенсивностью инжирного джема** и завершается **Aphrodite Bitters** — сложным биттером, включающим в себя **кофе, какао, имбирь, чили, душистый перец** и многое другое.

Всё это создаёт **многослойный cold brew Martini**, который вы не забудете... *никогда не «инжирнёте»!*

Ингредиенты:

- 40 мл (1½ унции) испанского бренди
- 20 мл (¾ унции) сладкого хересного вермута Pedro Ximénez (Lustau)
- 40 мл (1½ унции) cold brew кофе
- 1 ч. л. инжирного джема
- 3 капли Aphrodite Bitters от Dr. Adam Elmegirab

Для украшения:

- ½ свежего зимнего инжира

Приготовление:

Добавьте все ингредиенты в шейкер, встряхните с кубиковым льдом и процедите дважды в предварительно охлаждённый бокал Мартини.

Украсьте половинкой свежего зимнего инжира.

☕ КОФЕ

Для этого коктейля я использую **арабику из Эфиопии, лёгкой обжарки**, заваренную в пропорции **6:1** (см. стр. 40–43).

Такой кофе даёт **яркую кислотность** и ноты **сухофруктов и косточковых плодов**.



АЛКОГОЛЬ

Фруктовость и ореховые оттенки бренди **Torres 10 лет выдержки**

идеально сочетаются с **хересным вермутом**,

а **пряная сбалансированность биттера** усиливает всю вкусовую композицию.



Beets by J



Как ни удивительно, **свёкла прекрасно сочетается с кофе** — в креативных кофейнях можно даже встретить **свекольные латте**.

Этот коктейль — **вариация на тему сауэра**, где **виски звучит на первом плане**, а кофе **аккуратно и коварно поддерживает композицию на фоне**.

Ингредиенты:

- 45 мл (1½ унции) купажированного шотландского виски
 - 15 мл (½ унции) Drambuie
 - 15 мл (½ унции) cold brew кофе
 - 30 мл (1 унция) свекольного сока
 - 15 мл (½ унции) лимонного сока
 - 15 мл (½ унции) яичного белка
 - 7,5 мл (¼ унции) сиропа из гибискуса
 - Капля The Bitter Truth Creole Bitters
-

Для украшения:

- Свежая малина
 - Пудра из сушёной малины
-

Приготовление:

Добавьте все ингредиенты в шейкер, встряхните с **кубиковым льдом**, затем **процедите дважды в предварительно охлаждённый бокал-флюте**.

Украсьте **малиной и пудрой из сушёной малины**.

☕ КОФЕ

Кофе здесь играет **вспомогательную роль**, уступая место более ярким вкусам.

Я использовал кофе **лёгкой обжарки с яркой кислотностью** и нотами **сухофруктов и косточковых плодов**.



■ АЛКОГОЛЬ

Лучше всего подойдёт **качественный виски средней плотности**, например:

- Johnnie Walker Gold Label
- Chivas Regal 12
- Dewar's 8



Golden Velvet



Словно жидкое золото, танцующее на языке — этот роскошный диджестив идеально подходит, чтобы произвести впечатление на гостей. Кофейный акцент здесь довольно мягкий, так что напиток отлично подойдет и для позднего вечера, не мешая уснуть.

Ингредиенты:

37,5 мл (1¼ унции) карамельной водки с солью

15 мл (½ унции) Licor 43

7,5 мл (¼ унции) бананового ликёра

30 мл (1 унция) сливок half & half (см. стр. 204)

15 мл (½ унции) cold brew кофе

Капля кофейного биттера (см. стр. 192)

Щепотка золотой пудры

Для украшения:

Распылите Licor 43 на охлаждённый бокал-флюте, затем обваляйте его в смеси золотой пудры, золотых хлопьев и шипучих конфет. После приготовления коктейля украсьте дополнительными золотыми хлопьями.

Приготовление:

Добавьте все ингредиенты в шейкер, встряхните с кубиковым льдом, процедите дважды в охлаждённый фужер, подготовленный вышеописанным способом. Украсьте.

☕ КОФЕ

Чтобы соответствовать бархатистой текстуре напитка, выбирайте лёгкий кофе с низкой горечью. Я использую ореховый сингл-ориджин из Индонезии, заваренный методом cold brew.



АЛКОГОЛЬ

Использована карамельная водка Stolichnaya Salted Caramel. Если она недоступна, отлично подойдет ванильная водка. Licor 43 — изысканный испанский ликёр со вкусами ванили и апельсина, придающий напитку тёплую пряную глубину.



Coffee Cherry



Этот коктейль вдохновлён **алыми кофейными ягодами**, в которых скрываются зёрна кофе. Сочетание **сырой, хрустящей cachaça**, **малины** и **лимона** придаёт свежесть, а **кофе** добавляется через **шар льда из кофе**, который медленно тает, создавая **вкусовую волну** в бокале.

Каскара — это высушенная кожура кофейной ягоды, которая обычно выбрасывается. В этом рецепте она объединена с **пчёлкиной пылью** в сиропе, придавая напитку **мягкую, мёдово-томатную сложность**, похожую на тамаринд.

Ингредиенты:

- 1 большой кофейный лёд-сфера (см. стр. 188)
- 45 мл (1½ унции) cachaça
- 10 мл (½ унции) ликёра Cherry Heering
- 30 мл (1 унция) лимонного сока
- 30 мл (1 унция) малинового пюре
- 15 мл (½ унции) сиропа из каскары и пчёлкиной пыли (см. ниже)
- 15 мл (½ унции) яичного белка (по желанию)
- Капля Peychaud's Bitters

Для украшения:

- Золотые хлопья
- Пчелиная пыльца

Приготовление:

Добавьте все ингредиенты (кроме кофейного льда) в шейкер, встряхните с кубиковым льдом, затем процедите в бокал поверх **кофейного ледяного шара**.

Украсьте **золотыми хлопьями и пылью**.

По мере таяния лёд будет постепенно придавать напитку кофейные ноты.

Сироп из каскары и пчёлкиной пыли

Ингредиенты:

- 20 г (¾ унции) пчёлкиной пыли
- 500 мл (17 унций) минеральной воды
- 500 г (2½ чашки) белого сахара
- 50 г (1¾ унции) каскары (сушёной кожуры кофейных ягод)
- 0,5 г лимонной кислоты

Приготовление:

1. Смешайте все ингредиенты в сотейнике.
2. Подогрейте до растворения сахара, не доводя до кипения.
3. Остудите, процедите и перелейте в стерильную бутылку.
4. Храните в холодильнике до нескольких недель.

Сироп из каскары и пчёлкиной пыльцы – способ приготовления

В большой сотейник подсушите (обжарьте) пчёлкину пыльцу на среднем огне. Добавьте все остальные ингредиенты и доведите до кипения. Помешивайте до полного растворения сахара и пыльцы. Снимите с огня и дайте остыть, затем процедите через мелкое сито. Перелейте в стерилизованную бутылку и храните в холодильнике до 4 недель.

Коктейль Coffee Cherry – сборка

1. Поместите ледяной шар из cold brew кофе в бокал без ножки (например, для вина).
 2. В шейкер добавьте все остальные ингредиенты, встряхните с кубиковым льдом.
 3. Процедите в бокал поверх кофейного льда.
 4. Украсьте золотыми хлопьями и пчёлкиной пыльцой.
-

КОФЕ

Кофе здесь играет второстепенную роль, поддерживая основные вкусы. Подойдёт любой насыщенный cold brew. Я часто замораживаю cold brew, который вот-вот перестанет быть свежим — превращаю в лёд, идеально подходящий для таких рецептов.

АЛКОГОЛЬ

Используйте cachaça на ваш вкус — в сочетании с вишнёвым ликёром Cherry Heering она создаёт сбалансированное, ароматное ядро коктейля.



Clash of Stags



Этот коктейль — моя попытка создать **мужественную версию Espresso Martini** для тех, кто хочет **более мощного кофейного и алкогольного удара**, поданного в более массивном стакане.

Он объединяет две **неожиданные алкогольные «личности»**, логотипами которых служит **могучий олень**. Представив себе **охоту в лесу и вечер у костра с коктейлями**, я заменил водку на **односолодовый Glenfiddich**, а кофейный ликёр — на **пряно-сладкий Jägermeister**, добавив при этом **крепкий cold brew** вместо эспрессо.

Получился **взрывной микс вкусов**, подаваемый **поверх колы**, с насыщенной пеной и ароматной шипучестью.

Ингредиенты:

- 15 мл (½ унции) колы
 - 35 мл (1¼ унции) Glenfiddich 12 Years Old
 - 22,5 мл (¾ унции) Jägermeister
 - 7,5 мл (¼ унции) ликёра Vana Tallinn
 - 45 мл (1½ унции) cold brew кофе
 - 1 звёздочка аниса
 - 3 гвоздики
 - Цедра апельсина (полоска длиной 4 см)
-

Для украшения:

- Смесь молотой корицы и какао
 - 1 звёздочка аниса
-

Приготовление:

1. Добавьте **колу** в **охлаждённый рокс**.
 2. В шейкер добавьте все оставшиеся ингредиенты, наполните кубиковым льдом и хорошо встряхните.
 3. Процедите в бокал **поверх колы**.
 4. Украсьте **смесью корицы и какао**, а сверху положите **звёздочку аниса**.
-

КОФЕ

Кофе здесь может быть **довольно универсальным**, так как другие ингредиенты обладают ярким вкусом.

Используйте **любой насыщенный cold brew**, который есть под рукой.

АЛКОГОЛЬ

Сочетание **Jägermeister** и **солодового виски** отлично работает в паре с кофе.

Vana Tallinn — ликёр на основе рома с цитрусом, ванилью и корицей из Эстонии — необязателен,

но придаёт коктейлю дополнительную глубину.

Если его нет, замените на **Cointreau**.



Forbidden Fruit



Этот фруктовый коктейль — моя интерпретация напитка, созданного канадским барменом **Nanna Coppertone** для соревнования *World Class UAE*. Его подход меня поразил: он уловил **тонкую кислотность в кофе** и соединил её с **кислотностью зелёного яблока**. Это удивительно хорошо сочетается с **выраженным агавовым характером текилы**, создавая **сверхсвежающий и чистый на вкус коктейль**, что редкость для кофейных смесей.

Ингредиенты:

45 мл (1½ унции) текилы Don Julio Blanco
15 мл (½ унции) кальвадоса
30 мл (1 унция) фирменного эспрессо
15 мл (½ унции) яблочно-изюмного шраба (см. ниже)

Для украшения:

— Кромка бокала: лимонная кислота (malic acid), мёд и шипучие конфеты
— Долька зелёного яблока Granny Smith, посыпанная коричневым сахаром и щепоткой корицы, карамелизированная с помощью горелки

Яблочно-изюмный шраб:

Ингредиенты:

400 мл (13½ унции) свежавыжатого сока из зелёных яблок Granny Smith
80 г (2¾ унции) изюма Sun-Maid
30 мл (1 унция) яблочного уксуса
15 мл (½ унции) сока лайма
200 г (1 чашка) мелкого сахара (caster sugar)

Приготовление:

Смешайте все ингредиенты в стерилизованной банке.
Разомните изюм мадлером, перемешайте, закройте крышкой и дайте настояться до полного растворения сахара.
Процедите через фильтр Superbag (см. стр. 42) и храните в холодильнике до 4 недель.

Сборка коктейля:

1. Подготовьте охлаждённый бокал на ножке: смажьте ободок **мёдом**, обваляйте в **лимонной кислоте и шипучих конфетах**, затем наполните **дроблёным льдом**.
 2. В шейкер добавьте все ингредиенты, встряхните с кубиковым льдом и **процедите дважды** в подготовленный бокал.
 3. Украсьте **карамелизированной долькой яблока**.
-

КОФЕ

Используйте **ваш любимый фирменный эспрессо** — он должен быть ярким, но не слишком плотным, чтобы не заглушать фруктовые ноты.

АЛКОГОЛЬ

Оставаясь верным оригиналу Nappa, я использую **Don Julio Blanco** — его **живое яблочное звучание** идеально сочетается с шрабом и кофе. Кальвадос придаёт глубину и усиливает яблочный профиль.



А Bonnie Wee Flip



Моя интерпретация **рождественского Egg Nog**. В этом коктейле я объединил насыщенный **односолодовый виски из Спейсайда** с домашним **пряным рождественским фаршем** (миндс пай), а херес **Pedro Ximénez** добавил пряную глубину и сладость, связывая вкусы воедино. Обязательно используйте **свежие органические яйца** и хорошо их промойте перед использованием.

Важно тщательно взбить желток и белок вместе, чтобы получить однородную текстуру. К слову, в традиционном английском "**mince pie**" **мяса нет** — только **тушёные сухофрукты и специи**: изюм, апельсиновая цедра, корица, гвоздика и пр.

Ингредиенты:

45 мл (1½ унции) виски, настоянного на рождественском миндс пай (см. ниже)
30 мл (1 унция) cold brew кофе
15 мл (½ унции) хереса Pedro Ximénez
30 мл (1 унция) взбитого яйца (белок + желток)
7,5 мл (¼ унции) золотого сиропа Lyle's Golden Syrup

Для украшения:

— Поджаренный и раздробленный миндаль
— Молотая корица

Пряный виски на миндс пай:

Ингредиенты:

700 мл (23½ унции) односолодового виски из региона Спейсайд
200 г (6¾ унции) начинки для рождественского миндс пая

Приготовление:

Смешайте начинку с виски и хорошо перемешайте.
Затем **вакуумируйте** и **су-видьте** в течение **1 часа при 55°C (130°F)** (см. стр. 205).
Остудите и процедите через **Superbag** (см. стр. 42).
Оставшиеся после процеживания фрукты можно использовать для **«пьяных» рождественских пирогов**.

Сборка коктейля:

1. Добавьте все ингредиенты в шейкер, встряхните с кубиковым льдом.
 2. Процедите дважды в **предварительно охлаждённый бокал Glencairn**.
 3. Украсьте **раздробленным жареным миндалём и щепоткой корицы**.
-

КОФЕ

Подойдёт **cold brew** средней плотности, с нотами **сухофруктов и специй**.

АЛКОГОЛЬ

Выбирайте насыщенный шотландский солодовый виски из Спейсайда, например:

- **Glenfiddich 12 Year**
- **Singleton of Dufftown 12 Year.**

Именно такие виски отлично подчеркивают рождественские ноты в этом флипе.



Crème de la Crème



Один из тех коктейлей, которые вдохновили меня написать эту книгу. С таким вкусом и подачей я понял: **такие напитки стоит показывать миру**, чтобы вдохновить других на создание **авторских кофейных коктейлей**. Этот коктейль — **бархатисто-гладкое, насыщенное и выразительное сочетание**: ром и ежевика встречаются с гватемальским кофе, поджаренными семенами чиа, биттерами и какао.

Ингредиенты:

45 мл (1½ унции) рома Ron Zacapa 23
10 мл (⅓ унции) тёмного ликёра Crème de Cacao
35 мл (1¼ унции) cold brew кофе
20 мл (⅔ унции) сиропа из поджаренных семян чиа и ежевики (см. ниже)
1 капля шоколадного биттера
1 капля ароматического биттера

Для украшения:

— Ежевика
— Стружка тёмного шоколада
— Съедобные золотые хлопья
— Смесь пряностей (см. ниже)

Сироп из поджаренных семян чиа и ежевики

Ингредиенты:

50 г (1¾ унции) семян чиа
250 г (1¼ чашки) белого сахара
400 г (14 унций) пюре из ежевики (примерно 2 упаковки)
250 мл (8½ унции) воды

Приготовление:

1. Измельчите семена чиа и слегка поджарьте их на сухой сковороде.
 2. Добавьте сахар и воду, доведите до кипения.
 3. Введите ежевику, перемешайте, снова доведите до кипения и варите на слабом огне 12 минут.
 4. Процедите, остудите и разлейте в стерилизованную стеклянную бутылку.
 5. Храните в холодильнике до 3 недель.
-

Смесь специй:

1 часть молотого ванильного стручка
1 часть корицы
¼ части молотого имбиря

¼ части мускатного ореха
Смешайте и храните в герметичной банке.

Сборка коктейля:

1. Поместите **крупный куб льда** в бокал Old Fashioned.
 2. Добавьте все ингредиенты в шейкер, наполните кубиковым льдом и энергично встряхните.
 3. Процедите дважды в бокал.
 4. Украсьте **ежевикой, шоколадной стружкой, золотыми хлопьями и щепоткой пряной смеси.**
-

КОФЕ

Здесь лучше всего подойдёт **полнотельный cold brew с шоколадными нотами.**
Я использовал **гватемальскую арабику средней-тёмной обжарки** — она идеально сочетается с ромом.

АЛКОГОЛЬ

Ron Zacara 23 — настоящий герой этого коктейля. Его **глубокий, сложный вкус,** полученный за счёт **солера-выдержки,** прекрасно связывает все компоненты воедино.



Peanut Butter Irish



Хорошо приготовленный Irish Coffee — один из моих любимых коктейлей, особенно если пить его в нужное время и в правильной атмосфере. Но, живя в жарком климате Дубая, такой момент выдается нечасто. Поэтому я создал **охлаждённую версию**, идеально подходящую для тёплой погоды. А чтобы добавить глубины и кремовости, я **настаиваю ирландский виски на арахисовой пасте** — и получаю насыщенную, орехово-сливочную вариацию классики.

Ингредиенты:

60 мл (2 унции) ирландского виски, настоянного на арахисовой пасте (см. ниже)
90 мл (3 унции) cold brew кофе
15 мл (½ унции) сиропа из мягкого коричневого сахара (2:1, см. стр. 55)
90 мл (3 унции) сливочной смеси с Baileys (см. ниже)

Для украшения:

— Лёгкая пудра корицы
— Кофейные зёрна

Арахисово-настойный ирландский виски

Ингредиенты:

150 г (5½ унции) арахисовой пасты (100%, без соли и сахара)
1 литр (33 унции) ирландского виски

Приготовление:

1. Поместите пасту и виски в вакуум-пакет, запаяйте.
 2. **Су-вид** при 55°C (130°F) в течение 3 часов (см. стр. 205).
 3. Остудите, откройте, процедите через мелкое сито в банку и уберите в морозильник.
 4. Когда масла застынут, процедите через **марлю или муслиновую ткань**.
 5. При необходимости повторите заморозку и фильтрацию через бумажный кофейный фильтр.
Небольшая маслянистость допустима — она гармонирует со сливочной частью напитка.
-

Сливки с Baileys (на 4 порции)

Ингредиенты:

60 мл (2 унции) Baileys Irish Cream
310 мл (10½ унции) жирных сливок (для взбивания)

Смешайте Baileys и сливки, **встряхните** и храните в холодильнике до использования.

Сборка коктейля:

1. Добавьте все ингредиенты, кроме сливок, в шейкер.
 2. Встряхните и процедите в охлаждённый рокс.
 3. Аккуратно налейте сливочную смесь поверх, создавая **плавающий слой**.
 4. Украсьте щепоткой корицы и несколькими кофейными зёрнами.
-

КОФЕ

Лучше всего подойдёт кофе с **шоколадным профилем** — Колумбия, Гватемала или Бразилия.

Используйте заварку с пониженной концентрацией (например, 7:1) или разведите 60 мл крепкого cold brew 30 мл воды.

АЛКОГОЛЬ

Идеален **базовый ирландский виски** на ваш вкус — мягкий и нейтральный, чтобы поддерживать, а не перебивать вкус арахиса и сливок.



Caffeine Carnival



Коктейли — это про удовольствие, веселье и немного безумия, и иногда стоит отбросить все классические правила.

Эта игривая фантазия будто возвращает в детство: вы не просто пьёте коктейль — вы едите его!

Напиток подаётся в корнетике из коричнево-сахарного крона (cronut), запечатанном внутренним слоем тёмного шоколада. Кромка покрыта весёлыми посыпками, а внутри — взрослая смесь из ванильной водки, Baileys, эспрессо и молока. Устоять невозможно!

Ингредиенты:

- Корнетик из коричневого крона
- Растопленный тёмный шоколад
- Кондитерская посыпка

Для коктейля:

- 45 мл (1½ унции) ванильной водки
- 15 мл (½ унции) Baileys Irish Cream
- 30 мл (1 унция) эспрессо
- 80 мл (2¾ унции) цельного молока

Для украшения:

- Тёртая ваниль (в идеале — стручковая)
-

Подготовка кронат-конуса:

1. Влейте растопленный тёмный шоколад внутрь крона, равномерно распределите по стенкам и дайте застыть — это создаст **влагонепроницаемую оболочку**.
 2. Обмакните край в растопленный шоколад, затем в **посыпку** — получится **яркий, праздничный ободок**.
-

Приготовление коктейля:

1. Смешайте все жидкие ингредиенты в шейкере, встряхните с кубиковым льдом.
 2. Процедите в подготовленный кронат-конус.
 3. Украсьте **тёртой ванилью**.
-

☕ КОФЕ

Подойдёт и эспрессо, и cold brew, но горечь эспрессо особенно хорошо уравнивает сладость десертной основы.



АЛКОГОЛЬ

Используйте **любую ванильную водку** — она прекрасно сочетается с Baileys и молоком, создавая сливочно-десертный профиль.



Peruvian Sour



На первый взгляд кофе и лимон должны конфликтовать, но при правильном балансе кислотность кофе отлично сочетается с лимоном. Этот коктейль вдохновлён трудом перуанских фермеров: к классическому Pisco Sour добавлены кофе и Chicha Morada — традиционный перуанский напиток из фиолетовой кукурузы, ананаса, корицы, гвоздики и сахара.

Ингредиенты:

60 мл (2 унции) писко

22,5 мл ($\frac{3}{4}$ унции) сиропа Chicha Morada с кофе (см. ниже)

30 мл (1 унция) свежевыжатого лимонного сока

20 мл ($\frac{2}{3}$ унции) яичного белка или аквафабы (для веган-версии)

Для украшения:

Туман из кофейного и ванильного биттера

Сироп Chicha Morada с кофе

Ингредиенты:

1 л (33 унции) кофе из Chemex, заваренного на перуанской арабике

1 л (33 унции) воды

500 г (17 унций) сушёной фиолетовой кукурузы

Кожура и сердцевина 2 спелых ананасов

4 палочки корицы

$\frac{1}{2}$ ст. л. гвоздики

1 зелёное яблоко (нарезанное кубиками)

200 г (1 чашка) сахара

Приготовление:

Сложите всё в сотейник, доведите до кипения, затем варите на медленном огне 45 минут. Процедите в стерилизованную бутылку. Храните в холодильнике до 2 недель.

Сборка коктейля:

Добавьте все ингредиенты в шейкер с кубиковым льдом, встряхните, процедите дважды в охлаждённый бокал. Украсьте туманом из кофейного и ванильного биттера.

КОФЕ

Здесь логично использовать **перуанскую арабику**, чтобы подчеркнуть национальный характер напитка.

 **АЛКОГОЛЬ**

Лучше всего подойдёт **писко на основе винограда Quebranta**, например **Caravedo** — его земляные, фруктовые ноты с лёгкой горчинкой гвоздики отлично сочетаются с кофе. Избегайте сортов на базе Moscatel, так как они слишком цветочные.



Tiramisu Gelato



Классический итальянский десерт — яркий пример удачного сочетания кофе и алкоголя, вдохновляющий барменов с 1980-х годов. Этот коктейль — своего рода вариация Brandy Alexander: смесь эспрессо, Baileys, кофейного ликёра и бренди, подающаяся в бокале Мартини с какао. Моя версия идёт дальше — с шариком мороженого Tiramisu, превращая напиток в полноценный десерт.

Ингредиенты:

- 40 мл (1½ унции) коньяка VS
- 30 мл (1 унция) cold brew кофе
- 15 мл (½ унции) Baileys Irish Cream
- 7,5 мл (¼ унции) кофейного ликёра
- 3 капли какао-биттера
- 1 шарик мороженого «Тирамису» (см. стр. 197)

Для подготовки бокала:

- Ликёр Crème de Cacao
- Какао-порошок

Для подачи (по желанию):

- Печенье «Савоярди»

Подготовка бокала:

Распылите Crème de Cacao на внешнюю часть крупного бокала купе, затем обваляйте его в какао-порошке.

Сборка коктейля:

1. Поместите шарик мороженого Tiramisu в бокал.
2. Смешайте остальные ингредиенты в шейкере с кубиковым льдом.
3. Встряхните и дважды процедите в бокал.
4. Подавайте с печеньем и ложкой, если хотите.

☕ КОФЕ

Используйте кофе с выраженным шоколадным профилем — насыщенный эспрессо или плотный cold brew.



АЛКОГОЛЬ

Любой коньяк категории VS или качественный бренди хорошо сочетается с Baileys, кофейным ликёром и какао-биттерами.



2 HOT



Кофе отлично работает в горячих коктейлях — так почему же большинство ограничиваются только классическим Irish Coffee или Baileys с молоком? **Горячие коктейли недооценены.** При правильном приготовлении они способны не только поднять настроение, но и **буквально согреть изнутри.** Тепло усиливает вкус и аромат, делая впечатления от напитка глубже. Но очень важно правильно подобрать температуру: **перегрев портит вкус, обжигает губы и «глушит» текстуру,** а недостаточный нагрев делает напиток вялым и плоским, без того самого согревающего послевкусия.

Советы бармена

- **Всегда предварительно прогревайте бокал** — просто залейте его кипятком, пока готовите коктейль.
 - **Экспериментируйте со способами нагрева:** не ограничивайтесь добавлением горячей воды. Используйте сковороду на газу, **паровую трубку кофемашины, метод «blazing»** (воспламенение), или **раскалённый металл (loggerhead).**
-

ВАЖНО: Безопасность при воспламенении (blazing)

- **Практикуйтесь с холодной водой.** Начинайте с двух кувшинов на уровне плеч, нижний опускайте при переливании, создавая устойчивую струю.
- Освойте технику сначала с кипятком. Потом переходите к спирту.
- **Делайте всё в открытом и безопасном пространстве бара,** где вас никто не заденет и где ничто не воспламенится случайно.
- Убедитесь, что кувшины не слишком холодные и не выливайте жидкость полностью — это может потушить пламя.
- Следите за вентиляцией — **сквозняки и кондиционеры могут мешать.**
- **Держите под рукой мокрое полотенце,** чтобы при необходимости потушить пламя или охладить руки.



Irish Coffee



Классика, прославившаяся благодаря **Buena Vista Cafe** в Сан-Франциско, где в 1952 году её впервые подали в США. Путешественник и журналист Стэнтон Делаплейн попробовал этот напиток в аэропорту Шеннон в Ирландии, а вернувшись, помог воссоздать рецепт в Buena Vista. Секретом успеха стало добавление сахара — именно он помогает **сливкам красиво держаться на поверхности**. С тех пор кафе стало культовым местом, где подают более 2,000 Irish Coffee в день — **более 30 миллионов порций с момента открытия!** Сегодня рецепт вновь на пике популярности, во многом благодаря бару **The Dead Rabbit** в Нью-Йорке, где разработали точную технику подачи и даже фирменный бокал.

Ингредиенты:

1 кусочек сахара или 1 ч. л. белого сахара
45 мл (1½ унции) ирландского виски
150 мл (5 унций) горячего эспрессо или американо
75 мл (2½ унции) жирных сливок (double/heavy cream)

Для украшения:

Молотый мускатный орех (по желанию)

Приготовление:

1. Предварительно **разогрейте бокал** (например, гоблет или айриш).
2. Влейте кофе и виски, **добавьте сахар и размешайте до полного растворения**.
3. Аккуратно **выложите сливки поверх**, используя ложку или барспун. Сливки должны быть **взбиты до густой, но текучей консистенции** — не пена.
4. При желании — посыпьте **мускатным орехом**.

КОФЕ

Подойдёт фильтр или эспрессо, но чем качественнее кофе, тем выразительнее результат. Используйте сбалансированный кофе с мягкой кислотностью.

АЛКОГОЛЬ

Buena Vista Cafe традиционно использует **Tullamore Dew**, и это отличный выбор. Также подойдут другие качественные ирландские виски с мягким, сбалансированным профилем.



Kentucky Coffee



Эта согревающая кофейная вариация — мой личный фаворит, многократно проверенный в зимние месяцы на разных барах. Прост в приготовлении, легко повторяется в любом заведении с базовым баром. Часто гости называли его «горячим Эспрессо Мартини», но по сути это **тёплая и шоколадная вариация Irish Coffee**, которая, на мой взгляд, даже лучше оригинала.

Ингредиенты:

40 мл (1½ унции) бурбона
10 мл (½ унции) тёмного ликёра Crème de Cacao
35 мл (1¼ унции) эспрессо
10 мл (½ унции) кленового сиропа
1 капля какао-биттера
90 мл (3 унции) сливок с ликёром «ириска» (см. ниже)

Для украшения:

Кусочек тёмного шоколада
Корица

Сливки с ирисковым ликёром (на 3 порции)

270 мл (9 унций) жирных сливок
15 мл (½ унции) ликёра Butterscotch

Смешайте ингредиенты в бутылочке-дозаторе, встряхните до лёгкого загустения.

Подготовка бокала:

Нагрейте кусочек тёмного шоколада с обратной стороны зажигалкой и **прикрепите его к краю бокала Мартини**. Отложите.

Приготовление:

1. Все ингредиенты (кроме сливок и шоколада) добавьте в стеклянный бокал от шейкера (Boston glass).
 2. **Прогрейте паровой трубкой кофемашины**, не доводя до кипения.
 3. Перелейте в **тёплый бокал Мартини**.
 4. Сверху выложите слой сливок.
 5. Посыпьте корицей, подавайте с шоколадом.
-

КОФЕ

Подойдёт стандартный **фирменный эспрессо**.

АЛКОГОЛЬ

Мой выбор — **Bulleit Bourbon** с высоким содержанием ржи. Его пряный, ореховый профиль отлично сочетается с кленовым сиропом, кофе и какао.



Gingernut Latte



Я придумал этот коктейль для друга, чтобы он мог приготовить себе что-то тёплое и вкусное дома, используя свою Nespresso. Конечно, его можно сделать и с классической кофемашиной и паровой трубкой. Я рекомендую овсяное молоко — оно отлично сочетается с имбирём и виски, но подойдёт и любое молоко из холодильника: миндальное, кешью, соевое или коровье.

Ингредиенты:

45 мл (1½ унции) виски
10 мл (⅓ унции) золотого сиропа
120 мл (4 унции) овсяного молока
½ ч. л. молотого имбиря
Щепотка молотой корицы
1 шот кофе из Nespresso

Для украшения:

Крошка имбирного печенья + печенье на подаче (по желанию)

Приготовление:

1. В Nespresso Aeroccino (или аналогичный вспениватель) налейте молоко, добавьте виски, сироп, имбирь и корицу. Включите горячий режим.
 2. Пока смесь нагревается, приготовьте шот кофе и налейте его в чашку. Лучше использовать бокал с широким горлом — удобно макать печенье.
 3. Когда молоко прогреется, аккуратно влейте его поверх кофе.
 4. Украсьте крошкой имбирного печенья. Подавайте с печеньем на стороне, если хотите.
-

КОФЕ

Подойдёт любая капсула Nespresso, но я советую **легкотелые варианты**, например **Livanto** или **Capriccio**. Друг, для которого я создал этот рецепт, часто использует ароматизированные или даже безкофеиновые капсулы.

АЛКОГОЛЬ

Лучше всего работает **купажированный скотч** — мягкий, сбалансированный и не перебивающий специи.



Godfather Affogato



Сам Дон Корлеоне наверняка одобрил бы эту роскошную вариацию на классический итальянский десерт. Готовится просто, получается изумительно вкусно — такой десерт стоит включать в любое домашнее меню для ужинов с гостями.

Ингредиенты:

1 шарик мороженого забайон (на основе яичных желтков и вина Марсала; можно заменить ванильным)

30 мл (1 унция) виски Johnnie Walker Gold Label Reserve

15 мл (½ унции) ликёра амаретто

30 мл (1 унция) эспрессо

Для украшения:

Крошка бискотти

Молотая корица

Подготовка:

1. Поместите шарик мороженого в бокал для бренди или кофейный стакан.
2. Смешайте виски, амаретто и эспрессо в вспенивателе Aeroccino (режим нагрева, красный индикатор) или прогрейте с помощью паровой трубки кофемашины.
3. Аккуратно залейте горячую смесь поверх мороженого.
4. Украсьте крошкой бискотти и щепоткой корицы.

КОФЕ

Подойдёт любой фирменный эспрессо. Для вечернего варианта можно использовать безкофеиновый.

АЛКОГОЛЬ

Gold Label Reserve — мягкий и сладкий виски, отлично сочетается с качественным амаретто, создавая насыщенное, округлое послевкусие.



B52 Hot Shot



Hot Shot — популярный шот в лыжных курортах 1990-х годов, сочетавший Galliano, горячий кофе и взбитые сливки. Работая в Куинстауне (Новая Зеландия) в 2007 году, я создал свою версию, объединив её с классикой — B52. Получился согревающий коктейль с насыщенным вкусом и узнаваемой структурой.

Ингредиенты:

15 мл (½ унции) Baileys

10 мл (⅓ унции) Grand Marnier

15 мл (½ унции) свежего горячего эспрессо

5 мл (1 барная ложка) коньяка VS

Приготовление:

1. Налейте Baileys первым — он создаст мягкое, ровное основание.
 2. Осторожно налейте Grand Marnier и горячий кофе — они частично смешаются, создавая тёплую середину.
 3. Сверху аккуратно влейте коньяк.
-

КОФЕ

Фирменный эспрессо отлично подойдёт. Я обычно делаю сразу две порции, деля один шот на два бокала. Также можно использовать кофе из френч-пресса или гейзера.

АЛКОГОЛЬ

Коньяк усиливает вкус и добавляет крепости. Вместо него также подойдут **золотой ром** или **бурбон** — в зависимости от желаемого акцента.



Whiskey Pour Over



Методы ручного заваривания, такие как V60 и Chemex, мягко раскрывают тонкие вкусовые особенности кофе, что идеально подходит для сортов одиночного происхождения. Хотя этот способ не считается универсальным для коктейлей, его можно адаптировать. Ниже приведён простой метод, объединяющий аромат V60 с крепким алкоголем — в данном случае с виски. Когда я пью V60 отдельно, я не добавляю сахар, но в сочетании с алкоголем он помогает сбалансировать вкус и связать компоненты. В результате получается сложный, согревающий напиток с ярким характером. Обратите внимание: при прохождении через бумажный фильтр некоторые свойства алкоголя могут теряться, поэтому я избегаю этого, когда возможно.

Ингредиенты:

15 г (½ унции) кофе одиночного происхождения, свежемолотого
90 мл (3 унции) виски
22,5 мл (¾ унции) кленового сиропа
250 мл (8½ унции) горячей воды (95 °C)

Для украшения:

Цедра апельсина, подождённая (по одному завитку на бокал)

Вскипятите воду и пролейте её через бумажный фильтр в графин, чтобы промыть бумагу и подогреть ёмкость. Налейте немного горячей воды в бокалы для предварительного нагрева. Вылейте воду из графина и бокалов. Насыпьте кофе в фильтр. В графин под фильтром налейте виски и кленовый сироп. Аккуратно и равномерно влейте горячую воду круговыми движениями и дайте полностью пройти через кофе. Разлейте готовый напиток по бокалам. Украсьте подождённой апельсиновой цедрой.

COFFEE Используйте любимые сорта кофе одиночного происхождения и подбирайте их к тёмным спиртным напиткам по вкусовому профилю.

LIQUOR Я предпочитаю американский виски в сочетании с кофе и перепробовал много вариантов. Мой выбор — Maker's 46.



Dutch Coffee



Этот простой, но выразительный вариант на тему Irish Coffee использует нидерландские вкусы: выдержанный жenever, ликёр Speculaas с ароматом корицы и специй, кофе cold drip в голландском стиле и мускатный орех — пряность, которая в своё время ценилось выше золота благодаря Голландской Ост-Индской компании.

Ингредиенты:

45 мл (1½ унции) выдержанного женевера

15 мл (½ унции) ликёра Speculaas

60 мл (2 унции) кофе cold drip

Щепотка какао-биттера

Слой 60 мл (2 унции) сливок с ликёром «ириска» (см. стр. 96)

Для украшения:

Тёртый тёмный шоколад

Мускатный орех

Печенье stroopwafel

Подготовка бокала: предварительно нагрейте бокал с ножкой горячей водой. Положите на верх stroopwafel — пар от воды начнёт размягчать печенье.

Приготовление коктейля: добавьте все ингредиенты (кроме сливок) в стеклянный бокал шейкера (Boston glass) и прогрейте с помощью паровой трубки кофемашины, не доводя до кипения.

Подача: вылейте воду из бокала, перелейте туда коктейль, аккуратно выложите слой сливок. Украсьте тёртым шоколадом и мускатным орехом. Stroopwafel верните на верх бокала — пусть продолжает размягчаться. Окунайте, пейте и наслаждайтесь.

COFFEE Рекомендую среднюю по насыщенности экстракцию с выраженными нотами солода, злаков и орехов. Я использую индонезийский сорт Бурбон.

LIQUOR Выдержанный жenever даёт яркий солодовый и землистый профиль, отлично сочетающийся с кофе и специями. Если не удаётся найти ликёр Speculaas, замените его коричневым ликёром или сиропом.



Mexican Mocha



Этот коктейль вдохновлён поездкой в Оахаку — родину мескаля и регион с богатейшими шоколадными традициями. Помимо знаменитого соуса моле негро с какао и специями, Оахака известна своим питьевым шоколадом. На рынках деревень обжаренные какао-бобы перемалываются с сахаром и специями, формируются в плитки, которые затем взбиваются в горячей или холодной воде при помощи традиционной палочки — молинильо — для получения насыщенного пряного шоколадного напитка.

Ингредиенты:

40 мл (1½ унции) текилы репосадо

5 мл (1 барная ложка) мескаля

15 мл (½ унции) пряного кофейного ликёра (см. ниже)

5 мл (1 барная ложка) сиропа агавы

2 кусочка шоколада Оахасан Semi-Amargo с миндалём и корицей (или какао-порошок)

90 мл (3 унции) кипятка

60 мл (3 унции) ванильных сливок (5 мл ванильного экстракта на 100 мл сливок)

Для украшения:

Стружка тёмного шоколада

Подготовка бокала:

Разогрейте бокал для кофе с ножкой и миксерный стакан горячей водой, затем удалите воду из обоих.

Приготовление коктейля:

Добавьте в миксерный стакан все ингредиенты, кроме воды и сливок. Разотрите шоколад и перемешайте с помощью молинильо до полного растворения. Добавьте кипятка и быстро перемешайте. Перелейте в тёплый бокал. Сверху выложите слой ванильных сливок. Украсьте шоколадной стружкой.

COFFEE

Домашний кофейный ликёр (см. стр. 186–187) готовится на основе текилы 1800 Silver с добавлением ванили, чили, сиропа агавы и сингл-ориджин cold brew из Мексики. В качестве альтернативы используйте качественный кофейный ликёр (например, Mr Black или Quick Brown Fox) и добавьте специи по вкусу.

LIQUOR

Необходимы качественная текила и ремесленный мескаль с дымным характером.
Идеально подойдет текила с нотами ванили и апельсина, например **1800 Reposado**, а также мескаль вроде **Del Maguey Vida** или **Marca Negra Espadin**.



Campfire Mocha



Весёлая интерпретация горячего шоколада у костра — это тот самый рецепт, который я готовил после долгого дня на природе. Я обычно заранее смешиваю двойную порцию в бутылке — отличный способ поделиться напитком с другом у огня. Конечно, его можно приготовить дома или в баре, используя паровую трубку кофемашины, но вкуснее всего он, когда в глазах дым, а руки искушены комарами.

На 2 порции

400 мл (13½ унции) горячего молока

90 мл (3 унции) канадского виски

2 ст. л. несладкого тёмного шоколадного порошка или какао

30 мл (1 унция) кленового сиропа

80 мл (2¾ унции) cold brew кофе

Для украшения/подачи:

Жареный зефир (лучше гигантский)

Приготовление:

Все ингредиенты перелить в бутылку и хорошо встряхнуть. Вылить в кастрюлю и прогреть на огне (не перегрейте!). Взбить вилкой и разлить по кружкам для кемпинга. Подавать с поджаренным зефиром.

COFFEE

Я использую cold brew — удобно брать в поход в фляге. Также подойдёт эспрессо или кофе из гейзерной кофеварки.

LIQUOR

Crown Royal или Canadian Club — отличный выбор. Это мягкие виски, которые не перебивают шоколад и кофе, а гармонично с ними сочетаются.



Taste of Arabia



Процесс заваривания кофе в привычном нам виде зародился в Йемене в XV веке, на юге Аравийского полуострова. Местные жители использовали его как тонизирующее средство днём и для бодрствования во время вечерней молитвы. Метод приготовления распространился по всему Ближнему Востоку и используется до сих пор. Традиционный арабский кофе подают крепким, горьким, нефильтрованным, с добавлением кардамона и обязательно с сухофруктами, чаще всего с финиками. Живя в Дубае, я люблю этот ритуальный стиль подачи. Здесь я использую традиционную основу, добавляя к ней местные вкусовые акценты.

На 4 порции

200 мл (6¾ унции) водки с настоем на жареных кедровых орехах (см. ниже)
10 мл (½ унции) арака
2 капли The Bitter Truth Aromatic Bitters (с доминирующей гвоздикой)
60 мл (2 унции) сиропа из фиников
300 мл (10 унций) арабского кофе
4 коробочки кардамона, раздавленные
Арабские сливки (см. ниже)

Водка с кедровыми орехами

1 л (33 унции) водки
200 г (7 унций) слегка обжаренных и измельчённых кедровых орехов
Настаивать 24 часа, затем процедить через *superbag* или марлю.

Арабские сливки

100 мл (3¼ унции) жирных сливок
2 капли воды апельсинового цвета
4 ниточки шафрана
Настаивать 2 часа перед использованием.

Приготовление коктейля

Смешайте водку, арак, биттер и финиковый сироп в кофейнике *далла* и оставьте в сторону.

Для кофе: в кастрюле нагрейте 360 мл (12 унций) воды до лёгкого кипения. Добавьте раздавленные кардамоновые коробочки и 50 г (1¾ унции) мелко молотого тёмного обжаренного арабики из Йемена или Эфиопии. Перемешайте, верните на средний огонь. Когда пена поднимется — снимите, размешайте и повторите процесс ещё дважды. После третьего раза дайте настояться 1 минуту. Перелейте кофе в *даллу*, оставляя осадок в кастрюле.

Хорошо встряхните *даллу*, затем разлейте кофе по маленьким чашкам, сверху добавьте сливки. Подавайте с сухофруктами.

COFFEE

Тёмнообжаренный йеменский или эфиопский арабика.

LIQUOR

Для настойки подойдёт любая качественная водка. Арак — традиционный ближневосточный анисовый дистиллят.



Imperial Coffee



Использование элегантного бельгийского сифона Royal Belgian Balance превращает приготовление этого напитка в театральное шоу и создаёт запоминающийся интерактив для гостей — особенно если готовить его прямо за столом. Такой способ не подойдёт для перегруженного бара, но в подходящей обстановке он обеспечивает особенную подачу. Мягкий и согревающий вкус делает этот напиток идеальным для компании из двух человек в холодный вечер.

Ингредиенты:

90 мл (3 унции) выдержанного рома
2 дольки сушёного апельсина
1 сушёный инжир, нарезанный
1 кусочек сушёного ананаса
1 ломтик свежего имбиря
2,5 см (1 дюйм) корня лакрицы
16 г (½ унции) свежемолотого кофе
210 мл (7 унций) воды
30 мл (1 унция) мёдового сиропа (смесь 2:1)

Для украшения:

½ дольки сушёного апельсина
Палочка лакрицы

Приготовление:

В стеклянную колбу сифона поместите ром, фрукты, имбирь, лакрицу и молотый кофе. В металлическую камеру сифона налейте воду и мёдовый сироп.

Зажгите пламя под сифоном и дождитесь, пока вода с сиропом закипит и перейдёт в стеклянную часть. Дайте покипеть 15 секунд, затем погасите огонь. Вся жидкость вернётся обратно в металлическую камеру, оставляя фрукты и специи в стекле.

Перелейте напиток в бокалы на ножке. Украсьте долькой сушёного апельсина и палочкой лакрицы.

COFFEE

Используйте помол средней крупности, как для Chemex. Лучше всего подойдёт кофе с фруктово-медовыми нотами, например, обработанный мёдом никарагуанский сорт.

LIQUOR

Подойдёт золотой ром средней плотности: Mount Gay Eclipse, Matusalem Clásico, Bacardi 8 или Ron Zacapa Ámbar.



Cafe Brulot Diabolique



Название этого напитка переводится как «дьявольски обожжённый кофе». Классический горячий кофе, подаваемый после ужина, был изобретён в ресторане Antoine's в Новом Орлеане Жюлем Альсиатором, сыном основателя заведения, и до сих пор ежедневно готовится там для восхищения гостей. Подача превращается в настоящее шоу: бармен поджигает напиток в специальной ёмкости и переливает пылающую жидкость по длинной спирали апельсиновой цедры, утыканной гвоздикой. В процессе карамелизуются эфирные масла и специи, наполняя помещение ароматом. Этот напиток довольно технически сложный и потенциально опасный, поэтому его лучше доверить профессионалам. Если всё же решите попробовать, обязательно делайте это в безопасной зоне с влажным полотенцем под рукой на случай возгорания или ожогов.

Ингредиенты:

200 мл (6¾ унции) бренди

400 мл (13½ унции) кофе из френч-пресса

125 мл (4¼ унции) апельсинового кюрасао

3 ч. л. сахара

Полоска лимонной цедры

1 палочка корицы

1 целая спираль апельсиновой цедры с 8–10 гвоздиками

Для украшения:

Апельсиновая цедра с гвоздикой

Приготовление:

В сотейнике или фламбировочной посуде соедините бренди, апельсиновый ликёр, сахар, лимонную цедру и корицу. Нагревайте, помешивая длинной ложкой, пока сахар не растворится. Когда смесь станет достаточно горячей, её можно поджечь.

Пока жидкость горит, удерживайте апельсиновую спираль щипцами или длинной вилкой над ёмкостью. Зачерпните пылающий напиток половником и пять раз медленно вылейте по спирали, обжигая специи и карамелизуя цедру. После этого опустите спираль в напиток.

Влейте горячий кофе — он потушит пламя. Перелейте готовый напиток в маленькие кофейные чашки или прочные бокалы на ножке. Украсьте апельсиновой цедрой с гвоздикой.

COFFEE

Плотный, насыщенный кофе из френч-пресса или фильтра идеально подойдёт.

LIQUOR

Используйте бренди или коньяк среднего качества. Не позволяйте ему гореть слишком долго, чтобы не потерять вкус. Апельсиновый кюрасао можно заменить на Cointreau или Grand Marnier.



Mexican Blazer



Классический *Blue Blazer* был впервые представлен легендарным Джерри Томасом — «Профессором» барного искусства — в первом в истории коктейльном справочнике *The Bartenders Guide* (1862). Это был первый задокументированный приём флейр-бартендинга: Томас переливал горящий коктейль между двумя металлическими кружками, развлекаая гостей. Честно говоря, оригинальный рецепт не особенно вкусен, но с некоторыми изменениями он становится действительно достойным. В этой вариации я использую мексиканские вкусы. По желанию можно добавить немного сливочного масла или маскарпоне — получится гибрид с *Hot Buttered Rum*. Этот напиток довольно сложен и потенциально опасен, но при правильной и безопасной подаче он идеально согревает в холодную погоду.

Ингредиенты:

60 мл (2 унции) текилы *Kah Reposado*
10 мл (1/3 унции) *Cointreau*
20 мл (2/3 унции) кипятка
10 мл (1/3 унции) сиропа агавы
30 мл (1 унция) эспрессо
Капля биттера *Black Walnut*
Щепотка пряной смеси

Для украшения:

Апельсиновая цедра
Палочка корицы

ВАЖНО!

Перед приготовлением внимательно прочитайте советы по технике безопасности на стр. 93.

Приготовление:

1. Подогрейте два металлических молочных питчера и бокал на ножке горячей водой.
 2. В **питчер 1** слейте воду и добавьте текилу с ликёром *Cointreau*.
 3. В **питчер 2**, оставив 20 мл кипятка, добавьте сироп агавы, эспрессо и биттер.
 4. Нагрейте **питчер 1** с помощью газовой горелки, пока ликёр не воспламенится.
 5. Осторожно перелейте около 80% пылающей смеси тонкой струёй в питчер 2.
 6. Затем 90% из питчера 2 верните обратно в питчер 1. Повторите обмен дважды, заканчивая переливанием всей жидкости в один питчер.
 7. Добавьте щепотку пряной смеси и потушите пламя, накрыв питчер пустым.
 8. Вылейте воду из бокала и перелейте туда коктейль. Украсьте апельсиновой цедрой и палочкой корицы.
-

COFFEE

Подойдёт стандартный эспрессо.

LIQUOR

Tequila Kah Reposado — высокоградусная (52% ABV), что облегчает воспламенение и сохраняет насыщенность вкуса после разбавления. *Cointreau* идеально дополняет. Также хорошо работает с крепким бурбоном и кленовым сиропом или с ромом и золотым сиропом.



3. BUILT



Built-коктейли собираются прямо в бокале — шаг за шагом, ингредиент за ингредиентом — и часто требуют лёгкого перемешивания или *swizzle* (специального размешивания). В кофейных напитках такой подход позволяет достичь красивой визуальной подачи за счёт контрастных слоёв, которые сталкиваются в бокале.

Советы бармена:

- При приготовлении холодного напитка убедитесь, что кофе комнатной температуры или холоднее, чтобы лёд не растаял слишком быстро и не разбавил коктейль.
- Если вам нужно держать бокал, делайте это, прикасаясь только к основанию двумя пальцами — так вы не передадите бокалу тепло и кожный жир.
- Охладите или подогрейте бокал заранее, пока собираете ингредиенты.
- При послойной сборке всегда добавляйте самые тяжёлые и сладкие ингредиенты в основание, а лёгкие и крепкие (с более высоким градусом) — ближе к верху.
- Чтобы сделать *swizzle*, используйте барную ложку или специальную палочку. Крутя её между пальцами вперед-назад, вы интенсивно перемешаете напиток и обеспечите дополнительное разбавление — в отличие от лёгкого помешивания.



Black / White Russian



Эти два коктейля объединены в один раздел благодаря схожести ингредиентов и способа приготовления. *White Russian* (Белый Русский) — это, по сути, вариация оригинального *Black Russian* (Чёрного Русского). Названия отражают как визуальный вид напитков, так и использование водки, ассоциирующейся с Россией — особенно таких марок, как Stolichnaya и Smirnoff.

Коктейль *Black Russian* появился в 1949 году и приписывается бельгийскому бармену Густаву Топсу, который создал его в отеле Metropole в Брюсселе, просто смешав водку и кофейный ликёр со льдом. В наши дни часто добавляют немного колы, хотя это делает коктейль излишне сладким.

Когда и кем был придуман *White Russian* — достоверно неизвестно. Впервые он упоминается в печати в рекламе в газете *Boston Globe* 21 марта 1965 года для продвижения кофейного ликёра Coffee Southern (который уже не выпускается). Особую популярность коктейль получил в 1970–80-х, а в 1998-м снова стал модным после выхода фильма *The Big Lebowski*, где стал фирменным напитком персонажа Джеффа Бриджеса — Чувака.

White Russian — это просто *Black Russian*, дополненный молоком или смесью молока и сливок. Некоторые предпочитают встряхивать коктейль в шейкере, чтобы всё смешать, но я считаю, что прелесть заключается именно в поэтапной сборке. Особенно радует визуальный эффект, когда молоко медленно вливается сверху, образуя красивый контрастный слой.

Ингредиенты:

40 мл (1½ унции) водки
20 мл (¾ унции) кофейного ликёра
45 мл (1½ унции) сливок или молока

Для украшения (по желанию):

Щепотка мускатного ореха

Приготовление:

Наполните стакан rocks кубиками льда. Последовательно влейте ингредиенты. Перемешайте. При желании украсьте щепоткой мускатного ореха

COFFEE

Подойдут классические кофейные ликёры вроде *Kahlúa* или *Tia Maria*, но сегодня также доступны более качественные варианты, такие как *Mr Black* или *Quick Brown Fox*. Можно также приготовить собственный ликёр (см. главу 6).

LIQUOR

Выбирайте любимую водку хорошего качества.



Coffee & Tonic



Появившийся на сцене в 2016 году с изрядной долей скепсиса, коктейль *Coffee & Tonic* стал настоящим открытием для многих. Вкусовые сочетания, в которые сложно поверить, неожиданно работают. При использовании кофе, заваренного методом *cold brew* или *cold drip*, получается значительно меньше горечи, чем при приготовлении эспрессо. Именно тоник берёт на себя роль носителя горечи и добавляет пузырьков, которые придают напитку лёгкость и свежесть. Вуаля — элегантный и освежающий летний коктейль готов.

Ингредиенты:

45 мл (1½ унции) джина *Tanqueray 10*
60 мл (2 унции) холодного заваренного кофе
120 мл (4 унции) качественного тоника

Для украшения:

Цедра грейпфрута

Приготовление:

Наполните хайбол кубиками льда. Сборка напитка осуществляется прямо в бокале: добавьте ингредиенты поочередно и аккуратно перемешайте. Украсьте грейпфрутовой цедрой.

COFFEE

Предпочитаю использовать лёгкий, сложный по вкусу кофе из Эфиопии, но вы смело можете экспериментировать со своими любимыми сортами и обжарками.

LIQUOR

Tanqueray 10 — цитрусовый джин с нотами свежего апельсина, лайма, грейпфрута и ромашки. Он идеально сочетается с тоником и прекрасно уравнивает сложные вкусы кофе.



Cafe Coco



Этот невероятно простой, но очень вкусный твист на классический *White Russian* заменяет молочные сливки на смесь кокосового молока и кокосовых сливок, а кофейный ликёр — на качественный *cold brew*. Немного агавового сиропа добавляет мягкую сладость. Я часто готовлю этот коктейль дома и сбился со счёта, сколько раз выпивал его во время работы над этой книгой!

Ингредиенты:

45 мл (1½ унции) водки

60 мл (2 унции) холодного заваренного кофе

10 мл (½ унции) сиропа агавы

45 мл (1½ унции) кокосового «half & half» (см. ниже)

Для украшения:

Обжаренные кокосовые хлопья

Щепотка душистого перца (аллспайс)

Кокосовый half & half

400 мл (14 унций) кокосовых сливок

400 мл (14 унций) кокосового молока

Смешайте оба ингредиента, перелейте в бутылку и уберите в холодильник.

Консервированный кокос долго хранится, так что я часто делаю эту смесь заранее и использую её как добавку к эспрессо или даже к хлопьям на завтрак.

Приготовление:

Наполните бокал кубиками льда. Последовательно влейте все ингредиенты и перемешайте. Украсьте кокосовыми хлопьями и щепоткой аллспайса.

COFFEE

Предпочитаю использовать шоколадные тона бразильского или мексиканского *cold brew*.

LIQUOR

Выберите любимую водку хорошего качества.



Cafe L'Orange



Этот простой, но яркий кофейный коктейль отлично освежает и привносит разнообразие в привычный *cold brew*. Со временем он стал моим любимым напитком для ленивых летних воскресений.

Ингредиенты:

35 мл (1¼ унции) коньяка VS
5 мл (барная ложка) ликёра *Bénédictine*
60 мл (2 унции) холодного заваренного кофе
5 мл (барная ложка) мёдового сиропа
Дэш апельсиновой настойки (*orange bitters*)
2 дольки апельсина

Для украшения:

Кружок апельсина
Палочка корицы

Приготовление:

Наполните хайбол колотым льдом. Влейте все ингредиенты поочерёдно прямо в бокал и тщательно перемешайте методом «свизл» (прокатывая ложку между ладонями). Украсьте кружком апельсина и палочкой корицы.

COFFEE

Используйте любимый *cold brew* или *cold drip* — тут трудно ошибиться.

LIQUOR

Коньяк категории VS даёт нужную мощь и выразительность за умеренную цену. *Bénédictine* придаёт травяную глубину, но коктейль будет вкусным и без него, если под рукой нет.



Cafe Baller



Я придумал этот коктейль как простой способ добавить изюминку в домашний напиток. Достаточно заранее приготовить кофейно-пряный лёд в виде шара, а затем просто добавить его к любимому алкоголю. По мере таяния шар охлаждает напиток и постепенно раскрывает насыщенный кофейный вкус с пряностями.

Ингредиенты:

60 мл (2 унции) любого крепкого алкоголя
Кофейно-пряный ледяной шар (см. стр. 188)

Для украшения:

Цедра апельсина

Приготовление:

Налейте выбранный алкоголь в бокал для бренди. Добавьте заранее приготовленный кофейно-пряный ледяной шар. Украсьте цедрой апельсина.

COFFEE

Для ледяного шара используйте любимый *cold brew* или *cold drip*, добавив специи — ваниль, корицу и другие по вкусу.

LIQUOR

Отлично подойдут премиальные варианты коньяка, рома, текилы, виски или бурбона. В качестве сладкого варианта можно использовать ликёры — Cointreau, Grand Marnier, Drambuie, Glayva, Cherry Heering и другие.



Coffee Bourbon Float



Мороженое с газировкой наверняка вызывает у каждого тёплые воспоминания из детства — и даже у самых серьёзных поклонников Мартини или приверженцев подсчёта калорий. В этой версии добавлены кофе и алкоголь, так что есть ещё больше поводов побаловать себя и вызвать улыбку. Такой флоат легко адаптировать под себя, меняя ликёры и газировку — от Dr Pepper до имбирного эля или домашней пряной кофейной содовой (см. стр. 189).

Ингредиенты:

45 мл (1½ унции) бурбона
45 мл (1½ унции) холодного кофе
15 мл (½ унции) тёмного ликёра Crème de Cacao
15 мл (½ унции) кленового сиропа
2 дэша ореховой настойки Fee Brothers Black Walnut Bitters
1 большой шарик мороженого с кленом и грецким орехом
60 мл (2 унции) колы

Для украшения:

Пекан или грецкие орехи
Корица

Приготовление:

В пивной бокал влейте первые пять ингредиентов и перемешайте. Аккуратно опустите шарик мороженого и сверху налейте колу. Украсьте орехами и присыпьте корицей.

COFFEE

Идеально подойдёт насыщенный *cold brew* на тёмной обжарке без выраженной кислотности.

LIQUOR

Любой бурбон или ржаной виски подойдёт. Это весёлый, непринуждённый напиток — не стоит относиться к нему слишком серьёзно.



Cinnamon Toast Crunch White Russian



Добавить немного веселья в классический *White Russian* очень просто — достаточно настоять сливки на любимых хлопьях. Корица придаёт напитку приятную сладость и нотки цельнозернового злака.

Ингредиенты:

30 мл (1 унция) ванильной водки
30 мл (1 унция) кофейного ликёра
90 мл (3 унции) сливок, настоянных на хлопьях (см. ниже)

Для украшения:

Хлопья Curiously Cinnamon или Cinnamon Toast Crunch

Сливки, настоянные на хлопьях:

60 мл (2 унции) молока
60 мл (2 унции) сливок
100 г (3¼ унции) хлопьев Curiously Cinnamon/Cinnamon Toast Crunch

Смешайте молоко со сливками и добавьте хлопья. Перемешайте и оставьте настаиваться на 15 минут. Процедите, чтобы удалить хлопья.

Приготовление коктейля:

Наполните стакан для виски кубиками льда. Влейте все ингредиенты, перемешайте и украсьте хлопьями.

COFFEE

Подойдёт любой кофейный ликёр на ваш выбор или 30 мл *cold brew* + 15 мл сахарного сиропа (см. стр. 55).

LIQUOR

Я использовал домашнюю ванильную водку, но подойдёт любая любимая марка.



Tennessee Julep



Этот коктейль вдохновлён моим визитом на дистиллерию George Dickel в Теннесси. Я был приятно удивлён, обнаружив, что этот удивительный американский виски производится малыми партиями с использованием винтажного оборудования и традиционных методов, выдержавших испытание временем. Их виски оказался недооценённым в широком мире, но, похоже, там не стремятся конкурировать с крупными брендами — они просто делают качественный продукт в своём темпе. А он, между прочим, прекрасно сочетается с кофе, и вот один из рецептов, родившихся после той поездки.

Ингредиенты:

60 мл (2 унции) виски George Dickel №8, настоянного на кофе
5 мл (барная ложка) абрикосового ликёра
10 мл (1/3 унции) светлого органического кукурузного сиропа
12 листьев шоколадной мяты

Для украшения:

5 веточек мяты
Половинка консервированного абрикоса
Кусочек медовой соты

Добавьте все ингредиенты в бокал типа Julep и перемешайте со льдом типа "crushed", чтобы мята отдала аромат, а сироп — немного разбавился. Украсьте мятой, абрикосом и медовой сотой.

COFFEE

Кофе настаивается прямо на виски с помощью метода нитро-кавитации (см. стр. 196), придавая лёгкий кофейный акцент.

LIQUOR

George Dickel Tennessee Whisky проходит фильтрацию через древесный уголь, что смягчает вкус. Его ноты дыма, кленового сиропа и кукурузы отлично сочетаются с кофе.



Cafe Corona



Нет, этот напиток не содержит пива! Он вдохновлён коктейлем *Batanga* и его создателем — легендарным барменом Доном Хавьером Дельгадо Короной из бара *La Capilla* в мексиканском городке Текила. Оригинальный рецепт — это текила с колой, свежим лаймом и солью на ободке бокала. Дон Хавьер традиционно перемешивает коктейль огромным кухонным ножом, которым предварительно разрезает лаймы. В этой версии колу заменяют разные компоненты, в том числе пряная кофейная газировка, создавая похожие, но новые вкусы.

Ингредиенты:

45 мл (1½ унции) текилы 1800 Reposado
10 мл (½ унции) Pierre Ferrand Orange Curaçao
5 мл (барная ложка) мескаля
Пряная кофейная газировка (см. стр. 189)
Капля Bitter Truth Jerry Thomas Bitters

Для украшения:

Какао-чили соль (см. ниже)
Апельсиновая цедра, подожжённая

Какао-чили соль:

⅛ ч. л. какао-порошка
⅛ ч. л. порошка чили
1 ч. л. морской соли Maldon
Смешайте все ингредиенты.

Приготовление бокала:

Обмакните край бокала в какао-чили соль. Наполните бокал кубиками льда.

Сборка коктейля:

Добавьте текилу, Orange Curaçao, мескаль и биттер. Долейте пряной кофейной газировкой до верха. Аккуратно перемешайте. Украсьте подожжённой апельсиновой цедрой.

Приготовление коктейля: соберите ингредиенты прямо в бокале и аккуратно перемешайте ножом — как это делает Дон Хавьер. Украсьте апельсиновой цедрой.

Кофе: используйте тот же кофе, что и для кофейной газировки, желательно с нотами ванили и поджаренного миндаля.

Алкоголь: я большой поклонник линейки текилы *1800* за её насыщенность и выразительный вкус — она прекрасно сочетается с кофейными специями. *Pierre Ferrand Orange Curaçao* — лучший на планете, а мескаль стоит выбрать с дымным характером, например, *Del Maguey Vida* или *Marca Negra Espadín*.



Keg Party



Нитро-колд-брю стал трендом в 2017 году. Любители кофе начали искать его в любимых спешелти-кофейнях, а затем и сетевые кофейни подхватили волну. Азот насыщает кофе, создавая соблазнительный «каскад» как у Guinness, а сверху образуется кремовая пенка, аналогичная той, что на Эспрессо Мартини — она придаёт напитку приятную текстуру. Бары начали включать его в меню, заранее подготавливая смесь в многоразовых кегах и подавая Кофейные Мартини на азоте прямо из крана. Это не только вкусно, но и быстро, удобно и стабильно. Рецепт легко адаптировать, заменяя подсластитель на солёную карамель, гуава-сироп или что угодно по фантазии. Этот состав также можно использовать с сифоном iSi, если нет доступа к мини-кегу. Понадобятся 2 капсулы по 8 г закиси азота (N₂O).

На 15 порций:

- 300 мл водки Ketel 1 Oranje
- 600 мл холодного заваривания кофе в пропорции 5:1 (см. стр. 40–43)
- 200 мл минеральной воды
- 150 мл ежевичного ликёра
- 50 мл *Pimento Dram*
- 200 мл агавового сиропа

Для украшения:

Шоколадный порошок (я добавляю к нему съедобную медную пыль), свежие ежевики

Приготовление:

Добавьте ингредиенты в предварительно охлаждённый 2-литровый кег, закройте, встряхните, переверните и зарядите капсулой No. 2. Снова встряхните и вставьте вторую капсулу.

Налейте в охлаждённый бокал для рокс безо льда. Чтобы оставшиеся порции не перегрелись, поставьте кег в ведро со льдом.

Кофе: Предпочитаю колумбийский или гватемальский с насыщенными шоколадными нотами.

Алкоголь: Подойдёт и обычная водка, но с апельсиновой водкой вкус становится ярче.



Death by Caffeine



Этот десертный коктейль я придумал для бара, где работал раньше. Он специализировался на фрикадельках — именно поэтому коктейль показался мне уместным дополнением к меню. Он получился ярким и запоминающимся, и, стоило кому-то заказать один, как за ним следовала целая волна заказов от гостей, желающих испытать его эффект на себе.

30 мл/1 oz рома Ron Zacapa Solera 23

30 мл/1 oz колд брю кофе

15 мл/½ oz кофейного ликёра с настоем корицы

15 мл/½ oz майянского пряного Амаро (см. ниже)

15 мл/½ oz минеральной воды

2 капли Aphrodite Bitters от Dr. Adam Elmegirab

Ещё 30 мл/1 oz колд брю кофе

Шоколадная сфера из тёмного шоколада

45 мл/1½ oz кофейной пены (см. стр. 198)

Для украшения

Поп-рокс

Порошок из малины сублимационной сушки

Съедобная медная пудра

Майянский пряный Амаро

700 мл/23½ oz Amaro Montenegro

1 барная ложка порошка ванильных бобов

3 г поджаренных измельчённых какао-бобов

0,2 г порошка корицы

0,1 г порошка чили/чили

Смешайте первые шесть ингредиентов в 1,5-литровой бутылке (в 14-кратном объёме), охладите и храните в холодильнике.

Подача:

Влейте 30 мл/1 oz колд брю кофе в маленькую ramekin-чашку, сверху аккуратно установите шоколадную сферу. Легонько пройдитесь по ней пламенем горелки, чтобы слегка смягчить поверхность. Посыпьте поп-роком, порошком из малины и съедобной медной пудрой.

Встряхните охлаждённую заготовку, отмерьте 105 мл/3½ oz и с помощью воронки влейте в шоколадную сферу через небольшое отверстие сверху. С помощью iSi-сифона впрысните внутрь кофейную пену. Вставьте трубочку в отверстие.

Добавьте кусочек сухого льда в ramekin с колд брю кофе и накройте колпаком.

Подача гостю: снимите колпак и предложите пить коктейль через трубочку до конца, после чего разбить сферу ложкой и насладиться шоколадом в сочетании с охлаждённым кофе под ней.

Важно: перед подачей необходимо убедиться, что дым от сухого льда полностью рассеялся.

COFFEE: подойдёт любой колд брю, хорошо сочетающийся с тёмным шоколадом.

LIQUOR: Ron Zacara 23 с его богатым и сложным профилем прекрасно сочетается с шоколадом. Кофейный ликёр с корицей можно приготовить самостоятельно или использовать, например, Quick Brown Fox.



4 STIRRED & THROWN

Перемешивание коктейлей — это тонкий, умиротворяющий ритуал, предназначенный для аккуратного соединения ингредиентов с достижением нужной степени разбавления при минимальной аэрации и максимальном охлаждении. Общее правило — перемешивать коктейли с преобладанием алкоголя, без густых компонентов вроде сиропов или соков (такие ингредиенты могут не объединиться должным образом при столь деликатной технике). Перемешивание, в отличие от взбалтывания, позволяет сохранить прозрачность коктейлей типа Manhattan, Martini, Old Fashioned или Negroni. При этом температура не будет столь низкой, а насыщенность кислородом гораздо ниже, что заметно влияет на текстуру и послевкусие.

Throwing — техника, используемая для аналогичных напитков, когда требуется больше смешивания и аэрации. Сегодня её часто можно увидеть в барах, хотя она появилась ещё до шейкеров — прежде чем начали использовать две металлические части шейкера, напитки переливали между ними, чтобы объединить ингредиенты.

Советы бармена — Stirred (перемешивание):

- Перемешиваемые напитки должны быть максимально холодными, поэтому охладите бокал и смешительный стакан заранее. Перемешивание льда усилит контакт со стеклом и ускорит охлаждение.
- Пока охлаждается посуда, подготовьте гарнир.
- Слейте растаявшую воду из смешительного стакана перед добавлением ингредиентов.
- Используйте крупные кубики льда или грубо колотый лёд. Мелкий лёд быстро растает, но не охладит должным образом, а крупные блоки требуют долгого перемешивания.
- Как только вы начали вливать жидкость, действуйте быстро — разбавление уже началось.
- Убедитесь, что лёд выше уровня жидкости.
- Перемешивайте плавно и ритмично, не ломая лёд.
- Подавайте коктейль сразу после перемешивания — он должен быть на пике вкуса и температуры.

Советы бармена — Thrown (переливание):

- Напитки, приготовленные методом throwing, также должны быть как можно более холодными, поэтому охладите бокал льдом.
- Добавьте лёд в ту часть шейкера, где находятся ингредиенты, и установите на неё стрейнер без зубцов. Вторая часть должна быть пустой.
- Движения должны быть плавными: начинайте переливать с поднятой руки, постепенно опуская нижнюю.
- Повторите переливания несколько раз, чтобы добиться нужной аэрации и смешивания.
- Тренируйтесь с водой, пока не освоите технику.



Coffee Marmalade Old Fashioned



Этот коктейль переосмысливает классический Old Fashioned, добавляя бодрящий кофейный акцент и яркую горечь апельсинового мармелада.

Ингредиенты

3 кофейных зёрна
2 барные ложки апельсинового мармелада
3 дэш кофе-биттера (см. стр. 192)
1 дэш шоколадного биттера
7,5 мл содовой
60 мл виски Johnnie Walker Black Label

Для украшения

Цедра апельсина
Шоколадные кофейные зёрна, сбрызнутые маслом апельсиновой цедры (подаются отдельно)

Приготовление

Раздробите кофейные зёрна в охлаждённом смесительном стакане. Добавьте мармелад, биттеры и содовую, тщательно размешайте до полного растворения мармелада. Добавьте кубики льда и виски, затем перемешивайте до достижения нужной температуры и степени разбавления. Дважды процедите в охлаждённый бокал Old Fashioned со льдом. Украсьте цедрой апельсина.

COFFEE Используйте свои любимые свежееобжаренные зёрна средней обжарки — кофе-биттер усилит вкус и добавит глубины.

LIQUOR Напиток хорошо сочетается с разными видами виски, но особенно хорош с Johnnie Walker Black Label — апельсин и кофе идеально подчёркивают его вкус.



Cafe Manhattan



Идеально сбалансированный Manhattan — одно из настоящих удовольствий жизни. А если добавить нотку свежемолотого кофе и кусочек тирамису — станет ещё лучше.

Ингредиенты

50 мл кофе-инфузированного ржаного виски (см. стр. 195)

20 мл вермута Mancino Rosso Amaranto

1 дэш Black Walnut Bitters

2 дэша вишнёвого биттера

Для украшения

Цедра апельсина, фламбированная (удалить)

Вишня, вымоченная в Cointreau и коньяке

Приготовление

Размешайте ингредиенты со льдом и процедите в охлаждённый бокал купе. Украсьте и подавайте.

COFFEE Кофе настаивается на виски, чтобы придать тонкий, но выразительный характер, подчёркивающий пряную ореховость ржи. Я предпочитаю мёдом мытый костариканский сорт.

LIQUOR Ржаной виски даёт сухие ноты зимних специй, а вермут Mancino Rosso Amaranto вносит сладость и сложность, создавая идеальный баланс.



Cafe Negroni



Negroni стремительно набрал популярность в последние годы благодаря своему сложному вкусовому профилю, лёгкости приготовления и универсальности. Для тех, кто любит горечь, этот коктейль — настоящее попадание в точку. Это один из моих любимых напитков, и его главное преимущество — возможность адаптации под выбранный базовый спирт.

Ингредиенты

25 мл джина Rutte Old Simon genever

22,5 мл сладкого вермута, настоянного на кофе (см. стр. 194)

22,5 мл биттера Rinomato aperitivo

Для украшения

Фламбированная апельсиновая цедра

Пастой из гранатовой мелассы можно украсить внутреннюю сторону бокала (по желанию)

Приготовление

Положите крупный кусок льда в бокал без ножки. Добавьте все ингредиенты в шейкер с кубиками льда и «перелейте» коктейль (throw) 5 раз для охлаждения, смешивания и лёгкой аэрации. Процедите в бокал и украсьте.

COFFEE Кофе настаивается на вермуте, придавая ему тонкий характер и усиливая глубину вкуса.

LIQUOR Этот сорт джина изготавливается с использованием жареных орехов и идеально сочетается с кофейными и травяными нотами вермута. Однако его легко можно заменить на Don Julio Reposado, ром Matusalem Platino или качественный бурбон. Все эти варианты отлично сочетаются с кофейным вермутом и Rinomato. Сам Rinomato — биттер с интенсивностью ниже, чем у Campari, но более яркий, чем Aperol. При отсутствии Rinomato можно использовать смесь этих двух итальянских классиков.



Smoky Bobby Burns



Коктейль *Bobby Burns* — это вариация на тему *Manhattan*, в которой американский ржаной виски или бурбон заменяется на шотландский скотч, а также добавляется немного ликёра *Bénédictine* — травяного напитка, производимого французскими монахами. Моя версия дополнена кофе и сладким ароматным дымом. Признаюсь, я не большой поклонник копчёных коктейлей, так как часто сталкивался с резким запахом сожжённой золы из-за использования неподходящей щепы. Важно выбрать древесину, которая даёт вкусный, мягкий дым, усиливающий напиток, а не служит лишь ради эффекта. Также не следует перегревать щепу — это вызывает горечь. Но если всё сделано правильно, дым придаёт коктейлю дополнительный уровень сложности и глубины.

Ингредиенты

Цедра лимона

40 мл шотландского виски *Monkey Shoulder*

30 мл вермута, настоянного на кофе (см. стр. 194)

10 мл ликёра *Bénédictine*

Подача

Шотландское песочное печенье (по желанию)

Приготовление

Выжмите эфирные масла из лимонной цедры в охлаждённый тин, затем выбросьте цедру. Добавьте остальные ингредиенты и «перелейте» коктейль между двумя тинами со льдом примерно 6 раз. Процедите в большое охлаждённое бокалообразное стекло с узким горлышком и окурите коктейль дымом с помощью *smoking gun*, используя сушёный шоколадный солод и щепу из американского дуба, оставшегося от бочек.

Подавайте с песочным печеньем, если хотите. Перед тем как гость начнёт пить, посоветуйте интенсивно покрутить напиток, чтобы смешать дым и частично удалить его из бокала, оставив только мягкий аромат.

COFFEE Кофе в этом напитке выражен деликатно — через настойку на вермуте.

LIQUOR *Monkey Shoulder* — купаж из трёх разных односолодовых виски региона Спейсайд с тёплым и насыщенным вкусом, идеально подходящим для этого коктейля. *Bénédictine* придаёт сложный травяной, мёдово-пряный характер. Вермут *Mancino Rosso Amaranto* — мой фаворит для этой настойки.



Hanky Panky



Этот горько-сладкий мартини был впервые создан Адой Коулман в легендарном American Bar в отеле Savoy в Лондоне, где она начала работать барменом в 1903 году. Это смелый и зачастую поляризующий коктейль — он понравится не каждому, но если вы любите хороший *Negroni*, обязательно попробуйте. Лёгкий кофейный акцент добавляет бодрящий уровень сложности и служит отличным мостиком к Fernet-Branca.

Ингредиенты

30 мл лондонского сухого джина

30 мл сладкого вермута, настоянного на кофе (см. стр. 194)

2,5 мл Fernet-Branca

Для украшения

Эфирные масла апельсиновой цедры

Приготовление

Перемешайте ингредиенты со льдом в смесительном стакане и процедите в бокал типа купе на небольшой кусочек льда, вырезанный вручную.

Украсьте эфирными маслами апельсиновой цедры.

COFFEE Кофе подаётся в виде настойки на вермуте и отлично сочетается с Fernet-Branca.

LIQUOR С учётом недавнего бума на рынке джинов у нас невероятный выбор. Я предпочитаю избегать выраженного можжевельника и выбираю более цитрусовые или пряно-ореховые профили. Tanqueray No.10 отлично освежает этот напиток, как и Bombay Sapphire. Для прямой направленности подойдут G'Vine Nouaison, Bombay Sapphire East или Tanqueray Malacca.



Vieux Café



Вы угадали — это кофейная интерпретация эпического классического коктейля *Vieux Carré* из Нового Орлеана, моего любимого крепкого классического напитка всех времён. Разделённая основа из ржаного виски и коньяка придаёт сложную сладость и пряность, которые округляются и приобретают травяную глубину благодаря вермуту, а затем поднимаются на новый уровень с помощью сочетания биттеров, кофе и щепотки *Bénédictine*.

Ингредиенты

22,5 мл ржаного виски

22,5 мл коньяка VS

22,5 мл сладкого вермута, настоянного на кофе (см. стр. 194)

5 мл ликёра *Bénédictine*

1 капля *Peychaud's Bitters*

1 капля *Dr. Adam Elmegirab's Orinoco Bitters*

Для украшения

Флеймованная апельсиновая цедра

Приготовление

Добавьте ингредиенты в шейкер с кубиками льда и выполните технику «троу» (переливание между двумя тинами) 5 раз для смешивания, охлаждения и лёгкой аэрации. Процедите в охлаждённый бокал для мартини безо льда. Украсьте флеймованной цедрой апельсина.

COFFEE Кофе используется в виде настойки на вермуте, придавая напитку тонкий, но глубокий аромат и усиливая общую сложность.

LIQUOR Используйте любимые качественные бренды, чтобы достичь идеального баланса вкусов.



Bottled Cafe Rosita



Очень похож на рецепт *Negroni* со страницы 151, но здесь джин заменён на *Reposado* текилу, а сам коктейль разлит по бутылкам, чтобы его можно было подавать прямо из холодильника. Слегка солёный тёмный шоколад (например, *Terry's Dark Chocolate Orange*) — забавное, но необязательное дополнение.

Ингредиенты

25 мл *Reposado* текилы

22,5 мл сладкого вермута, настоянного на кофе (см. стр. 194)

22,5 мл *Rinomato* — горький аперитив

Для украшения

Флеймованная апельсиновая цедра

Приготовление

Умножьте количество ингредиентов, чтобы оно соответствовало объёму вашей бутылки — будь то 2 порции или 10+. Залейте всё в бутылку и храните в холодильнике.

Подача

Подготовьте бокалы с кубиками льда и украсьте. Поставьте рядом охлаждённую бутылку, чтобы гости могли налить себе и размешать коктейль самостоятельно.

COFFEE Кофе настаивается на вермуте, придавая тонкий, но глубокий характер и усиливая вкусовую палитру напитка.

LIQUOR Мои фавориты для этого рецепта — *Fortaleza*, *Don Julio* или *Arette*. Тем не менее, подойдёт любая качественная *Reposado* текила, которая хорошо сочетается с *Rinomato* (см. стр. 151).



Sammy Davis



Я создал этот коктейль в честь харизмы, стиля и элегантности легенды *Rat Pack* и оригинального мистера *Bojangles* — Сэмми Дэвиса-младшего. Вдохновением послужил классический ролик на YouTube, где Сэмми снимается в рекламе виски *Suntory*. Так родился коктейль, который, я уверен, ему бы пришёлся по вкусу.

Ингредиенты

45 мл виски *Suntory Kakubin Yellow Label*

20 мл вермута *Lustau Pedro Ximénez Sherry*

2 распыления виски *Octomore* из атомайзера

1 крупный куб льда из холодного кофе (см. стр. 188)

Для украшения

Распыление *Octomore* на открытое пламя

Миниатюрная *toka pot* с холодным кофе и сухим льдом для ароматного дымчатого эффекта (по желанию)

Приготовление

Добавьте первые три ингредиента в смесительный стакан и размешайте со льдом.

Поместите крупный кофейный лёд в бокал и процедите коктейль поверх.

Украсьте согласно описанию.

COFFEE Кофе используется в виде ледяного блока, поэтому выбирайте холодный кофе, который хорошо сочетается с используемым виски.

LIQUOR *Suntory Kakubin* — это базовый купажируемый виски, распространённый в барах Японии, но, к сожалению, редко встречающийся за её пределами, так как японцы выпивают почти весь объём сами. По характеру он напоминает лёгкий ирландский или канадский виски, но с чуть более насыщенным солодом — можно заменить на *Nikka Blended* или аналогичный мягкий японский купаж. PX-вермут добавляет приятную пряную сладость, а дымный акцент *Octomore* отсылает к любви Сэмми к сигарам.



Oak Aged Old Fashioned



Этот классический Old Fashioned с кофейным акцентом обретает дополнительную глубину благодаря выдержке в дубовой бутылке или бочке. Потребуется немного подготовиться заранее, но результат того стоит.

Ингредиенты

50 мл бурбона

7,5 мл сахарного сиропа (соотношение 2:1, см. стр. 55)

5 мл кофейного ликёра

10 мл минеральной воды

3 капли кофейных биттеров (см. стр. 192)

Для украшения

Цедра апельсина

Кусочек шоколада Lindt с апельсином и морской солью

Умножьте количество ингредиентов на желаемое число порций в зависимости от объёма сосуда для выдержки. Смешайте всё в большой ёмкости, хорошо размешайте и попробуйте на вкус — при необходимости отрегулируйте баланс. Перелейте в заранее подготовленный (см. ниже) дубовый сосуд и оставьте на выдержку.

Подача: Когда напиток будет готов, налейте 75 мл в бокал Old Fashioned с крупным кубом льда. Украсьте апельсиновой цедрой и кусочком шоколада.

Выдержка: Для подготовки сосуда налейте в него лёгкий, но объёмный кофе из френч-пресса и оставьте на 24–48 часов. Затем кофе слейте — дуб впитает кофейные ноты, которые перейдут в коктейль.

Совет бармена: Выдержка в дубе — как добавление нового ингредиента. Недостаточная выдержка не даст эффекта, избыточная — перебьёт остальные вкусы. Регулярно пробуйте напиток, чтобы поймать нужный момент, после чего перелейте его в стеклянную бутылку, чтобы сохранить вкус.

Примечание: Чем меньше дубовый сосуд, тем быстрее происходит выдержка. Также на скорость влияют температура, возраст дуба и крепость напитка, так что здесь тайминг будет отличаться от других коктейлей.

COFFEE Кофейные ноты придают ликёр, биттеры и выдержка в дубе, пропитанном кофе.

LIQUOR Используйте любимый бурбон. Отлично подходят Maker's Mark или Jim Beam Black Label. Этот рецепт также будет хорошо работать с ромом, скотчем или коньяком.



Turkish Delight



Этот коктейль вдохновлён моим турецким другом Мехметом Суром, который представил похожий рецепт на конкурсе World Class Global 2015 в ЮАР. Он празднует турецкую культуру и древние кофейные традиции страны.

Ингредиенты

30 мл турецкого кофе

45 мл рома Ron Zacara 23

15 мл хереса Олоросо

60 мл воздушной пены *Turkish Delight Air* (см. ниже)

Для подачи (по желанию)

Сухофрукты

Фисташки

Лукум

Turkish Delight Air

150 мл кипятка

50 г изюма (светлого)

50 г сушёных цветов гибискуса

15 мл мёда с женьшенем и маточным молочком (йеменского происхождения)

10 мл раки

3 капли розовой воды

1 г Susco (порошок для аэрации)

Для пены: разомните изюм в кипятке, добавьте гибискус и дайте настояться 8–10 минут. Процедите, затем добавьте оставшиеся ингредиенты и охладите. Перед подачей аэрируйте смесь с помощью погружного блендера или миксера и аккуратно выложите ложкой пену поверх напитка.

Приготовление коктейля

Сварите свежий турецкий кофе и процедите его в охлаждённый ибрик или шейкер.

Добавьте ром, херес и лёд, затем «переливайте» (throwing) смесь между двумя шейкерами до нужной степени охлаждения и разбавления. Процедите в охлаждённый турецкий кофейный стакан или аналогичный бокал.

Подача

Сверху уложите воздушную пену *Turkish Delight Air*. При желании подайте с фисташками, сухофруктами и лукумом.

COFFEE

Турецкий кофе — тёмной обжарки, очень мелкого помола, заваривается в джезве (ибрике) при высокой температуре. Он крепкий и горький. Можно заменить на насыщенный эспрессо.

LIQUOR

Ron Zасара 23 — сладкий, насыщенный и комплексный ром, отлично сочетается с остальными ингредиентами. Херес Олоросо добавляет пряную ореховую ноту. Раки — традиционный турецкий анисовый напиток на виноградной основе.



5. BLENDED

Когда-то блендер был незаменимым инструментом в барах для создания ярких диско-коктейлей конца 70-х и 80-х. Со временем он утратил популярность, уступив место модной барной «игрушке» — мадлеру. Сегодня большинство уважаемых баров убрали шумные и громоздкие блендеры подальше на склад, рядом с наборами для сферизации и ручными терминалами для карт, оставив их барменам в гавайских рубашках у бассейнов. Но хорошо приготовленный блендированный коктейль — это настоящее удовольствие: шелковисто-гладкий, освежающий, он способен унести вас в счастливое место. Искусство смешивать коктейли в блендере — ныне почти утраченное, и для достижения отличных результатов требуется опыт и точность. Как и в любом другом коктейле, ключ к успеху — качественные ингредиенты. Увы, слишком часто бармены перегружают такие напитки сиропами и ликёрами. Всё должно быть свежим и сбалансированным! Очень важно соблюдать правильное соотношение льда. Мало льда — получится тёплая жидкая масса. Но хуже всего — избыток льда! Лёд — это вода, а вода разбавляет вкус. Если после разлива остаётся смесь в чаше блендера — значит, льда было слишком много, и часть вкуса осталась там, а в бокале слишком много льда и слишком мало коктейля.

Советы бармену

- В этих рецептах можно быть менее требовательным к выбору кофе — подойдёт любой крепкий колд брю или эспрессо.
- Используйте только дроблёный или крупно колотый лёд.
- Избыток льда приведёт к переохлаждению, перебьёт вкус и испортит текстуру. Напиток получится слишком твёрдым, в бокале останутся куски льда. Это портит впечатление и отталкивает гостей от блендированных коктейлей.
- Недостаток льда — и напиток будет водянистым, без той самой мороженой текстуры, которую мы любим.
- Загляните в блендер — он готов, когда в центре вращается плотный, гладкий водоворот.



F.V.I.



Frozen Black Irish — технически классика, хотя с начала 2000-х о ней почти забыли. Найти о ней информацию непросто: известно лишь, что этот коктейль был создан в TGI Friday's примерно в 1985 году и, скорее всего, является родственником *Frozen Irish Coffee* и *Mudslide* — последнего, более сладкого варианта, щедро политого шоколадным соусом и увенчанного взбитыми сливками. В отличие от прочих ярких блендированных диско-коктейлей 80-х, F.V.I. довольно простой и сдержанный. Классический рецепт вполне вкусный, но его можно заметно улучшить. Здесь он представлен в обновлённой версии с добавлением холодного кофе и качественного ванильного мороженого. По традиции коктейль подаётся без украшений, однако я позаимствовал идею декора из *Frozen Irish Coffee*, который стал культовым в баре *Erin Rose* в Новом Орлеане: его посыпают кофейной пудрой, как и этот вариант.

30 мл / 1 oz водки

30 мл / 1 oz Baileys Irish Cream

30 мл / 1 oz кофейного ликёра Kahlúa

30 мл / 1 oz колд брю кофе

2 шарика ванильного мороженого с настоящей ванилью

45 мл / 1½ oz половина на половину (см. стр. 204)

½ шарика дроблёного льда

Для украшения

Смесь растворимого кофе и пудры из сушёной ванили

Смешайте все ингредиенты в блендере до получения однородной, холодной и кремовой массы. Перелейте в охлаждённый стакан Old Fashioned. Посыпьте смесью кофе и ванили.

COFFEE В оригинале используется Kahlúa, что вполне уместно, но вы можете улучшить вкус, выбрав современные продукты на основе качественного кофе, например, Mr Black, Quick Brown Fox, Little Drippa, Black Twist или Vébo. В этом рецепте используется крепкий и насыщенный колд брю, который придаёт напитку большую глубину вкуса.

LIQUOR В оригинале используется обычная водка, но для большей выразительности можно заменить её на ирландский виски — он придаёт характер и усиливает вкус.



Frappe Italiano



Жаркие дни, проведённые в путешествиях по Италии, вдохновили на создание этого фраппе — холодной версии классики Starbucks с итальянским акцентом. Горько-сладкий, травяной и насыщенный, коктейль сочетает в себе три знаковых итальянских джестива. Взбитые со льдом и усиленные холодным кофе, они превращаются в настоящую итальянскую ледяную бомбу.

30 мл / 1 oz десертного вина Marsala Superiore dolce

20 мл / ¾ oz Amaro Ramazzotti

10 мл / ½ oz Fernet-Branca

45 мл / 1½ oz колд брю кофе

10 мл / ⅓ oz сиропа из вишни Амарена

1 шарик дроблёного льда

Для украшения

Свежая мята

Вишня Амарена

Смешайте все ингредиенты в блендере до получения гладкой ледяной массы. Перелейте в бокал-гоблет или одноразовый кофейный стакан. Украсьте мятой и вишней Амарена.

COFFEE Используйте любимый колд брю или колд дрип — с этим рецептом вы не ошибётесь.

LIQUOR Marsala — укреплённое вино с Сицилии, которое называют итальянским аналогом Порто или Хереса. Обозначение *Superiore dolce* означает, что оно сладкое и выдержано более двух лет. В аромате — инжир, изюм, миндаль, сухофрукты и мёд. *Amaro Ramazzotti* — классический итальянский джестив с нотами тёмных ягод, колы и апельсина. *Fernet-Branca* — горький травяной джестив с мощным вкусом, который требует привыкания.



Pop It Like It's Hot!



Название говорит само за себя! На самом деле этот коктейль очень легко готовить, и он отлично подойдёт в качестве сладкого угощения для друзей.

40 мл / 1½ oz виски Monkey Shoulder

40 мл / 1½ oz колд брю кофе

90 мл / 3 oz молока

2 шарика ванильного мороженого

4 карамельных попкорна

30 мл / 1 oz карамельного соуса

Щепотка соли

Для украшения

Карамельный соус

Взбитые сливки с ванилью

Карамельный попкорн

Украсьте внутренние стенки стакана для молочного коктейля карамельным соусом. Взбейте все ингредиенты (кроме украшений) с половиной шарика дроблёного льда до однородной, холодной и густой массы. Перелейте в подготовленный стакан. Украсьте взбитыми сливками, попкорном и по желанию — дополнительной порцией карамельного соуса.

COFFEE Подойдёт любой любимый колд брю — просто выбирайте по вкусу.

LIQUOR Monkey Shoulder — купаж трёх разных виски из региона Спейсайд, с выраженными нотами мёда и солода, идеально сочетающимися с карамелью и попкорном. При желании можно заменить на водку для более мягкого варианта.



Netflix 'n' Chilled



Этот вкусный и немного озорной коктейль я придумал дома, когда меня попросили приготовить десерт для вечера *Netflix 'n' chill*. Подача в упаковке от мороженого — это весёлый штрих, но не обязательный. Я просто использовал её вместо того, чтобы выбрасывать после того, как выскреб последние остатки — меньше посуды! Рецепт рассчитан на двоих, но его легко можно уменьшить наполовину для одной порции в обычный стакан. Такой формат рецепта можно адаптировать под другие интересные вкусы мороженого — макадамия и ириска, солёная карамель, бельгийский шоколад и так далее.

На 2 порции

90 мл / 3 oz бурбона
45 мл / 1½ oz колд брю кофе
4 шарика мороженого с кусочками печенья
120 мл / 4 oz молока
60 мл / 2 oz кленового сиропа
Щепотка соли

Для украшения

Взбитые сливки
Печенье
Крошка из печенья

Смешайте все ингредиенты в блендере до однородности. Перелейте в большую боковую чашу или упаковку от мороженого. Украсьте взбитыми сливками, печеньем и крошкой.

COFFEE Подойдёт любой крепкий кофе — колд брю, эспрессо, кофе из гейзера или капсулы.

LIQUOR Бурбон или Jack Daniel's отлично сочетаются с этими вкусовыми оттенками.



Coffee Rocky Road



Шоколад, кофе, малина и мороженое, увенчанные поджаренными маршмеллоу. Упс. Простите... хотя нет! Я однажды подал этот коктейль другу на день рождения с праздничными свечками и глупой шляпой.

45 мл / 1½ oz водки
30 мл / 1 oz колд брю кофе
15 мл / ½ oz кофейного ликёра
20 мл / ⅔ oz малинового пюре
90 мл / 3 oz молока
2 шарика ванильного мороженого
45 мл / 1½ oz шоколадного соуса
10 мл / ⅓ oz ванильного сиропа
Щепотка соли

Для украшения

Шоколадный соус
Крошка из печенья
Маршмеллоу, обжаренные горелкой
Щепотка корицы, брошенная в пламя

Подготовка бокала: украсьте края бокала для милкшейка шоколадным соусом и обмакните в крошку из печенья.

Приготовление: взбейте все ингредиенты в блендере с половиной мерной ложки колотого льда до однородной текстуры. Перелейте в подготовленный бокал. Сверху выложите маршмеллоу, обжарьте их горелкой и добавьте щепотку корицы прямо в огонь.

COFFEE Подойдёт любой колд брю или эспрессо.

LIQUOR Используйте любую водку на ваш вкус — можно даже выбрать ароматизированную, например, с вкусом торта, шоколада с вишней или печенья.



New York Cafe Cream



New York Egg Cream — классический стиль напитка, возникший в Нью-Йорке благодаря еврейскому иммигранту в 1920-х годах. Сегодня в нём нет ни яиц, ни сливок, хотя сторонники обоих подходов спорят об оригинальной версии. Я предпочитаю обходиться без них, добавляя немного роскоши и дополнительных штрихов.

45 мл / 1½ oz бурбона

20 мл / ⅔ oz ликёра Mozart Dark Chocolate

90 мл / 3 oz миндального молока

30 мл / 1 oz колд брю кофе

15 мл / ½ oz сиропа из обжаренного какао (см. ниже) или шоколадного соуса фадж

½ мерной ложки колотого льда

45 мл / 1½ oz содовой

Для украшения

Шоколадный ганаш с алкоголем (см. стр. 200)

Обжаренные какао-нибсы

Сироп из обжаренного какао

300 г / 10½ oz дроблёных какао-нибсов

500 г / 2½ чашки мелкого сахара

500 г / 2½ чашки кокосового сахара

1 л / 33 oz воды

Добавьте какао-нибсы в сухую сковороду и слегка поджарьте. Затем всыпьте оба вида сахара и начните распускать их на умеренном огне. Добавьте воду, перемешайте, доведите до кипения и варите на медленном огне, пока сахар полностью не растворится. Остудите, процедите и разлейте по стерилизованным бутылкам.

Подготовка бокала: обмакните край высокого бокала в шоколадный ганаш с алкоголем, затем обваляйте в обжаренных какао-нибсах.

Приготовление коктейля: взбейте все ингредиенты, кроме содовой, до получения гладкой бархатной текстуры. Перелейте в подготовленный бокал, долейте содовую и наслаждайтесь эффектной пеной.

Кофе: подойдёт любой колд брю.

Алкоголь: бурбон прекрасно сочетается с кофе и шоколадом. Подойдёт любой базовый вариант. Я использовал Mozart Dark Chocolate, но Baileys Chocolat Luxe или другой шоколадный ликёр тоже подойдут.



Cafe Colada



Этот изобретательный твист на *Piña Colada* стал настоящим хитом на множестве мероприятий. Вместо ананаса — кофе, вместо кокосовых сливок — кокосовый ром, а также немного специй и колотого льда — и вы получаете гладкий и насыщенный напиток без приторной кремовости классической версии. Съедобное оформление бокала добавляет веселья и визуального вау-эффекта.

45 мл / 1½ oz рома Ron Zacara 23

45 мл / 1½ oz колд брю кофе

15 мл / ½ oz кокосового рома

15 мл / ½ oz карибского пряного сиропа (см. ниже)

¼ мерной ложки колотого льда

2 капли шоколадных биттеров

Для украшения/покрытия бокала

Кокосовый ликёр

Стружка кокоса

Порошок ванильного боба

Какао-порошок

Карибский пряный сироп

1 г порошка душистого перца

1 г молотого мускатного ореха

0.3 г молотого имбиря

1 л / 33 oz минеральной воды

1.8 кг / 8 чашек мелкого сахара

3 г чистого ванильного экстракта

200 г / 1 чашка кокосового сахара

Обжарьте специи в сухой сковороде до раскрытия аромата. Добавьте воду и доведите до кипения, затем всыпьте мелкий сахар и ваниль, варите до растворения. Процедите через мелкое сито, добавьте кокосовый сахар, размешайте до полного растворения. Остудите, разлейте по стерилизованным бутылкам и храните в холодильнике до 8 недель.

Подготовка бокала: сбрызните внешнюю сторону (желательно круглого) бокала Old Fashioned кокосовым ликёром из атомайзера. Затем обваляйте в смеси кокосовой стружки, пудры ванильного боба и какао-порошка. Если у бокала есть ручка, можно полностью покрыть его без риска испачкать руки.

Приготовление: смешайте все ингредиенты в блендере до получения лёгкой, однородной, холодной текстуры. Перелейте в подготовленный бокал. Посыпьте свежей кокосовой стружкой.

Кофе: идеально подойдёт насыщенный гватемальский колд брю, который прекрасно сочетается с ромом. Но и другие сорта из Южной Америки тоже подойдут.

Алкоголь: богатый и сложный вкус Ron Zacara прекрасно работает в этой смеси, создавая насыщенный, пряный и сбалансированный коктейль.



6. Домашние кофейные продукты

На своём пути создания кофейных коктейлей я разработал множество полезных и вкусных домашних кофейных заготовок. Они могут пригодиться вам при приготовлении некоторых рецептов из этой книги или помочь создать собственные. Часто существует несколько способов приготовления одного и того же продукта, поэтому я иногда предлагаю альтернативные методы — выберите тот, который подходит вам лучше всего. Все варианты дадут разные, но качественные результаты.

Советы бармена

- Сначала соберите все необходимые инструменты и ингредиенты на станции, чтобы не бегать туда-сюда по бару или кухне.
- Убирайтесь по ходу работы, чтобы поддерживать порядок и повысить эффективность.
- Постоянно пробуйте продукт в процессе приготовления — это позволит вовремя внести корректировки.
- Записывайте результаты — так будет проще повторить или улучшить рецепт в будущем.
- Обращайте внимание на санитарные нормы, местные законы, регулирующие алкоголь, потенциально опасные или запрещённые ингредиенты, а также использование оборудования.

Кофейный сироп — простой метод на холодной заварке



Приготовление ароматизированных сиропов — это довольно простой и популярный способ, позволяющий барменам добавить в свои напитки немного индивидуальности и креативности. Хороший кофейный сироп имеет множество применений. Во-первых, сахар создаёт более стабильную среду, продлевая срок хранения и сохраняя вкус свежесваренного кофе за счёт замедления окисления. Во-вторых, он усиливает кофейный вкус, балансирует кислотность и горечь в коктейлях и безалкогольных напитках, а также отлично подходит для сливок, пончиков, тортов, десертов и прочего. От простых рецептов гренадина до сложных версий орже — существует множество способов создания сиропов. Их можно обогатить, добавив любимые специи — корицу, ваниль, мускатный орех, имбирь, гвоздику, душистый перец, какао-бобы — на различных этапах, чтобы придать глубину вкусу.

Ингредиенты

- 250 мл / 8½ унции концентрата cold brew (приготовленного в системе Toddy: 250 г кофе на 1 литр воды, 18 часов)
- 500 мл / 17 унций сахарного сиропа (в соотношении 2:1, см. стр. 55)
- Щепотка соли

Смешайте все ингредиенты при комнатной температуре в большой чистой миске и хорошо перемешайте до полного объединения. Попробуйте на вкус и, при необходимости, скорректируйте баланс, добавив кофе или сироп. Перелейте в стерилизованную бутылку и храните в холодильнике до 4 недель.

Сделайте сироп пряным, добавив выбранные специи в миску с кофе и сахарным сиропом, дав им настояться методом холодной мацерации. Можно использовать одну специю, например корицу, или смесь специй. Регулярно пробуйте сироп и, как только он достигнет желаемого вкуса, процедите через мелкое сито или *superbag* (см. стр. 42).

Примечание: определённые специи, такие как корица и гвоздика, особенно насыщенные и быстро отдают вкус, поэтому начинайте с малого количества и увеличивайте по мере необходимости. Соль играет важную роль — она смягчает, подслащивает и усиливает вкус.

Кофейный сироп — метод горячего заваривания на плите



Этот способ более традиционный и технически сложный, но он работает не хуже, а порой и лучше, позволяя создать насыщенный и долго хранящийся кофейный сироп.

Ингредиенты

- 150 г / 5½ унции кофе грубого помола на ваш выбор
- 700 мл / 23½ унции воды
- 1 кг / 5 чашек мелкого сахара (caster/superfine)
- Щепотка соли



Смешайте кофе и воду в кастрюле и медленно нагрейте до лёгкого кипения. Томите на слабом огне около 3 минут. Процедите через мелкое сито, затем добавьте сахар и соль. Верните на огонь и снова доведите до лёгкого кипения, помешивая до полного растворения сахара. Не допускайте активного кипения.

Попробуйте сироп, чтобы убедиться в нужной насыщенности вкуса. Снимите с огня, процедите через superbag (см. стр. 42) или муслиновую ткань и дайте остыть.

Перелейте в стерилизованную бутылку и храните в холодильнике до 6 недель.

Примечание: этот рецепт также легко ароматизировать специями — просто добавьте выбранные специи в кастрюлю вместе с кофе и дайте теплу раскрыть их вкус, а затем процедите вместе с кофе.

Кофейный ликёр — метод холодного настаивания на концентрате cold brew



Логичным шагом после приготовления сиропов становится создание домашних ликёров. Добавление алкоголя усиливает и сохраняет вкус сиропа, увеличивает срок хранения и смягчает сладость. Это также отличный способ извлечь вкус из кофе, в зависимости от выбранного метода. Ниже приведён простой вариант, основанный на рецепте кофейного сиропа со стр. 184.

Ингредиенты

- 250 мл / 8½ унции концентрата cold brew (система Toddy: 250 г / 9 унций кофе, 1 литр / 33 унции воды, 18 часов)
- 250 мл / 8½ унции сахарного сиропа (соотношение 3:1) (см. стр. 55)
- 300 мл / 10 унций крепкого алкоголя на ваш выбор
- Щепотка соли

Смешайте ингредиенты при комнатной температуре в чистой миске и хорошо перемешайте до полного объединения. Попробуйте и при необходимости скорректируйте баланс, добавив кофе, сахар или алкоголь. Перелейте в стерилизованную бутылку и храните в холодильнике до 6 месяцев.

Примечание по алкоголю

Идеальным вариантом будет высокоградусный спирт, например, Everclear, но он недоступен во многих странах. Хорошая качественная водка прекрасно подойдёт, однако это не предел — отличные результаты даёт использование других спиртов. Ржаной виски, бурбон, выдержанный ром, репосадо текила, бренди, а также шотландский, канадский и ирландский виски — каждый из них привносит в напиток свою уникальную индивидуальность.

Совет: Как и сиропы, этот ликёр можно легко ароматизировать специями. Просто добавьте выбранные специи к кофе, сиропу и алкоголю и дайте настояться методом холодной мацерации. Регулярно пробуйте и процедите, когда вкус достигнет желаемой насыщенности. Альтернативно, поместите всё в вакуумный пакет и подвергните сувиду при температуре 50°C / 122°F в течение примерно 3 часов.

Кофейный ликёр — метод мацерации



При использовании этого метода кофе настаивается на спирте в течение 12 часов, после чего вкус уравнивается добавлением сахара.

Ингредиенты

- 150 г / 5½ унции крупно молотого кофе (смесь для эспрессо)
- 700 мл / 23½ унции крепкого алкоголя на ваш выбор
- 500 г / 2½ стакана мелкого сахара (кастера)
- Щепотка соли



Смешайте кофе и алкоголь в большой банке или во френч-прессе. Оставьте настаиваться на 12 часов, затем процедите через *superbag* (см. стр. 42) или марлю.

Добавьте сахар, периодически помешивайте, пока он полностью не растворится. Попробуйте и скорректируйте сладость по вкусу. Перелейте в стерилизованную бутылку и храните в холодильнике до 8 месяцев.

Альтернатива: вместо холодной мацерации можно ускорить процесс, поместив все ингредиенты в герметичный вакуумный пакет и подвергнув сувиду при 50°C / 122°F в течение примерно 3 часов. Затем процедите, как указано выше.

Примечание: этот рецепт также легко ароматизировать, добавив на этапе настаивания любимые специи — корицу, ваниль, мускатный орех, имбирь, какао-бобы и др.

Кофейный лёд



Формула приготовления зависит от желаемой крепости — регулируйте по вкусу. Любой может просто заморозить кофе, но ниже приведены несколько советов, основанных на множестве экспериментов.

Ингредиенты

- 500 мл / 17 унций холодного кофе (cold brew) на ваш выбор (см. стр. 184)
- 300 мл / 10 унций минеральной воды



Смешайте ингредиенты в стерилизованной ёмкости и попробуйте на вкус, чтобы определить оптимальную крепость. Когда добьётесь нужного баланса, разлейте в формы и отправьте в морозильник.

Советы по заморозке

- В лёд можно добавить дополнительные вкусы — ванильный экстракт, специи, биттеры.
- Лёд легко впитывает посторонние запахи из морозилки, особенно при хранении рядом с едой. Идеально, если морозилка используется только для льда, бокалов и алкоголя.
- Помимо обычных форм для льда, попробуйте использовать разные контейнеры, чтобы получить лёд разных форм и размеров.

Кофейная газировка



Как только вы приготовите кофейный сироп, сделать на его основе газировку будет очень просто. Разумеется, можно использовать и пряный кофейный сироп — как в рецепте *Cafe Corona* на стр. 139.



Ингредиенты

- 150 мл / 5 унций домашнего кофейного сиропа
- 550 мл / 18¾ унции охлажденной минеральной воды (охлажденная вода газифицируется быстрее)
- 0.01 г яблочной кислоты (также подойдут лимонная или винная кислоты)

Смешайте все ингредиенты в сифоне объемом 1 литр / 33 унции и зарядите баллоном CO₂. Охладите и дайте настояться, желательно в течение 30 минут перед использованием.

При необходимости перезарядите газом.

Примечание: добавляйте кислоту осторожно. Кислота придает телесность напитку, а также стабилизирует и продлевает срок хранения.

Barrel-Aged Coffee Liqueur



Чтобы приготовить выдержанный в бочке кофейный ликёр, просто поместите один из предыдущих рецептов кофейного ликёра в дубовую бочку или бутылку и оставьте настояться в прохладном месте.



Заметки и советы бармена

- Как и при любой выдержке в дубе, вы фактически добавляете ещё один ингредиент — древесный аромат. Если выдержки будет слишком мало, она окажется незаметной, если слишком много — дуб может заглушить остальные вкусы. Пробуйте регулярно, чтобы поймать нужный баланс. Если вы передержали ликёр, можно разбавить его оригинальной невыдержанной партией.
- В процессе выдержки алкоголь испаряется, из-за чего общая крепость снижается, а концентрация сахара увеличивается, делая напиток слаще.
- Чем свежее бочка или бутылка, тем быстрее она отдаёт свои вкусы напитку.
- Повторное использование ранее применяемых бочек влияет на результат. Выдержка будет происходить медленнее, так как дуб уже частично отдал вкусы предыдущим партиям. Кроме того, вкус предыдущих напитков может перейти в новый. Это называется предварительной ароматизацией (preseasoning). В одних случаях это может быть преимуществом, в других — недостатком. Например, бочка после *Sweet Manhattan*

придаст нотки ржаного виски и вермута Россо, а после *Negroni* может передать вкусы, которые нежелательны для кофейного ликёра.

- Точно так же, если после выдержки кофейного ликёра вы используете ту же ёмкость для чего-то другого, напиток впитает кофейный характер — и это может стать отличным дополнением к другому коктейлю.

Fig & Hazelnut Cold Brew



Этот способ позволяет добавить тонкие нотки поджаренных орехов и насыщенность сушёного инжира в ваш колд брю. Возможно, такой подход вызовет споры у пуристов кофейной культуры, ведь он вмешивается в чистоту вкуса высококачественного кофе. Тем не менее, я считаю, что такие инфузии будут набирать популярность среди бариста в будущем — в поисках новых вкусовых сочетаний. В данный момент я экспериментирую с ингредиентами вроде абрикоса, какао, бразильского ореха, миндаля, кешью и цветов гибискуса, чтобы понять, что каждый из них может дать кофе. Основная идея — тонко обогатить вкус кофе натуральными ароматами, не перебивая и не искажая его.



Состав:

- 1,250 мл минеральной воды
- 200 г крупно молотого кофе
- 150 г мелко нарезанного сушёного инжира
- 100 г поджаренного крупно молотого фундука

Приготовление:

Смешайте сухие ингредиенты, затем приготовьте холодный кофе как обычно — добавьте воду и накройте тканью. Оставьте на 18 часов в прохладном, сухом и тёмном месте. Процедите через суперфильтр, марлю или фильтр Toddy (см. стр. 41). После процеживания храните напиток в холодильнике.

Coffee Bitters



Ароматические коктейльные биттеры — это настои на спирту, в которых выдерживаются травы, корни, специи, цветы и ботаника. Спирт вытягивает из них масла, кислоты, танины, вкусы и ароматы, создавая насыщенный экстракт с характерной горечью. Сегодня выбор биттеров на рынке огромен, и за этим стоят страсть, труд и инвестиции производителей. Однако кофейных биттеров до сих пор почти нет. В Дубае, например, вообще невозможно их достать, что подтолкнуло меня к экспериментам и разработке собственного рецепта.

Кофе содержит горькие и кислотные компоненты, которые быстро переходят в спирт, но не всегда в хорошем смысле — я убедился в этом на собственных провалах, прежде чем найти сбалансированную формулу. Ваниль помогает округлить вкус и добавить приятный аромат, а корень гентьяны (основа Angostura Bitters) придаёт сложность и стойкую горечь, позволяя кофе лучше проявляться в коктейлях.



Состав:

- 30 г сушёной ванили (стручок, мелко нарезанный или измельчённый)
- 750 мл Ketel One vodka
- 250 мл Bulleit Bourbon
- 250 г среднего помола кофе (уровень помола для Chemex)
- 1,5 г сушёного корня гентьяны, грубо измельчённого
- 100 мл Smirnoff Blue Label vodka (50% abv)

Приготовление:

Добавьте ваниль, водку Ketel One, бурбон и кофе в большую стерилизованную стеклянную банку. Легко перемешайте и накройте ткань, чтобы защитить от света и дать CO₂ испариться.

В отдельной банке смешайте геньяну со Smirnoff и плотно закройте. Обе настойки держите в прохладном, сухом и тёмном месте.

Процедите кофейную настойку через 48 часов, а геньяну — через 96 часов. Используйте сверхтонкий тканевый фильтр, затем бумажный (предварительно промытый), чтобы удалить максимальное количество осадка.

Попробуйте обе настойки по отдельности, затем начинайте добавлять геньяну к кофейной настойке по чуть-чуть, регулярно пробуя. Обычно я использую 80–90 мл, в зависимости от сорта кофе.

Примечание: Можно добавить специи (какао-бобы, корицу и др.), чтобы усилить горечь и внести вкусовую сложность. Рекомендуется настаивать каждый компонент отдельно, а затем смешивать в нужных пропорциях для точного контроля баланса.

COFFEE: Подойдёт сингл-ориджин арабика средней обжарки, обработанная методом «медовый» (honey processed). Я использую сорт, который хорошо показал себя в колд брю. Богатый колумбийский или гватемальский кофе с нотами какао и карамели будет идеальным.

LIQUOR: Крепость алкоголя напрямую влияет на экстракцию вкуса. Высокоградусный спирт идеален, но не всегда доступен, поэтому качественная водка — отличный выбор. Другие спирты тоже подходят, но их яркий вкус может заглушить кофейные ноты, поэтому я использую купаж. Можно поэкспериментировать, добавив немного мескаля или дымного виски для глубины и дымности, но такие эксперименты затратны и подходят не для всех.

Coffee-infused Vermouth



Этот метод позволяет придать сладкому вермуту глубокую кофейную ноту и часто используется мной для добавления лёгкого кофейного акцента в коктейли, готовящиеся методом стир. Интенсивность можно регулировать соотношением молотого кофе к объёму вермута.



Состав:

- 700 мл / 23½ oz сладкого (rosso) вермута
- 100 г / 3½ oz кофе грубого помола

Приготовление:

Смешайте ингредиенты в стерилизованной ёмкости и накройте хлопчатобумажной тканью. Поместите в прохладное, сухое и тёмное место на 2–6 часов.

Процедите через фильтр Toddy (см. стр. 41) или тонкую сетку superbag (см. стр. 42), разлейте по бутылкам и храните в холодильнике.

ImagesCOFFEE: Подберите сингл-ориджин кофе с вкусовым профилем, который гармонирует с выбранным вермутом.

ImagesLIQUOR: Вермуты могут значительно отличаться по вкусу в зависимости от бренда, поэтому я рекомендую сначала попробовать вермут, а затем подобрать к нему кофе. Возьмите образец вермута к обжарщику кофе — он поможет выбрать подходящий сорт. Также можно добавить немного колд брю в вермут, чтобы оценить предполагаемый результат.

COFFEE-INFUSED SPIRIT — Метод мацерации



Аналогично рецепту кофе-инфузированного вермута, сила вкуса здесь полностью зависит от желаемой интенсивности. Я всегда стремлюсь создать гармоничный баланс между кофе и спиртом. Идеально, если основное внимание уделяется спирту, а кофе играет вспомогательную роль, подчёркивая вкусовой профиль напитка. Как и в других настоях, используйте качественный кофе, соответствующий выбранному спирту.



Состав:

- 700 мл / 23½ oz спирта на ваш выбор
- 80 г / 2¾ oz кофе грубого помола

Приготовление:

Смешайте ингредиенты в стерилизованной ёмкости и накройте тканью. Храните в прохладном тёмном месте 16 часов. Процедите через *superbag* (см. стр. 42), марлю или фильтр *Toddy* (см. стр. 41).

Примечание: Я пробовал процеживать настой через бумажные фильтры, но по опыту они «забирают» часть характера напитка, делая его суше и прянее, чем хотелось бы. Если всё же используете бумагу, сначала пропустите через неё 1–2 литра воды, чтобы раскрыть микропоры и минимизировать влияние на вкус.

НИТРО-ИНФУЗИРОВАННЫЙ КОФЕЙНЫЙ СПИРТ — Метод нитро-кавитации



Сила вкуса зависит от желаемой интенсивности. Я предпочитаю мягкий, гармонично вплетённый кофейный вкус, но вы можете увеличить пропорции, если хотите более яркое кофейное выражение. В настой легко добавить и другие ароматы, например стручок ванили, мускатный орех или сушёную апельсиновую цедру.



Состав:

- 600 мл / 20 oz спирта на ваш выбор
- 150 г / 5½ oz кофе грубого помола

Приготовление:

Смешайте спирт и кофе в тщательно вымытой сифоне для сливок. Закройте, встряхните и зарядите двумя баллонами с закисью азота (N_2O). Снова встряхните, дайте настояться 3 минуты, затем аккуратно выпустите газ. Процедите через superbag, марлю или фильтр Toddy (см. стр. 41). Перелейте настой в стерилизованную бутылку.

Примечание: Этот метод даёт быстрый и насыщенный результат. При желании можно экспериментировать с добавками — специи и цедра раскрываются особенно ярко в спиртовой среде при нитро-кавитации.

Мороженое «Tiramisu»



Признаться, я не могу устоять перед хорошим тирамису после ужина (жена называет его моей криптонитовой слабостью). Поэтому идея приготовить домашнее мороженое со вкусом тирамису для коктейлей стала забавным экспериментом — и результат оказался потрясающим. Ниже приведены два метода приготовления. Оба требуют довольно дорогого оборудования для достижения идеально гладкой текстуры. Если оно недоступно, просто взбейте смесь очень интенсивно, чтобы насытить её воздухом, затем заморозьте и используйте по мере необходимости.



Состав:

- 200 мл / 6¾ oz колд брю
- 200 г / 7 oz маскарпоне
- 300 мл / 10 oz жирных сливок
- 1 яичный желток
- 120 мл / 4 oz коньяка VS
- 45 мл / 1½ oz мёда
- 45 мл / 1½ oz тёмного Crème de Cacao

Приготовление:

Смешайте все ингредиенты в блендере до однородности.

Метод 1: Перелейте смесь в мороженицу и взбивайте/замораживайте до густой гладкой текстуры.

Метод 2: Заморозьте смесь в канистре для RascoJet, затем установите в машину и пробейте слоями под вакуумом по мере необходимости.

Кофейная пена



Пены стали популярным инструментом барменов примерно с 2006 года и с тех пор периодически возвращаются в моду в разных странах. Этот метод пришёл из ресторанной кухни, когда бармены начали интересоваться инновационными подходами шеф-поваров. Существует множество способов приготовления пен и воздушных текстур. Им необходим эмульгатор — например, яичный белок, лецитин или сукроза — в сочетании с ароматизатором и, как правило, сахаром. Ниже представлен очень простой рецепт однородной кофейной пены, которая хорошо держится на поверхности коктейлей и при этом не получается клейкой.



Состав:

- 150 мл / 5 oz пастеризованного яичного белка
- 150 мл / 5 oz концентрированного колд брю
- 150 мл / 5 oz сахарного сиропа (см. стр. 55)
- 2.2 г Sucro
- 1.2 г Xantana



Приготовление:

Смешайте все ингредиенты в стерилизованной ёмкости при помощи погружного блендера до полной однородности. Перелейте в сифон для взбивания сливок (iSi) и зарядите 2 баллонами с закисью азота (NO_2 , не CO_2).

Храните в холодильнике и используйте по мере необходимости. Срок годности — около 2 недель.

Кофейный эйр (воздушная пена)



Эйры легче и воздушнее, чем классические пены: у них более крупные пузырьки — представьте не пенку капучино, а пену для ванн. Существует множество способов их приготовления с использованием эмульгаторов, таких как лецитин или сукроза, в сочетании с ароматизаторами. Я предпочитаю использовать Sucro и Xantana из линейки Texturas — они обеспечивают более стабильную структуру, чем лецитин, и создают стойкий объем. Ниже приведён простой рецепт гладкой, лёгкой пены, которая хорошо держится на поверхности коктейля.



Состав:

- 150 мл / 5 oz концентрированного колд брю
- 6 г Sucro
- 0.2 г Xantana



Приготовление:

Смешайте все ингредиенты в стерилизованной ёмкости при помощи погружного блендера или электрического венчика до полной однородности. Перелейте в широкую ёмкость, вставьте шланг от аквариумного аэратора (продаются в зоомагазинах), включите и наблюдайте, как на поверхности образуются пузырьки.

Соберите получившуюся пену ложкой и аккуратно выложите на коктейль. После использования выключите устройство. Я обычно готовлю свежую смесь каждый день и утилизирую остатки после смены.

ШОКОЛАДНО-КОФЕЙНЫЙ ГАНАШ



Гладкий, насыщенный, бархатистый шоколадный ганаш — это буквально жидкий рай! Готовится он просто: нужно добавить горячие сливки и масло к любимому шоколаду. А если добавить кофе и алкоголь, он поднимается на новый уровень. При правильном приготовлении ганаш можно хранить в холодильнике месяцами — он останется текучим, и его можно пить как ликёр, использовать для украшения бокалов или добавлять в коктейли и десерты.



Состав:

- 300 г / 10 oz тёмного шоколада (примерно 60% какао), мелко нарезанного
- 400 мл / 13½ oz сливок для взбивания
- 25 г / ¼ пачки несолёного сливочного масла
- 105 мл / 3½ oz колд брю кофе
- 2 мл экстракта ванили из Мадагаскара

- Щепотка соли
- 105 мл / 3½ oz бурбона

Приготовление:

Налейте 300 мл воды в кастрюлю и доведите до лёгкого кипения.

Положите шоколад в жаропрочную миску среднего размера и отставьте в сторону.

В отдельной кастрюле соедините сливки, масло, кофе и ванильный экстракт. Помешивая, доведите до лёгкого кипения на среднем огне.

Поставьте миску с шоколадом на кастрюлю с кипящей водой (на водяную баню). Влейте горячую сливочную смесь в шоколад и аккуратно перемешайте до объединения.

Постепенно влейте бурбон, активно взбивая венчиком до полной эмульсии. Если масса начнёт расслаиваться, добавьте ещё немного сливок и продолжайте взбивать до получения бархатистой гладкости. Ганаш должен хорошо обволакивать ложку, но при этом легко стекать.

Добавьте щепотку соли по вкусу.

Снимите с огня, остудите и перелейте в стерилизованную бутылку с дозатором. Храните в холодильнике.

КОФЕЙНАЯ АРОМАТИКА EAU DE VIE



Ротационный испаритель (Rotary Evaporator) — это лабораторный дистиллятор, работающий под вакуумом. Он позволяет извлекать ароматические соединения без высоких температур, которые могут исказить вкус. Благодаря этому бармены могут экспериментировать и создавать уникальные ингредиенты для коктейлей. Лично я создавал отличные экстракты: ананасовый джин, карамелизированный банан, кожу, арахисовую пасту и свежескошенную траву. Ниже приведён простой способ создать чистую, прозрачную кофейную ароматику, которую можно добавлять в напитки или распылять сверху.



Состав:

- 500 мл / 17 oz кофейной водки колд брю (настоящий методом холодной мацерации кофе на водке в пропорции 5:1)

Инструкция:

Убедитесь, что ротационный испаритель чист, клапаны герметичны, приёмная колба установлена и всё готово к работе.

Включите прибор и установите температуру конденсатора на -12°C / 10°F . Наполните водяную баню водой комнатной температуры и установите её на 30°C / 86°F .

Когда оба температурных режима будут достигнуты, налейте кофейную водку в испарительную колбу, надёжно зафиксируйте и опустите её в водяную баню.

Включите внешний вакуумный насос. Установите скорость вращения на 150 и начните дистилляцию. Примечание: чем быстрее вращение, тем выше скорость дистилляции. Первые 10–15 минут следите за процессом: корректируйте температуру бани и скорость вращения при необходимости. Цель — эффективная экстракция без перекипания.

Если вы чувствуете запах дистиллята, это значит, что теряются ценные ароматические соединения — проверьте, достаточно ли холоден конденсатор и нет ли утечки в клапанах.

Если смесь начинает пениться, есть риск перекипания, что испортит дистиллят. В таком случае понизьте температуру водяной бани и уменьшите скорость вращения до стабильного режима.

Процесс завершён, когда осадок в испарительной колбе превращается в густую, вязкую пасту.

ГЛОССАРИЙ

Aeration — добавление воздуха в жидкость.

Amarena — маленькие тёмные кисловатые вишни из Италии, консервированные в густом сахарном сиропе.

Amaro — по-итальянски "горький"; так называют горькие травяные ликёры.

Arabica — вечнозелёный вид кофейного дерева, считающийся лучшим по качеству. Предпочтение отдают 100% арабике.

Atomizer — маленький распылитель для ароматических жидкостей.

Barista — специалист по приготовлению кофе.

Bitters — ароматический коктейльный ингредиент, изготавливаемый путём настаивания корней, цветов, фруктов, специй и трав на спиртовой основе для придания сложности вкусу и баланса.

Blazer — напиток на основе алкоголя, поджигаемый и переливаемый между двумя сосудами для нагрева, смешивания и растворения сахаров.

Bloom — предварительное смачивание молотого кофе с небольшой порцией воды с последующим настаиванием, чтобы углекислый газ вышел и не образовал лишнюю кислоту.

Brew ratio — соотношение воды и кофе при заваривании, например, 5:1 означает 5 частей воды на 1 часть кофе.

Cafetière — френч-пресс.

Chemex — воронкообразный сосуд для заваривания кофе методом пурвер через бумажный фильтр.

Chinese 5 spice — китайская смесь из 5 специй: корица, звёздчатый анис, гвоздика, семена фенхеля и сычуаньский перец (иногда добавляют мускатный орех, имбирь и лакрицу).

Cold brew — кофе, заваренный при комнатной температуре с длительным временем настаивания, без нагревания.

Cold drip — капельное заваривание кофе с помощью силы тяжести и времени.

Coupette — бокал на ножке с округлой чашей, аналог классического бокала Мартини.

Cream syphon — сифоновый баллончик (или iSi gun) для взбивания сливок или пены при помощи газовых баллонов (N₂O или CO₂).

Crema — пенка на поверхности эспрессо.

Cultivar — культивируемый сорт кофейного растения.

Dallah — арабский кофейник, используемый для заваривания и подачи кофе.

Dark roast — тёмная обжарка кофе, часто с маслянистой поверхностью.

Dash — малая единица измерения, приблизительно 1 мл.

Double strain — двойное процеживание: через сито-стрейнер и мелкую сеточку.

Dry process — см. "Natural process".

Eau de vie — прозрачный фруктовый дистиллят.

Flaming zest — поджигание эфирных масел кожуры цитрусов над напитком для карамелизации аромата.

Ganache — жидкий шоколадный крем.

Golden syrup — карамелизированный жидкий сахар, традиционный для Англии.

Half & half — смесь из равных частей сливок и молока.

Honey process — способ обработки кофейных ягод: удаляют кожуру, но оставляют мякоть (муциляж) для сушки.

Ibrik — джезва для турецкого кофе.

Light roast — светлая степень обжарки.

Malic acid — яблочная кислота.

Mocha/Moka/Mokha — мокка (напиток с кофе и шоколадом), гейзерная кофеварка или порт Мохы в Йемене, откуда кофе начал своё мировое распространение.

Mouthfeel — ощущения текстуры, температуры и консистенции во рту.

Mucilage — мякоть кофейной ягоды, находящаяся под кожурой.

Natural process — естественная сушка кофейных ягод на солнце до удаления зёрен.

Nitro-cavitation — процесс быстрой мацерации с использованием закиси азота в сифоне.

Pacojet — мощный миксер с вакуумом для измельчения замороженных продуктов, особенно мороженого.

Pimento Dram — ликёр на основе рома и душистого перца (pimento/allspice).

Portafilter — ручка с корзиной для закладки кофе в рожковой кофемашине.

Pour-over — метод заваривания кофе путём проливания воды через молотый кофе в фильтре.

Pre-batched — заранее смешанные ингредиенты для ускорения подачи.

Robusta — кофейное дерево, дающее кофе с высокой горечью и низкой кислотностью.

SCA — Specialty Coffee Association, организация, продвигающая качественный кофе.

Single origin — кофе с одного географического региона.

Sous-vide — метод инфузии или приготовления при низких температурах в водяной бане.

Speciality coffee — кофе высшего качества, выращенный в уникальных микроклиматах.

Speculaas — пряное печенье, популярное в Нидерландах, Бельгии и Германии.

Sucro — эмульгатор из линейки Texturas, применяемый для создания пены и воздуха.

Sugar syrup — сахарный сироп (в равных частях воды и сахара, если не указано иное).

Superbag — нейлоновый мешочек-ситечко для фильтрации.

Swizzle — метод размешивания коктейля вращением ложки или палочки между ладонями.

Tamp — пресс для утрамбовки кофе в портаfiltре.

Terroir — вкусовые особенности напитка, передаваемые из окружающей среды.

Throw — метод переливания напитка между двумя шейкерами для аэрации, охлаждения и смешивания.

Toddy System — фирменная система для приготовления кофе методом холодной мацерации.

V60 — воронка под фильтр для пуровера от японской компании Hario. Название связано с углом стенок — 60 градусов.

Vermouth — крепленое ароматизированное вино, возникшее в Турине в XVIII веке.
Хранить в холодильнике.

Washed process — промывка кофейных ягод для удаления кожуры и мякоти водой.

Xantana — ксантановая камедь из линейки Texturas, применяется для загущения жидкостей.

ОБ АВТОРЕ

Живя в Новой Зеландии, я с ранних лет был окружён культурой качественного кофе и всеобщим его почитанием, поэтому умение приготовить безупречный эспрессо, вспенить молоко до идеальной текстуры и налить идеальный flat white стали задачами, которые мне, одержимому вкусами перфекционисту, просто необходимо было освоить.

Смешивать кофе с алкоголем показалось мне совершенно естественным, и со временем я начал удивлять людей тем, насколько многогранным может быть это сочетание. Думаю, именно это и подтолкнуло меня к написанию этой книги.

Я до сих пор помню свой первый опыт употребления кофе с алкоголем. В 1997 году, будучи семнадцатилетним мальчишкой с юным лицом, я работал сборщиком посуды в шумном баре. В разгар невыносимо загруженной смены, разгребая бардак после очередного наплыва жаждущих гостей, мой старший бармен выскользнул в подсобку с двумя шотами, наполненными тремя слоями аккуратно налитых жидкостей, конфискованных у, мягко говоря, чрезмерно возбужденного гостя. Я осушил один шот — и... вау! Какое приятное удивление. Верхний слой сладкого апельсина был ещё тёплым от недавно потушенного пламени, за ним шла карамельная сливочность, а затем — сладкий, но однозначный кофейный удар. Моя вишенка B52 была сорвана! С широкой улыбкой и лёгкой походкой я вернулся к сбору грязных бокалов с рекордной скоростью.

В последующие годы я сам научился их готовить, вместе с Black Russian, White Russian, Irish Coffee, Colorado Bulldog, FBI и, конечно, знаменитым Espresso Martini. После работы бариста в 2002 году я начал объединять свой опыт из обоих ремесел, чтобы разрабатывать собственные рецепты коктейлей на основе кофе и алкоголя.

Недавно я отметил 20 лет в барной индустрии. За это время я прошёл путь через множество ролей в самых разных заведениях четырёх стран.

Я с гордостью представлял новозеландское барное сообщество на множестве международных конкурсов по коктейлям, включая 42 Below Cocktail World Cup, IBA World Final, Bols Around the World и Appleton Estate World Final. Но, пожалуй, самым ярким событием стало участие в глобальном финале Diageo World Class в 2013 и 2014 годах, где в 2013 году я занял 4-е место в общем зачёте.

Эти события зажгли во мне страсть делиться своим опытом и знаниями с другими барменами, чтобы помочь им следовать за своей мечтой.

БЛАГОДАРНОСТИ

Я хочу поднять бокал и дать пять всей команде, которая помогла мне воплотить этот проект в жизнь...

Моей жене, Венетии Тиаркс-Кларк, за её постоянную поддержку и вдохновение в хорошие и трудные времена.

Моему феноменальному фотографу Алексу Атитову Осике и его ассистенту:
www.alexattitov.com.

Моему отцу, Грэму Кларку, за его руководство и поддержку.

Даниэлю Джону Майлсу за его писательское мастерство, время, советы и поддержку, которые действительно помогли мне собрать в итоге отполированный продукт.

Музею кофе в Дубае за предоставление хронологии (стр. 16–19): www.coffeemuseum.ae.
Великолепная экспозиция, посвящённая богатой истории и индустрии кофе на Ближнем Востоке.

Моему работодателю African + Eastern — лучшему поставщику алкоголя на Ближнем Востоке (и в мире!).

Моему старому другу Бену Джонсу за дизайнерскую мудрость и позитивную энергию.

Muddle Me Bar Supplies, Дубай — за поддержку в виде потрясающей посуды и барного инвентаря: www.muddle-me.com.

Night Jar Coffee Roasters: www.nightjar.coffee.

T&J Catering, Дубай — за то, что поделились великолепной посудой: www.tjdubai.com.

Classic Fine Foods: www.classicfinefoods.com.

Асену Разви за его потрясающую помощь в видеосъёмке: www.acenrasvi.com.

Всем брендам, которые предлагали поддержку (пока не принял), потому что хотел оставить проект максимально открытым, используя те бренды, которые знаю и люблю.

Шефу Жан-Франсуа из Cafe Choix Patisserie и Classic Fine Foods, Дубай — за создание шоколадных сфер для моего любимого коктейля в этой книге.

Моему издателю — за то, что рискнули и сделали всё возможное, чтобы выпустить книгу как можно скорее.

И... каждому страстному бармену и бариста, которого я встречал на своём пути!
Спасибо, что нашли время прочитать мою книгу. Надеюсь, она вдохновит вас на то, чтобы ещё больше людей влюбились в искусство кофейных коктейлей!

С наилучшими пожеланиями,

JS