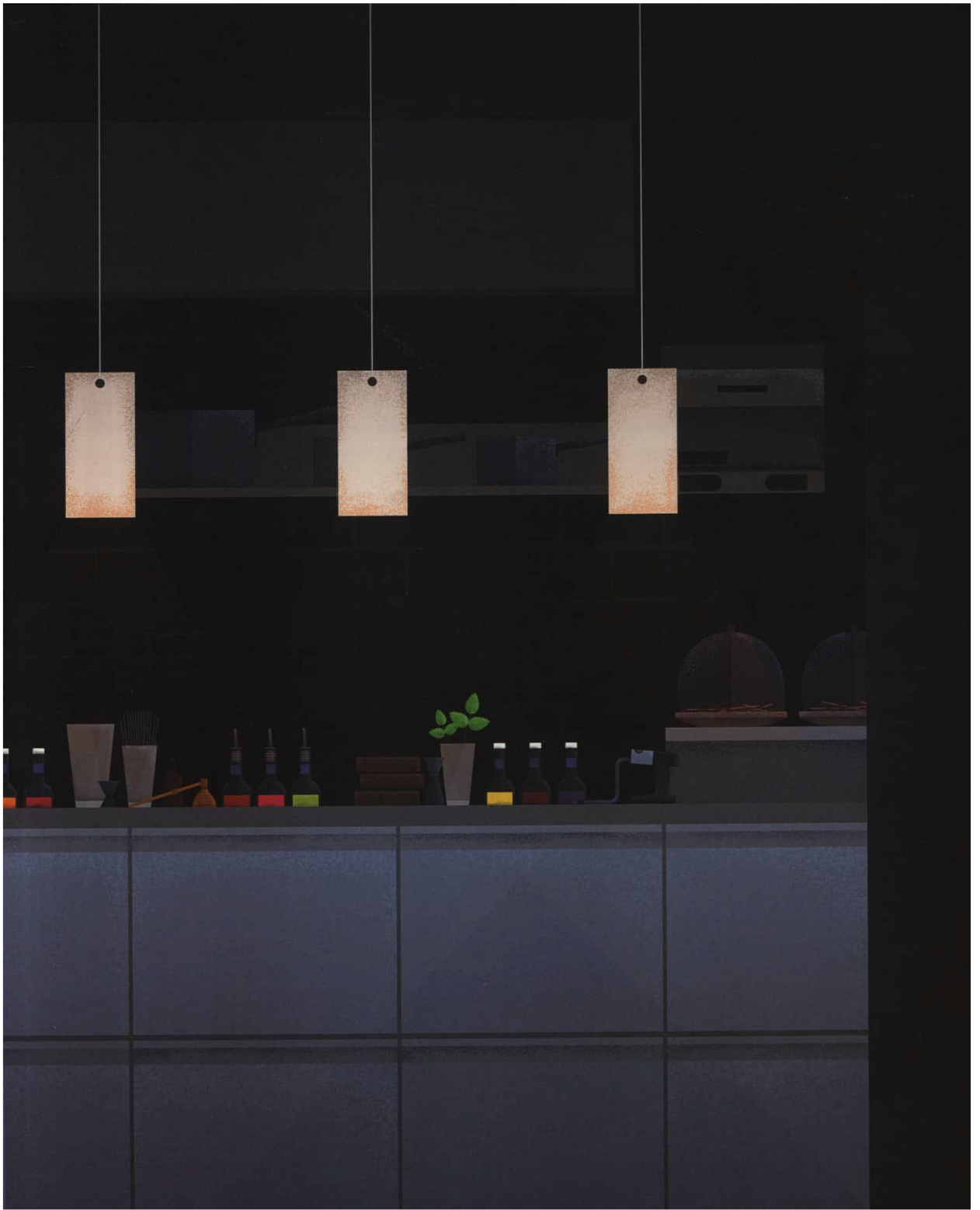


The background of the entire cover is black. It is decorated with numerous stylized birds in flight. In the upper right, there are four red birds. Below them, towards the center, are three more red birds. A large, dense cluster of birds is located in the lower left and center, featuring a color gradient from green and yellow to orange and red. At the bottom left, there is a group of blue and purple birds. The birds are depicted in various flight poses, creating a sense of movement across the cover.

АВИАРИЙ

КОКТЕЛЬНАЯ КНИГА





















АВИАРИЙ

КОКТЕЙЛЬНАЯ КНИГА

АЛЛЕН И САРА
ХЕМБЕРГЕР

МАЙК МЕЛТОН

НИК КОКОНОС

ГРАНТ АХАЦ



БАР КАК РЕСТОРАН

— Ник Коконас

Я помню, как впервые попробовал по-настоящему хороший коктейль.

Несколько раз Дагмара пыталась уговорить меня попробовать ресторан *Frontera Grill* шефа Рика Бэйлиса. Мы были всего четыре года после колледжа и жили в центре Чикаго, и я тогда был не особенно склонен к кулинарным экспериментам. Даже мексиканская кухня — помимо самых базовых блюд — казалась мне выходом из зоны гастрономического комфорта. Дважды мы приезжали туда и, увидев очередь на час, это становилось удобным поводом предложить пойти куда-то еще.

В третий раз шел проливной дождь в субботу вечером, и вариант найти альтернативу казался менее привлекательным, чем подождать столик, сидя у бара. Я заказал маргариту, и меня спросили, хочу ли я «премиальную версию». «Конечно», — сказал я, не зная, что это вообще значит.

Через несколько минут бармен процеживал шейканую маргариту прямо в мартинник с тонкой соляной каймой.

Не сладкая, не кислая — вкус был абстрактным. Это было совсем не похоже на те студенческие коктейли с солью, сахаром и искусственным лаймом. Соль служила цели, как будто делала более четким момент, в который ты берешь глоток. А сама текила была заметна, задерживалась во рту на несколько мгновений облаком света, дыма, имбиря и ванили.

«Это потрясающе», — сказал я. «Что это?»

«Reposado, Grand Marnier, простой сироп, свежавыжатый лайм», — ответил бармен с улыбкой. Видно было, что он не впервые отвечает на такой вопрос.

«Что это?» — снова переспросил я. Он слегка пожал плечами и рассмеялся. Для него это было обычным делом.

Ужин был восхитителен во всех отношениях, и я впервые поймал себя на мысли, что хочу узнать больше. Мы жили в мире, где хорошие коктейли были редкостью, особенно в 1990-х, когда их вытесняли посредственные мартини и модные безвкусные миксы.

В то время я не мог представить себе, что буду работать в ресторанной индустрии, не говоря уже о том, чтобы владеть рестораном *Alinea* вместе с шефом Грантом Ахатцем. Все, чего я тогда хотел — научиться готовить отличную маргариту дома. Я провел много времени, экспериментируя и изучая, как это делается.

Искусство коктейля

Примерно в то время, когда мы открыли *Alinea* в 2005 году, появилось несколько баров, которые только открылись — или собирались — и которые должны были изменить представление о коктейлях в США. Конечно, в мире уже были отличные бары, но казалось, что талантливые, преданные своему делу мастера открывают места, где особое внимание уделяется качеству продуктов, происхождению, истории и созданию настоящего опыта через напиток — более серьезного и осмысленного.

Для меня лично коктейльное просвещение свелось к нескольким вечерам в *Pegu Club* в Нью-Йорке, *Bourbon and Branch* в Сан-Франциско и *The Violet Hour* здесь, в Чикаго. Я провел годы, изучая вино и наслаждаясь высокой кухней, но раньше пренебрежительно относился к коктейлям, считая их скорее пьянством, чем наслаждением. В тех заведениях (и во многих других впоследствии) я понял, как сильно ошибался.

В основном я понял, что — как и с инновационной кухней — хороший напиток может рассказать историю, вызвать эмоции и стать полноценным опытом. Я думал, что не люблю крепкий алкоголь или коктейли с акцентом на алкоголь, но оказалось, что я просто никогда не пробовал по-настоящему хороший Old Fashioned. Когда я наконец понял правду — что отличные коктейли могут быть не просто дополнением к ужину, а его центром, — я стал чаще ходить в бары, чем в рестораны.

И чаще всего я разочаровывался.



Проблемы баров

Как только вы попробуете хороший коктейль, возвращаться к посредственным становится почти невозможно.

В этом смысле коктейли отличаются от еды. Посредственная пицца всё ещё вкусна, обычный бургер всё ещё может доставить удовольствие. А вот плохой коктейль — это просто трата времени, если вы когда-то пробовали действительно хороший.

Я думаю, причина в том, что ингредиенты почти везде одинаковые. *Flor de Caña rum*, *Templeton Rye*, *Beefeater Gin* — и так далее — они везде одни и те же. И это сильно отличается от говядины, суши или теста для пиццы.

Когда вы приходите в бар и смотрите на полки за стойкой, видите практически одинаковый набор бутылок. Да, кое-где могут быть хорошие подборки виски или редкие джины, но интуитивно вы понимаете: всё, что попадёт в ваш коктейль — то есть сам алкоголь — изготавливается где-то ещё и по строго заданным стандартам.

А ведь именно алкоголь — та часть, где и проявляется мастерство и креативность. Но почти в каждом баре, ночном клубе и ресторане бармендер — тот, кто делает напитки — оказывается в невозможном положении.

Представьте, что ваша компания из шести человек заходит в ресторан. Перед тем как сесть, вы идёте на кухню, где уже толпится куча других гостей, борющихся за внимание шефа. Нет ни очереди, ни системы. Вам говорят: «Назовите заказ здесь». Наконец, шеф подходит к вашей группе, вы называете заказ — два из этого, по одному из того, ещё пара закусок. Пока он слушает, он моет сковороды, ножи и посуду. Другие шефы делают то же самое. Никто не помогает друг другу — каждый сам за себя.

Как только он записывает заказ, он мчится к плите. Режет, жарит мясо, рыбу, пасту, травы, начинает готовить. Потом подаёт еду, а потом — кассир.

Звучит абсурдно? Конечно. Но именно так работает каждый бармен — каждый вечер.

Выдающиеся бары, о которых я упоминал, устроены иначе. Они строго ограничивают количество клиентов каждый вечер, а бармены относятся к своему делу очень серьёзно. Конечно, они всё равно работают с тем же набором спиртов, но делают это с уважением и вниманием.

Проблема в том, что этот процесс может быть медленным и иногда непредсказуемым. В спокойный вечер гость получает максимум: внимание мастера, домашние настойки, хорошее кресло и тишину. Но в загруженные дни, даже если вы заказываете сразу, можете ждать свой первый коктейль 25 минут. И это в группе из пяти человек. В субботу вечером, когда бар полон, хороших барменов не хватает — и остаются только новички.

После многих лет посещения самых разных баров я, наконец, понял: бары изначально создавались не как кулинарные площадки, а как экономическая модель. Там минимум персонала, особенно в те дни, когда выручка может быть нулевой. Это касается как ночных клубов, так и коктейльных баров.

Примерно в то же время я работал в *Alinea* и занимался бизнес-стороной ресторана вместе с Грантом. На кухне всегда царит ритм: по дням, по часам, по минутам. В 6 утра небольшая команда из пяти-шести человек принимает продукты, всё взвешивает и подготавливает кухню. К 11 часам приходит остальная часть команды, и к 15:30 они уже вместе ужинают, чтобы быть готовыми к вечеру.

На хорошей кухне действует принцип *mise en place* — «всё на своём месте». Это значит, что готовка ужина в течение вечера — это скорее сборка, а не сам процесс готовки, ведь все компоненты уже подготовлены.

Поэтому, когда вы ужинаете в ресторане, шеф-повар всё ещё управляет процессом, но большая часть «готовки» уже завершена заранее. Это возможно благодаря планированию, делению труда и структуре.

Почему же я не мог работать так же в баре?

Бар как ресторан для напитков

Иногда простая идея или наблюдение запускают целый каскад проблем, требующих креативных решений. Только задним числом всё кажется очевидным.

The Aviary — коктейль-бар, задуманный как ресторан — поднимает интересные вопросы. Какие напитки могли бы создавать шеф-повара? Как бы изменилась концепция гость/опыт? Что означает *mise en place* для напитков? Могут ли гости видеть кухню бара, но при этом не подходить и не заказывать напрямую? Насколько важен прямой контакт между барменом и гостем? Может ли официант выполнять эту функцию более осмысленно?

Когда мы начали думать над тем, как устроить бар как ресторан, стало возможно настоящее творчество. Мы разработали *drink kitchen* — коктейльную кухню, оптимизированную для быстрой и точной подачи вечером, с предварительной подготовкой днём. Мы проводили слепые дегустации спиртов по категориям, чтобы понять, есть ли корреляция между ценой и качеством (в большинстве случаев — да, но, например, с джином — не всегда).

И что ещё важнее, наша кухня начала исследовать напитки с той же научной тщательностью, что и кухня *Alinea*. Может ли время стать ингредиентом? Какие эмоции должен вызывать коктейль? Может ли лёд изменить текстуру? Нужно ли вообще подавать напиток в бокале?

Это бесконечный процесс задавания вопросов и поиска на них разных ответов — а затем правка, правка, правка.

С чего начать

Мы сделали сотни оригинальных коктейлей для *The Aviary* с момента его открытия в 2011 году. И получили много хороших и плохих результатов. В итоге мы смогли оценить общую направленность коктейльной библиотеки.

Вместо окончательных рецептов, мы выделили коктейли, каждый из которых представляет возможный ответ на ключевой концептуальный вопрос. Некоторые рецепты сосредоточены на определённой технике, другие — на изучении конкретного ингредиента. Разделы *Tables of Contents* (да, их несколько) подсказывают, как лучше всего изучить подходы, представленные в книге.

В целом, мы лишь слегка касаемся вопроса «почему» для каждого рецепта. Потому что как только на него найден ответ, напиток должен быть просто вкусным и интересным. Ему не нужна длинная аннотация. Наслаждайтесь.

Независимо от того, новичок ли вы, домашний энтузиаст или профессиональный бармен, эти рецепты — это возможность быть креативным и задать себе вопрос «почему». Это не жёсткое руководство, а отправная точка для ваших собственных идей.

А хорошая новость: мы все используем одни и те же ингредиенты.

Лучшее из двух миров

Примерно за два месяца до открытия *The Aviary*, Грант посмотрел на меня и спросил: — «А что мы будем делать с этим старым офисом в подвале?»

Раньше это было складское помещение/офис в тёмном углу под *The Aviary*. Мы его очистили и обустроили вокруг: кухни, морозильные камеры, лёд-студия и вся инженерия. Но само помещение оставалось почти неиспользуемым.

— «Это, наверное, будет склад», — ответил я. — «Места для хранения у нас никогда не хватает».

Грант посмотрел на меня с тем самым приподнятым бровью, что я научился и бояться, и уважать:

— «Ты знаешь, бармены всего мира — миксологи — будут ненавидеть *The Aviary*. Всё это будет воспринято как дым, зеркала и ерунда в стиле *Alinea*. Они даже не поймут, что мы годами изучали основы и классику».

И тут я понял — вот оно.

— А некоторые просто хотят подойти к бару, сказать бармену «привет» и заказать Old Fashioned. И в этом нет ничего плохого. Это классно. Всё, что мы делаем наверху, — это полная противоположность, но если всё сделано правильно, это тоже имеет право на существование.

Грант пожал плечами и как бы ушёл прочь. Спор был уже выигран.

В течение следующих двух месяцев мы разработали, построили и полностью переосмыслили меню напитков и блюд для спикизи в этом пространстве. Это был самостоятельный проект. Мы закупили антикварные магазины, выкупили непроданные произведения искусства на аукционах, искали винтажную посуду в интернете и даже придумали уникальную систему водоснабжения, чтобы адаптировать бар к условиям пространства. Это была гигантская работа ради идеи на двадцать мест — особенно учитывая, что через пару месяцев мы открывали и *The Aviary*, и *Next*.

Но это стоило того.

The Office представляет собой физическое воплощение всего того, из чего исторически вырос *The Aviary*. Прежде чем писать абстракции, нужно научиться делать реалистические наброски.

Когда в *The Aviary* появляется воодушевлённый столик, незнакомый с заведением, я часто прошу их перенести счёт и «переместиться» пораньше. Обычно они в шоке: почему их «выгоняют» из *The Aviary*? Я улыбаюсь, чтобы развеять недоумение, и говорю: «Пожалуйста, доверьтесь мне на следующие пять минут».

Я веду их вниз — «в туалет». Обычно в этот момент кто-то из компании начинает сердиться. А затем я открываю дверь в *The Office*.

— А теперь нечто совершенно иное, — говорю я, цитируя *Monty Python*.

И в этот момент их чувство потерянного чуда мгновенно возвращается. Я кратко объясняю, что такое *The Office*: один бармен, один шеф, один официант, один помощник. Двадцать мест. Шкаф с исчезающими и вымершими сортами алкоголя. У нас редкие спирты, которых больше не найти. И, да, замечательная коллекция Chartreuse. Мы просто узнаём у гостей, что они любят, и подбираем то, что подойдёт именно сейчас. Это будет происходить всего один раз, только для них.

Они садятся в кожаное кресло, ощущая себя как будто выигравшими лотерею. Я заказываю себе полумесяцальную маргариту и снова могу наблюдать за их удивлением. В один момент они переносятся куда-то совсем в другое место.

Такова сила хорошо сделанного коктейля.

— **Ник Коконас**

Как появилась эта книга

— Аллен Хембергер

В холодное ноябрьское утро 2016 года мы с женой сидели за маленьким столиком в офисе с кирпичными стенами вместе с шефом Грантом Ахатцем и Ником Коконасом. Я нервничал. Очень. Я нарядился: надел строгую рубашку вместо привычной хипстерской футболки, воспользовался лучшим шампунем, аккуратно уложил бороду — всё, чтобы произвести впечатление на этих двух титанов ресторанной индустрии и показать, что я серьёзен, адекватен и готов к делу. Сидя напротив них, я выпрямился, открыл блокнот, щёлкнул ручкой и самым деловым тоном произнёс:

— Доброе утро, шеф. Ник. Спасибо, что нашли время. Думаю, лучше всего начать с вопроса: «Как появилась идея этой книги?»

Шеф, одетый безупречно, взглянул на Ника.

— Не знаю, — пожал он плечами после секундной паузы. — А ты чего хочешь?

Из всех способов подготовиться к этой встрече я не был готов только к одному — к честному ответу.

В шефе Ахатце нет ничего «обычного». Книга, рождающаяся из его ресторана, тоже не может быть стандартной. Всё, что вы увидите на этих страницах, порой будет казаться настолько невероятным, что захочется ущипнуть себя.

В 2005 году, когда я жил и работал художником по визуальным эффектам в Новой Зеландии, я начал онлайн-роман с девушкой по имени Сара из Чикаго. Мы обсуждали возможные варианты встреч, и в какой-то момент друзья посоветовали ресторан, недавно открывшийся в Чикаго — Alinea. Фотографии блюд казались чем-то загадочным и волнующим, поэтому мы решили пойти и попробовать.

Впечатления от Alinea были волшебными. Я ещё месяц находился под их влиянием. За ужин из двадцати с лишним курсов нам подавали в основном неузнаваемые «скульптуры» еды, оформленные самым невероятным образом.

Каждое блюдо поражало: как им это удаётся? Как можно, например, пожарить во фритюре каплю бурбона на палочке с тлеющей корицей? Или создать белый шарик, взрывающийся при прикосновении к языку, наполняя рот вкусами сельдерея и зелёного яблока? Как они всё это делают?

Спустя несколько лет Alinea выпустила поваренную книгу. Родители Сары подарили её мне на Рождество в 2008 году. Не думаю, что они тогда осознавали, насколько сильно это повлияет на мою жизнь (спойлер: это изменило её навсегда).

Я провёл месяцы, перелистывая страницы книги, в полном изумлении. В ней были антипригарные плиты, циркуляторы, таинственные порошки с названиями вроде тиопекового мальтодекстрина и натриевого альгината. Кто вообще решился бы сделать всё это дома?

И всё же я снова и снова возвращался к одному абзацу в предисловии. В нём говорилось: «Следуйте рецептам точно, и, скорее всего, у вас всё получится». Несмотря на свой

скромный кулинарный опыт, я находил в этих словах вдохновение — они заставляли меня пробовать снова и снова.

Так, в апреле 2009 года, я решился на первое блюдо из книги *Alinea*. Выбрал самый короткий рецепт: «*Сухая карамель, соль*», что, как я подумал, будет проще всего. На практике мне понадобилось три попытки, чтобы всё получилось. Но ощущение было таким восторженным, что я сразу же решил попробовать следующий рецепт.

Я медленно продолжал готовить все 107 рецептов из книги *Alinea*, подробно описывая свои впечатления в блоге. Каждый рецепт приносил уникальные сложности и уроки, и чем больше я учился, тем больше хотел узнать. Постепенно мной овладело сильное эмоциональное чувство: с одной стороны, росла моя любовь к еде, с другой — я всё отчётливее осознавал собственную неспособность манипулировать ею с такой же ловкостью, как повара *Alinea*.

И вот, спустя пять лет после начала, я закончил. Я не ставил цели приготовить всё из книги *Alinea* — так вышло. Просто никогда не принимал решение остановиться. Завершение последнего блюда было **невероятно** удовлетворяющим, но оставило за собой пустоту и лёгкую тоску.

Ну и что теперь? — подумал я.

— Думаю, мне стоит собрать альбом с фотографиями всего проекта, — сказал я Саре спустя несколько месяцев, перебирая накопившуюся коллекцию снимков.

— Может, тебе стоит написать что-то к ним? — предложила она. — Этот проект захватил тебя на годы, ты многое понял про себя. Может, расскажешь немного об этом?

Идея показалась мне интересной. Я начал писать, размышлять о том, как научился креативно мыслить, и что для меня значил весь этот процесс. Как и в случае с готовкой, по мере работы мой стиль письма становился всё сложнее и увереннее, и в итоге мы с Сарой создали и самостоятельно издали *The Alinea Project* — мемуары, которыми гордимся, и которые теперь стоят рядом с моей потрёпанной копией *Alinea*. Когда мы получили первую партию книг, мы упаковали одну из них и отправили в Чикаго. Вложенное послание гласило:

Ребята, спасибо. Это было весело.

— *a*

Вскоре после подтверждения доставки я получил сообщение от Ника:

Ding.

— **Чувак. Это безумие. Ты сумасшедший.**

Прошло ещё немного времени.

Ding.

— **Только дошёл до момента, где ты готовишь первый рецепт. Это великолепно!**

Чёрт, — понял я. — Он действительно читает это.

Сигналы продолжались... ещё пару часов.

Ding.

— Ух ты, фото становятся всё лучше.

Ding.

— Ты доставил краба авиапочтой с рыболовного судна на Аляске?! С ума сойти.

Ding.

— Только дошёл до момента с предложением. Немного всплакнул, мужик.

Затем:

Ding.

— Позвони мне завтра.

Это уже было серьёзно, и мне стало страшно интересно: *о чём может захотеть поговорить совладелец Alinea?*

— Привет, Аллен, — бархатный голос Ника донёсся из трубки на следующее утро. — Эта история сумасшедшая. А мы любим работать с безумными, увлечёнными людьми. Думаешь, мы могли бы придумать, как поработать вместе?

Я онемел.

— Что вы можете сделать с художником по визуальным эффектам в ресторане?

— У меня есть идеи, — ответил он спокойно.

Вот так мы и оказались здесь.

Вернувшись в тот самый кирпичный офис, Ник ответил на вопрос шефа.

— Да, но вот в чём дело, — сказал он, обратившись к Саре и мне. — Если вы хотите по-настоящему работать с нами, вы не можете просто быть фанатами. Вы не можете на всё говорить «да», потому что у вас в голове шеф на пьедестале. Надо прорваться сквозь это. Вы должны приносить на стол свои идеи. Нам нужно уметь бросать вызов друг другу. Вот так рождается настоящее сотрудничество.

— На самом деле, — добавил Ник с усмешкой, — я бы даже сказал, что не смогу быть счастливым, пока вы не дойдёте до того момента, когда скажете: «Шеф или я — полные идиоты».

Оба эти человека наделены поразительной эмпатией — и я пришёл к выводу, что это и есть секрет гостеприимства. Почти невозможно посвятить шесть лет жизни философии неустанного стремления к совершенству, не идеализируя самих философов. Но Ник и шеф прекрасно понимали, что именно это со мной и происходило.

И вот я оказался в довольно странной позиции — увлечённого любителя, которому поручили создать содержание этой книги. Навыки письма и фотографии я оттачивал в комфортной и неформальной среде блога. А ведь когда я впервые взялся за *Alinea*, я почти ничего не знал о коктейлях.

Сейчас, оглядываясь назад, я понимаю: именно так шеф и Ник любят работать.

То, что вы держите в руках, — это довольно странная смесь опыта первоклассных шефов и барменов, отфильтрованная через восприятие человека, который всё это осваивал впервые. Я подхожу к этому проекту не с позиции эксперта в мире коктейлей. Но я понимаю энергию, которую рецепт из ресторана такого уровня может пробудить. И понимаю мужество (или глупость), необходимое, чтобы взяться за его реализацию дома. В этой книге я старался уравновесить обе эти точки зрения.

Шеф Ачатц говорит, что рецепты на этих страницах будут *довольно легко* воспроизводимыми. В этом месте я вкладываю в его слова весь свой опыт (и восторг, и нервозность) и добавляю: **не верьте**. Эти рецепты не простые, по крайней мере, по меркам коктейльных книг. Они сложные, часто длинные, и иногда с погрешностями. Но если следовать им точно, всё получится. Хотя всегда остаётся шанс, что и нет.

И это всё!

Если бы я снова начал готовить блюда из *Alinea*, я бы ни на что не променял этот опыт. Он невероятно полезный. Ощущение дискомфорта, работы с незнакомыми ингредиентами и техникой, поиск — всё это даёт мощнейшее удовлетворение. Побеждать в незнакомом пространстве — это кайф.

«Что вы хотите, чтобы была за книга?» — спросили меня.

Сара и я обдумывали это на протяжении всего проекта. Поначалу нас вёл простой интерес и желание учиться. А в итоге самым важным оказался не результат, а **сам процесс** создания.

Мы представляем эту книгу не как собрание законов, а как след творческого поиска. Вместо того чтобы скрывать свои ошибки и путь обучения, мы делимся им — от простых пояснений и сравнений до открытого признания, когда что-то не получается. И, возможно, это главное, чему мы хотим научить: как думать как шеф — с уверенностью, что однажды ты тоже сможешь распознать вкус, составить рецепт и поверить ему.

Цель этой книги — вдохновить вас создавать **то, что будет вкусно**. Мы надеемся, что эти рецепты помогут вам в этом. И если нет — мы надеемся, что они станут **отправной точкой**.

Allen Hemberger

Если бы вы попросили меня выбрать любимый коктейль, я бы, пожалуй, остановился на джин-тонике.

Сент-Клэр — небольшой городок в штате Мичиган, где я вырос, расположен на одноимённой реке, которая служит естественной границей между Канадой и Мичиганом. Когда я был моложе, мы с друзьями часто прыгали в чью-нибудь машину вечерами и ехали через мост, чтобы поиграть в любительский хоккей. После этого мы — кхм — пользовались более лояльным возрастным цензом на алкоголь в Онтарио, отправляясь в местный бар, где заказывали G&T, сделанные из дешёвого джина и слишком большого количества Canada Dry. Обычно даже ломтика лайма не было — но я вспоминаю их с теплом.

Спустя годы я оказался в elBulli, в Испании, среди, пожалуй, самых талантливых шефов в мире. После долгого рабочего дня мы с коллегами расслаблялись, потягивая джин-тоники из этих забавно длинных бокалов, до краёв наполненных льдом и свежими травами. Со временем у меня выработалось настоящее восхищение этим напитком: немного горечи от тоника, тепло алкоголя, чуть сладости и терпкости, травяной аромат, оттенки можжевельника, цитруса и лакрицы. Балансировка всех этих ноток напоминала мне сборку головоломки — вроде бы всё просто, а на деле — искусство.

В те годы Испания стала важной точкой поворота в моём кулинарном пути: она не только вдохновила меня творчески, но и помогла взглянуть по-новому на эстетику. Это был период, когда я начал задумываться о вопросах вроде: *что делает коктейль коктейлем?*

Когда мы с командой начали разрабатывать *The Aviary*, это любопытство превратилось в важный творческий принцип. Мы стали задаваться самыми простыми вопросами:

Что такое коктейль? Обязательно ли он должен быть жидким? Почему его нельзя продавать как еду?

Мы стали размышлять: возможно, те техники и сочетания вкусов, которые мы разработали за годы работы в *Alinea*, подойдут и для мира коктейлей.

Воодушевлённые этой мыслью, мы начали перелистывать страницы кулинарной книги *Alinea*, записывая идеи по трансформации блюд в напитки. Вопросы посыпались один за другим:

Если вкусы манго, соевого соуса и хлопьев бонито хорошо сочетаются в одном амюз-буше в Alinea, почему бы не попробовать их в напитке?

А как насчёт этого блюда с чёрной лакрицей и никозией — можно ли эти вкусы перенести в коктейль?

Какие спирты мы бы использовали? Как манипулировать лакрицей? Может, сделать пену? Или шарики, наполненные жидкостью?

А что, если подать коктейль в выдолбленном фрукте?

Или в миске, которую можно есть вместе с напитком?

Если мы подаём в бокале — обязательно ли всё должно быть внутри?

Можно ли положить сверху кусочек еды, который изменит вкус последнего глотка?

Можно ли разобрать коктейль на компоненты, чтобы каждый ощущался отдельно, а

потом — в целом?

Можно ли преподнести один коктейль в виде семи маленьких глотков с разным вкусом, как мини-курс дегустационного меню?

Это было бесконечно.

Несмотря на растущий интерес к коктейлям, никто из нас не был барменом. О богатой истории коктейлей я, честно говоря, знаю немного. Но незнание может быть и преимуществом. В сочетании с любопытством и жадой исследовать, наивность часто становится источником креатива — просто потому, что мы не знаем, что «должны» делать. Мы были настолько неосведомлёнными во время работы над The Aviary, что просто игнорировали условные правила коктейльного мира и не ставили себе никаких ограничений.

Что мы старались понять и понять глубоко — это вкус. Каково взаимодействие вкусов в коктейле, в отличие от тех, что мы подаём на тарелке? Если мы знаем из опыта, что банан хорошо сочетается с икрой, а маракуйя с горчицей — какая разница, подаём мы это в жидком или твёрдом виде? Мои друзья, выросшие в мире баров, задавали мне такие вопросы, но для меня вкус — это вкус, вне зависимости от формы подачи.

Создание концепта коктейля — это не самое сложное. Куда сложнее понять: **завершена ли идея?** Ответ часто требует множества тестов, долгих размышлений и вопросов вроде: *как это должно ощущаться?*

Если мы хотим сделать коктейль на основе скотча — стоит ли учитывать регион производства? А какие нотки даёт конкретная бочка или вид солода? Можно ли повторить это в аромате вокруг бокала? Какой у напитка вкус? Можно ли воссоздать его? А что, если мы захотим создать эффект дождя на бокале, или ароматное облако, окружающее гостя во время глотка?

Мы создаём смело, но затем строго редактируем, чтобы в финале напиток ощущался **элегантным и завершённым**. Только когда идея полностью созревает, мы готовы представить её гостям.

Учитывая всё вышесказанное, неудивительно, что один из моих любимых рецептов в этой книге — это джин-тоник от The Aviary. Наша версия — тщательно проработанный, изысканный и вкусный коктейль — представляет собой интересный кулинарный эксперимент в рамках, казалось бы, простого напитка. Мы сохраняем классическую форму и вкус, но стремимся превратить его в **нечто новое и неожиданное**. Один глоток — и он вызывает улыбку, другой — смех. Мы играем с пузырьками, текстурой, ароматом. Экспериментальная составляющая делает концепт по-настоящему завершённым.

Создание чего-то, что вызывает реакцию, требует глубокой рефлексии. Наши творческие процессы неизбежно приводят к самоанализу. Мы надеемся, что рецепты этой книги будут не просто вкусными, но и станут отправной точкой для ваших собственных исследований. Возможно, вы захотите взять базовую идею и изменить её — вот в чём радость творчества. Мы с радостью делимся тем, что создали, и приглашаем вас стать частью этого пути.

Грант Ачатц

GIN & TONIC

Огурец — Можжевельник — Пузыри

Этот коктейль никогда не появлялся в нашем основном меню: трудозатраты на производство необходимого количества сфер для полноценной подачи слишком велики. Однако это не означает, что коктейль нельзя приготовить вообще. В ситуациях, где масштаб не столь важен (например, на домашней кухне), рецепт становится вполне выполнимым.

ПРОСТОЙ СИРОП

125 г сахара
125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

ОДНА ПОРЦИЯ

GIN & TONIC

60 мл джина (Junipero)
15 мл зеленого шартреза
15 мл простого сиропа
1,3 г лимонной кислоты
120 мл тоника Fever Tree

Подготовьте ледяную баню. Смешайте все ингредиенты в стакане для смешивания коктейлей, хорошо перемешайте. Перелейте в устройство для карбонизации. Полностью охладите в ледяной бане. Карбонизируйте в соответствии с инструкцией производителя. Храните в холодильнике.

НА ПАРТИЮ

GIN & TONIC

342 г джина Junipero
84 г зеленого шартреза
104 г простого сиропа
7,8 г лимонной кислоты
738 г тоника Fever Tree

Подготовьте ледяную баню. Смешайте все ингредиенты в средней миске, хорошо перемешайте. Перелейте в устройство для карбонизации. Полностью охладите в ледяной бане. Карбонизируйте в соответствии с инструкцией производителя. Храните в холодильнике.

Специальное оборудование:

- Полусферическая форма диаметром 16 мм
- Устройство для карбонизации
- Иммерсионный блендер
- Соковыжималка

❶ Вместо того чтобы доливать тоник в конце — что разбавляет напиток и уменьшает газированность — мы предварительно смешиваем его с остальными ингредиентами и карбонизируем всё вместе. Это делает коктейль более ярким и насыщенно-газированным.



СФЕРЫ ИЗ ОГУРЦА

1000 г фильтрованной воды

7,5 г альгината натрия

4 английских огурца

1000 г сока огурца

108 г сахара

20 г лактата кальция

6 г кошерной соли

Чтобы приготовить ванну с альгинатом натрия, соедините воду и альгинат в большой миске. Взбейте погружным блендером на высокой скорости, пока альгинат полностью не растворится и не исчезнут комки. Процедите через сито в чистую миску. Оставьте минимум на 1 час (лучше — на ночь), чтобы альгинат полностью гидратировался и ушли пузырьки воздуха.

Чтобы приготовить сок огурца, разрежьте огурцы вдоль (оставляя кожуру), затем нарежьте на мелкие кусочки и отожмите сок в соковыжималке. Процедите сок через сито. Смешайте 1000 г огуречного сока, сахар, лактат кальция и соль в средней миске. Взбейте погружным блендером до полного растворения всех компонентов.

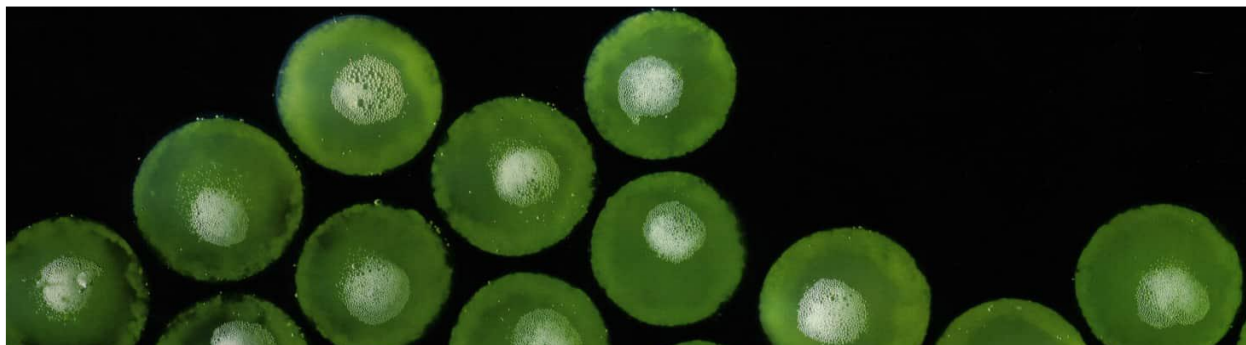
Заполните полусферические формы (16 мм) полученной смесью. Вам потребуется примерно 100 полусфер на один коктейль, всего около 600 для данного рецепта. Заморозьте до полного затвердевания. Оставшийся огуречный сок сохраните в герметичном контейнере.

Чтобы превратить полусферы в сферы, подготовьте две миски с холодной водой из-под крана. Подогрейте альгинатную ванну до очень низкой температуры, стараясь не допустить появления пузырьков. Работая партиями, извлеките замороженные полусферы из форм и осторожно поместите их в альгинатную ванну, аккуратно перемешивая, чтобы они не слипались и не касались дна. По мере размораживания полусферы образуют мембрану, заключающую жидкий центр.

Когда сферы полностью сформируются, достаньте их шумовкой и перенесите в миску с холодной водой. Аккуратно промойте. Повторите процесс во второй миске. Удалите все деформированные сферы. Переложите готовые сферы в контейнер с зарезервированным огуречным соком.

❶ Мы делимся дополнительной информацией по теме сферикации на стр. 126.

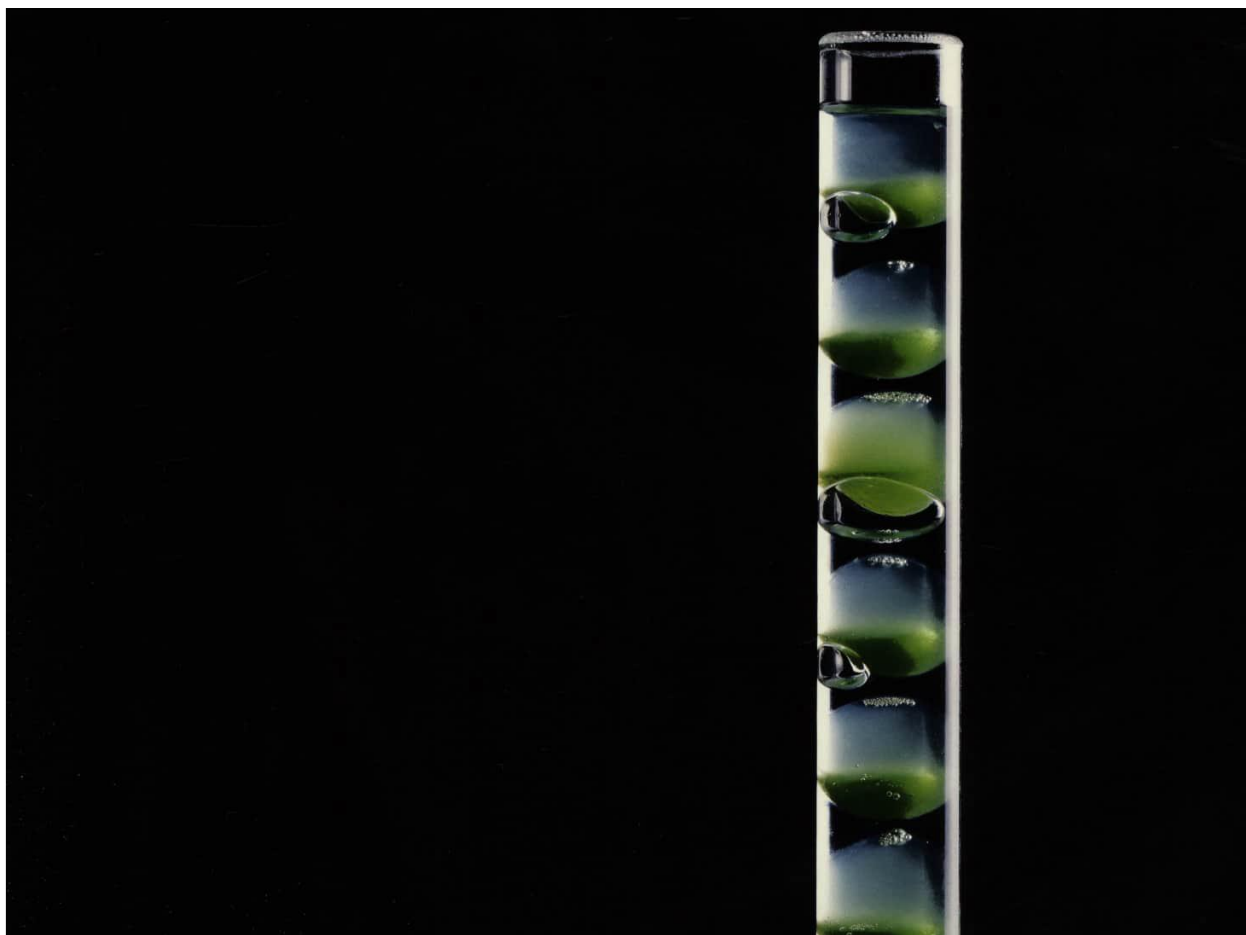
Готовые сферы лучше использовать в течение 8 часов.



СБОРКА И ПОДАЧА

Одна порция или **144 г** (примерно 150 мл)

Охладите высокий бокал в морозильной камере. Достаньте из морозильника и аккуратно заполните четверть объёма огуречными сферами. Долейте карбонизированный коктейль. Подавайте с трубочкой из стекла.



Light & Refreshing

- Margarita — стр. 62
- How Does Snoop Dogg Use Lemongrass? — стр. 106
- Espelette You Finish — стр. 144
- Hurricane — стр. 56
- Cawberry Strobblér — стр. 254
- Midnight Mary — стр. 232
- New Melonniium — стр. 244
- Zombie Panda — стр. 120
- Jab & Right Cross — стр. 58

Table of Contents
LIGHT &
REFRESHING

Margarita • 62

How Does Snoop Dogg Use Lemongrass? • 106

Espelette You Finish • 144

Hurricane • 56

Cawberry Strobblér • 254

Midnight Mary • 232

New Melonniium • 244

Zombie Panda • 120

Jab & Right Cross • 58

Seasonal

- Hot Chocolate — стр. 98
- Green Thumb — стр. 64
- On a Wire — стр. 264
- Two Turtle Doves — стр. 184
- Meet Me in Tennessee — стр. 242

Vacpot – стр. 197

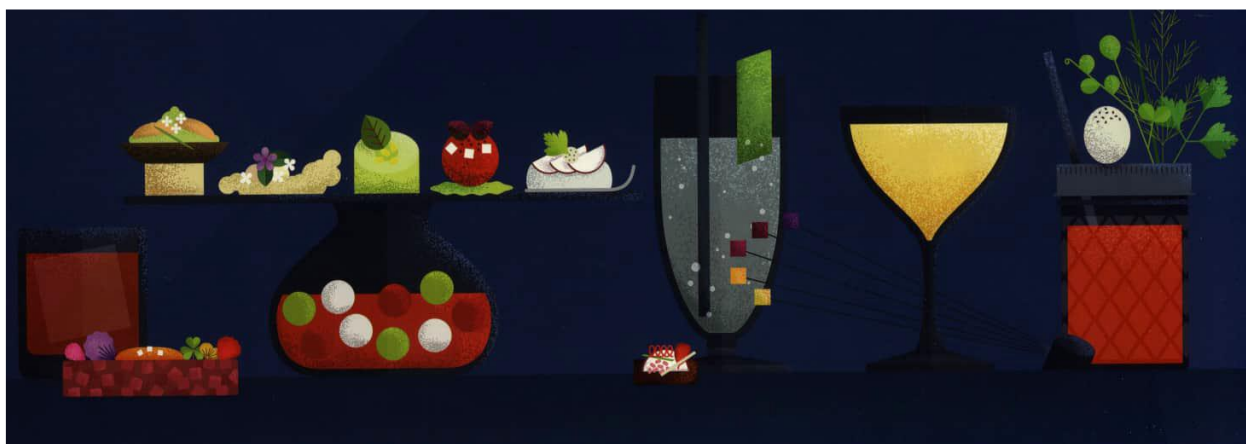
(Подраздел, посвящённый напиткам, приготовленным с помощью сифона)

- A Toddy a Day — стр. 204
- Baked Apple — стр. 206
- Goodnight & Good Morning — стр. 202
- Oolong — стр. 205
- Raspberry — стр. 203
- Rooibos — стр. 200
- Science A.F. — стр. 208



Boozy

- Bitter — стр. 370
- **In the Rocks** — стр. 311
 - Boulevardier — стр. 319
 - El Presidente — стр. 318
 - Old Fashioned — стр. 314
 - Red Hook — стр. 318
 - Remember the Maine — стр. 320
 - Vieux Carré — стр. 319
- Hermoso — стр. 266
- No Chocolate Here — стр. 74
- Smoking Barrel — стр. 360
- Truffled Negroni — стр. 218



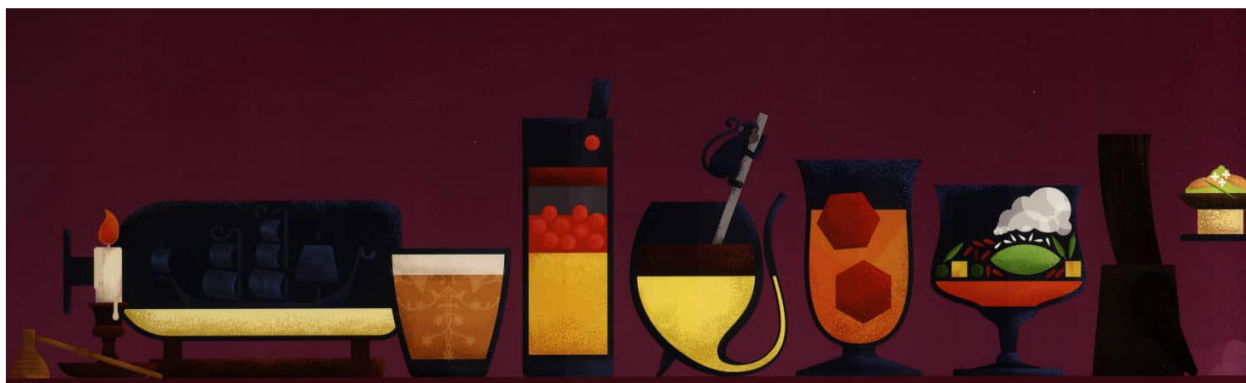
Drinks with Snacks

- Beef Tartare, Elvis Parsley — стр. 408
- Bloody Mary (2017) — стр. 298
- Clear & Clement — стр. 226
- Corpse Survivor — стр. 344
- Carrot is the New Tomato — стр. 238
- Bring Another Smurf! — стр. 166
- Michalada (2017) — стр. 334
- O'Doyle Rules — стр. 190
- Joseph's Cane — стр. 348



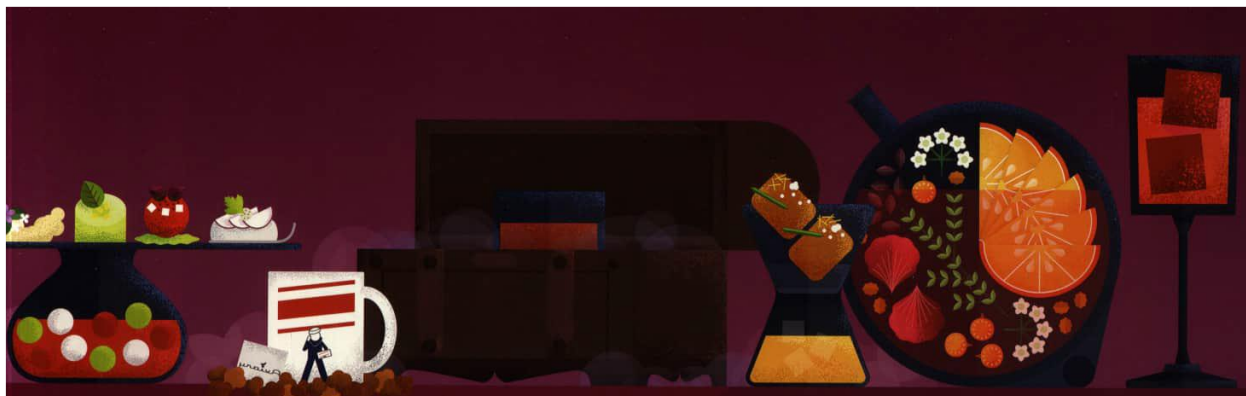
Adventurous

- **Loaded to the Gunwalls** — стр. 136
- **Mad World** — стр. 160
- **Jungle Bird** — стр. 122
- **Monkey Tail** — стр. 230
- **Sweet Potato** — стр. 188
- **Chamomile** — стр. 352
- **Chorizo** — стр. 172
- **Boody Mary (2017)** — стр. 298



Non-Alcoholic

- **Prize Inside** — стр. 284
- **Infernal Imagery** — стр. 104
- **O'Doyle Rules** — стр. 190
- **Porthole: 3 in 441** — стр. 158
- **Espelette You Finish** — стр. 144

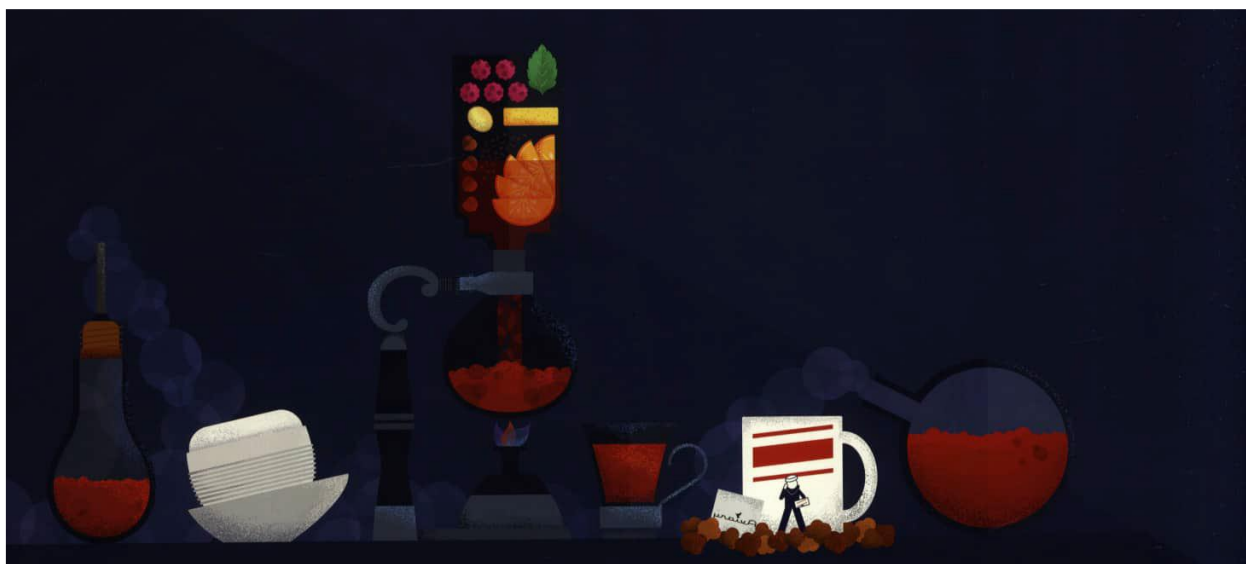


Warm

- **Edison Square** — стр. 52
- **Hot Chocolate** — стр. 98

Vacpot — стр. 197

- **A Toddy a Day** — стр. 204
- **Baked Apple** — стр. 206
- **Goodnight & Good Morning** — стр. 202
- **Oolong** — стр. 205
- **Raspberry** — стр. 203
- **Rooibos** — стр. 200
- **Science A.F.** — стр. 208
- **Prize Inside** — стр. 284
- **Tea in Trinidad** — стр. 258



Flights

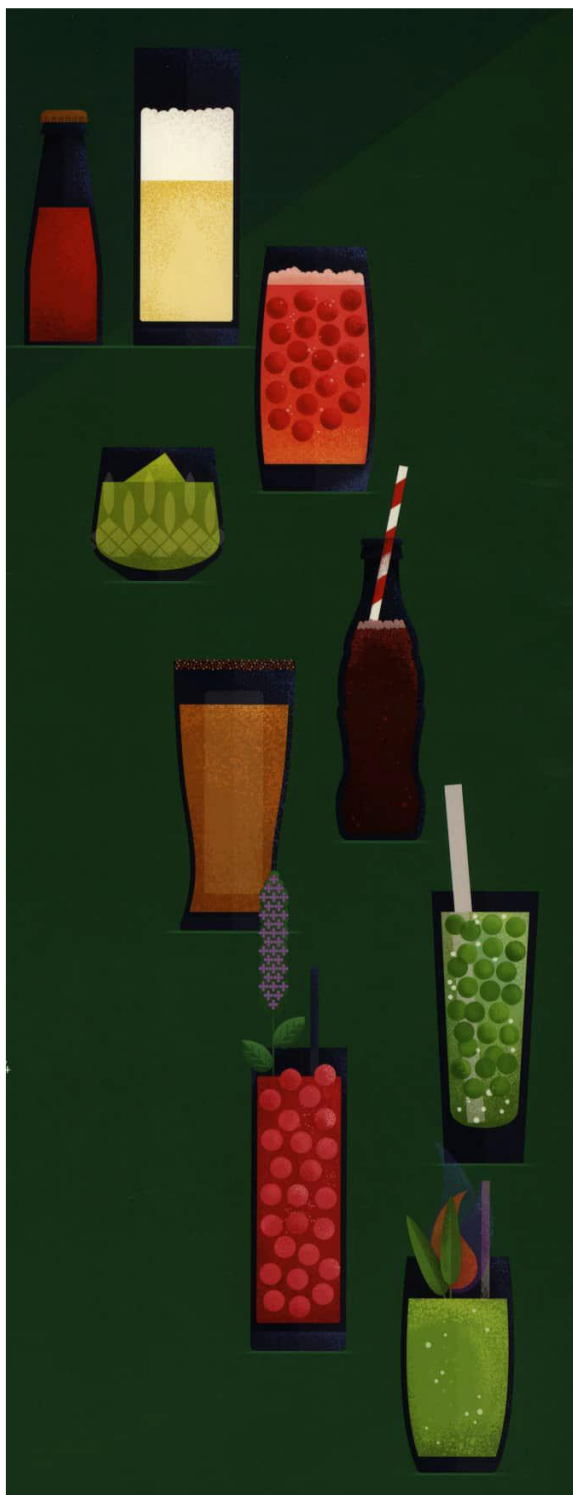
- **Chartreuse** — стр. 78
- **A Study of Scotch** — стр. 114
- **A Year in Kyoto** — стр. 174
- **Spiritual Advisor** — стр. 222
- **Tiki** — стр. 246





Bubbles

- **2 in 1** — стр. 212
- **Netflix & Chilcano** — стр. 308
- **Jesus Can't Hit a Curveball** — стр. 48
- **Argentinian Soda Jerk** — стр. 128
- **Micahlada (2011)** — стр. 334
- **Gin & Tonic** — стр. 20
- **Lebron Chewbacca** — стр. 110
- **Granny Smith** — стр. 164



TIME

- **Meloncholy** — стр. 250
- **Perfect Storm** — стр. 368
- **Horchata** — стр. 290
- **Five Food Groups** — стр. 288

PORTHOLE — стр. 149

- **3 in 441** — стр. 158
- **Blueberry** — стр. 156
- **Chai** — стр. 152
- **Cranberry** — стр. 157
- **Heart of Stone** — стр. 154
- **The Hollow** — стр. 155

VOLCANO GLASS — стр. 83

- **Banana Curry** — стр. 86
- **Cold Chocolate** — стр. 88
- **Indian Summer** — стр. 90
- **Poached Pear** — стр. 92
- **Snake Blood** — стр. 220
- **Peach** — стр. 54

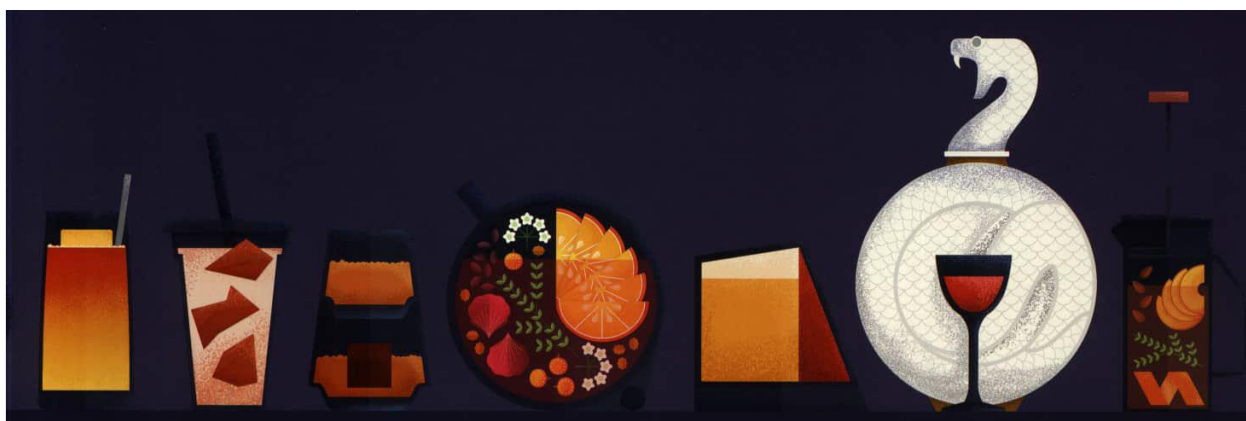


AROMATIC

- **Cloche Encounters of the 46 Kind** — стр. 322
- **Harry, I Took Care of It** — стр. 214
- **Branding Iron** — стр. 260
- **Edison Square** — стр. 52
- **Ford's Model Tea Party** — стр. 332
- **Infernal Imagery** — стр. 102
- **Levels (Agave Releases Pimento)** — стр. 94

PILLOW — стр. 269

- **(719) 26-OATES** — стр. 276
- **Rob Roy** — стр. 280
- **Rum Manhattan** — стр. 274
- **Wake & Bake** — стр. 282
- **Tea in Trinidad** — стр. 258



THE OFFICE

- **Beef Tartare, Elvis Parsley** — стр. 408
- **Huckleberry** — стр. 404
- **Popcorn** — стр. 396
- **Sweet Pea** — стр. 384
- **Coffee** — стр. 380
- **Amaretto Sour** — стр. 398
- **Blue Cheese** — стр. 400
- **Gran Classico** — стр. 390
- **Passionfruit** — стр. 386
- **Chartreuse** — стр. 378
- **Tequila** — стр. 402
- **Old Fashioned** — стр. 394



DUSTY BOTTLE

- **Brooklyn** — стр. 424
- **Daiquiri** — стр. 418
- **Gin Martini** — стр. 422
- **Old Fashioned** — стр. 427
- **Vesper** — стр. 417
- **White Negroni** — стр. 421



Оглавление

ВСЁ

THE AVIARY

2 в 1 · 212

Гэри, ещё один кавказец · 66

Аргентинский газировщик · 128

Горький · 370

Кровавая Мэри (2011) · 294

Кровавая Мэри (2017) · 298

Смурф, ещё один! · 166

Морковный пирог Рамос Рам Физз · 356

Морковь — новый томат · 238

Кавберри Стробблер · 254

Ромашка · 352

Шартрез · 78

Клир & Клемент · 226

Выживший · 344

Доппиа Беванда · 326

Эдисон Сквер · 52

Эспелет, закончи · 144

Эспелет, закончи (Безалкогольный) · 144

Пять пищевых групп · 288

Чаепитие Форда · 322

Джин-тоник · 20

Гренни Смит · 164

Зелёный палец · 64

Гарри, я этим занялся · 214

Хермосо · 266

Орчата · 290

Горячий шоколад · 98

Как Снуп Догг использует лемонграсс? · 106

Ураган · 56

IN THE ROCKS · 311

Булевардье · 319

Эль Президенте · 318

Олд Фэшнд · 314

Ред Хук · 318

Помни о Мэне · 320

Вьё Карре · 319

Инфернальные образы · 102

Инфернальные образы (Безалкогольный) · 104

Джэб и Правый кросс · 58

Иисус не может отбить кручёный мяч · 48

Тростник Иосифа · 348

Джангл Бёрд · 122

Леброн Чьюббакка · 110

Уровни (Агава выпускает Пименто) · 94

Загружены до борта · 136

Маргарита · 62

Встреть меня в Теннесси · 242
Меланхолия · 250
Мичелада · 334

PILLOW · 269

(719) 26-OATES · 276
Роб Рой · 280
Ромовый Манхэттен · 274
Проснись и пеки · 282

PORTHOLE · 149

3 в 441 · 158
3 в 441 (Безалкогольный) · 158
Черника · 156
Чай · 152
Клюква · 157
Сердце из камня · 154
Пустота · 155

Приз внутри · 284
Приз внутри (Безалкогольный) · 284
Рутбир · 142

VOLCANO GLASS · 83

Банановый карри · 86
Холодный шоколад · 88
Индийское лето · 90
Груша на пару · 92
Копчёная бочка · 360
Кровь змеи · 220
Духовный наставник · 222

A Study of Scotch · 114

Сладкий картофель · 188
Чай в Тринидаде · 258
Тайский айс-кофе · 362
Тики · 246
Трюфельный Негрони · 218
Две горлицы · 184
Повышаем ставки · 132

VACROT · 197

Один Тодди в день · 204
Печёное яблоко · 206
Спокойной ночи и доброго утра · 202
Улун · 205
Малина · 203
Ройбуш · 200
Научно, мать его · 208

Год в Киото · 174

Панда-зомби · 120

THE OFFICE

Амаретто сауэр · 398
Биф тартар, Элвис Парсли · 408
Голубой сыр · 400
Шартрез · 378
Кофе · 380
Гран Классико · 390
Ежевика · 404
Олд Фэшнд · 394
Маракуйя · 386
Попкорн · 396
Горох · 384
Текила · 402

DUSTY BOTTLES

Бруклин · 424
Дайкири · 418
Джин Мартини · 422
Олд Фэшнд · 427
Веспер · 417
Белый Негрони · 421

ЭССЕ

Amuse Bouche: учимся распознавать вкус · 44
Бар как ресторан · 10
Структура бара · 186
Прежде чем мы начнём · 40
Кулинарный подход к коктейлям · 18
Коктейли в запylённых бутылках · 413
Ароматный лёд · 130
Как появилась эта книга · 14
Программа льда · 68
Слабоалкогольные и безалкогольные коктейли · 100
Сочетание коктейлей и еды · 406
Пиролиз спиртов · 364
Сферификация · 126
Время как ингредиент · 146

ПРЕЖДЕ ЧЕМ НАЧАТЬ

Следующая информация поможет установить некоторые основные сведения об инструментах и техниках, которые мы используем на нашей кухне в The Aviary.

ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Ниже перечислены некоторые базовые кухонные инструменты, которые используются на протяжении всей книги:

- Герметичные контейнеры
 - Барная ложка
 - Марля
 - Мешалка (мадлер)
 - Разделочная доска или коврик
 - Жаропрочные миски
 - Кухонный нож
 - Бумага для выпечки
 - Перфорированная или прорезиненная ложка
 - Соусники
 - Противни
 - Силиконовая лопатка
 - Венчик
 - Решётка для охлаждения
 - Деревянная ложка
-

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

В начале каждого рецепта мы приводим краткий список необходимого специального оборудования. Ниже приводится описание некоторых из них:

Устройство для карбонизации

Мы используем несколько устройств для карбонизации коктейлей. Углекислотный шейкер Perlini — это надёжное и продвинутое устройство, обеспечивающее высокий уровень контроля. Мы также используем сифон Fizzini от Hamilton Beach — недорогое устройство, которое можно применять для множества рецептов.

Устройство для послойной подачи коктейля

Этот инструмент позволяет легко и стабильно укладывать жидкости разной плотности слоями. Аналогичный эффект можно достичь, осторожно наливая ингредиенты на тыльную сторону ложки или барной ложки, хотя на практике это требует тренировки для стабильного результата.

Дополнительные инструменты:

Стакан для смешивания коктейлей

Иногда называемый бокалом для размешивания или шейкером, используется для смешивания одной или двух порций коктейля, часто со льдом.

Шейкер-тин

Мы используем утяжелённые тины из нержавеющей стали бренда Koriko для шейкинга коктейлей со льдом.

Сушилка (дегидратор)

Мы используем дегидраторы Excalibur для усиления вкусов и изменения текстур. Домашняя сушилка на минимальном режиме может подойти, но профессиональный дегидратор даёт лучший результат.

Цифровые весы

Дешёвые и точные, используются для небольших измерений. Мы используем два типа: с точностью до 0,5 г и ювелирные весы с точностью до 0,01 г.

Цифровой термометр

Прост в использовании, гораздо быстрее и точнее аналоговых термометров.

Капельницы

Мы храним настойки в небольших стеклянных бутылках с пипетками. Также используем пластиковые пипетки для дозировки капель и небольших объёмов жидкости.

Кухонный комбайн

Мы используем Robot Coupe, но подойдёт и любой аналогичный, например, от Cuisinart.

Стеклянные бутылки

Используем различные объёмы стеклянных бутылок для хранения соков, сиропов и других компонентов. Они прочны, химически нейтральны и привычны в работе барменов.

Скоростной блендер

Мы используем Vita-Prep от Vitamix для смешивания пюре, масел и других смесей до максимально однородной текстуры, особенно если затем смесь будет процеживаться через chinois (ситечко).

Формы для льда

У нас почти мания на сбор и использование форм для льда — мы создаём множество замороженных форм для ароматизированного льда и приглашаем вас проявить смелость и экспериментировать. Некоторые формы, используемые в этой книге, включают силиконовую форму на кубики 1¼ дюйма и форму на сферические шары ⅝ дюйма.

Ледорубы

Мы используем одно- и пятипалые ледорубы для колки крупных кусков льда или для ручной обработки более мелких ледяных форм.

Импульсный термозапайщик

Используется для герметизации пластиковых пакетов.

Пинцет ювелира

Эти недорогие инструменты полезны для точного размещения зелени или миниатюрного декора.

Джиггеры

Мы используем японские конусообразные джиггеры из нержавеющей стали с делениями, нанесёнными на внутреннюю поверхность.

Соковыжималки

Мы получаем сок из продуктов с помощью нескольких разных инструментов:

- **Центрифужные соковыжималки** измельчают ингредиенты вращающимися лезвиями. Особенно эффективны для твёрдых продуктов, таких как имбирь или сельдерей.
 - **Жевательные (медленные) соковыжималки** отжимают ингредиенты против сетки с вращающимся шнеком. Отлично подходят для извлечения сока из зелени и деликатных продуктов, без лишнего нагрева.
 - Также мы используем **Citrus Press** бренда Ra Chand для лёгкого получения сока из различных цитрусов.
-

Противни (Hotel Pans)

Так называемые «противни для гостиниц» бывают разных размеров и глубин. Очень прочные, они полезны для замораживания больших блоков льда, хранения жидкого азота или обычного хранения.

Ступка с пестиком

Иногда старейшие инструменты — самые надёжные.

Расоjet

Этот удивительный процессор превращает замороженные смеси в однородное муссообразное состояние. Мы используем его для мороженого, сорбетов и необычных пюре. Домашняя мороженица также подойдёт.

Овощечистки / тёрки

- **Y-образная овощечистка** — используется для снятия цедры с цитрусов.
- **Нож-каннелёр** — удаляет узкие полоски кожуры для изысканных гарниров.
- **Микроплан** — доступен в разной зернистости, подходит для тёрки всего: от цедры до специй.

Силиконовые коврики

Эти антипригарные коврики в основном используются для выстилки противней. Мы используем бренд Silpat.

Мельница для специй

Используется для измельчения специй в порошок, например для настоек или посыпки. Также подходит кофемолка.

Бутылки-дозаторы

Удобны для точного дозирования жидкостей или выкладки соусов и гелей.

ПРОЦЕЖИВАЮЩИЕ ИНСТРУМЕНТЫ

- **Chinois** — мелкое коническое сито, используется для процеживания жидкостей или пюре для получения гладкой текстуры.
- **Кофейные фильтры** — самые тонкие из сит, удобны для процеживания мелких частиц или масел.
- **Сито Hawthorne** — имеет пружинный механизм, с помощью которого можно регулировать размер процеживаемых частиц, особенно полезно при переливании шейкеров.
- **Сито Julep** — перфорированное ложкообразное сито, обычно используется при переливании напитка из стакана для смешивания.
- **Мелкое коктейльное сито** — используется для двойного процеживания из шейкера в бокал.
- **Сито Superbag** — гибкие нейлоновые мешки разных степеней пористости, чаще всего используется мешок с фильтрацией в 100 микрон.

ТЕРМОЦИРКУЛЯТОР

Термоциркуляторы поддерживают точную температуру при готовке sous-vide. Мы используем устройства от PolyScience. Для дома подойдёт большая кастрюля с водой и цифровой термометр.

ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК

Мы используем вакуумные упаковщики Cryovac в разных вариантах: от запаивания пакетов для су-вид до насыщения ингредиентов вкусами под давлением. Более доступным вариантом является вакуумный упаковщик FoodSaver, но он не подходит для давления.

АРОМА-ДИФФУЗОР (Volcano Vaporizer)

Первоначально разработан для вдыхания каннабиса, но оказался идеален для извлечения ароматов специй и трав — без горелого или копчёного вкуса.

ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ

Посуда, используемая в *The Aviary*, подбирается по эстетике и функциональности. Некоторые элементы были разработаны специально для нас дизайнером Мартином Кастнером из *Crucial Detail*, но многие находки — результат экспериментов и поисков. Мы даже используем предметы, не предназначенные изначально для подачи напитков — главное, чтобы они были герметичны и безопасны для пищи.

Совет: стекло влияет на вкус. Например, углекислый газ быстрее выходит из жидкости на поверхности, поэтому для газированных коктейлей лучше использовать высокие узкие бокалы — они дольше сохраняют пузырьки, чем короткие и широкие. Однако красивая, но неудобная форма может испортить впечатление от питья.

О БАТЧИНГЕ (ЗАГОТОВКАХ)

В *The Aviary* большинство напитков готовится по заказу. Однако мы часто заранее подготавливаем отдельные компоненты — это называется **batching**. Это облегчает процесс и сохраняет стабильность.

Некоторые компоненты могут быть приготовлены за день до подачи — например, смешанные спирты. Однако соки, особенно цитрусовые, быстро теряют свежесть. Поэтому мы всегда добавляем такие ингредиенты в последнюю очередь, перед самой подачей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ АРОМАТНОГО ЛЬДА

Сахар и алкоголь понижают температуру замерзания жидкости, и многие наши рецепты ароматного льда содержат и то, и другое. Мы используем специальные шоковые охладители, чтобы быстро доводить ингредиенты до очень низких температур. В домашних условиях схожего результата можно добиться, установив морозильник на минимально возможную температуру и замораживая лёд на ночь.

ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ

Мы преимущественно используем граммы как наиболее точную и удобную меру массы. Однако в книге встречаются как весовые, так и объёмные значения. Это связано с тем, что в повседневной работе бармен чаще всего использует джиггер — наиболее удобный инструмент для точной порционной подачи во время сервиса.

Некоторые коктейли, особенно шейковые, шипучие или ледяные, сложнее измерять по объёму — и тут вес становится надёжнее. Температура указана как в градусах Цельсия, так и Фаренгейта — в зависимости от используемого оборудования (например, лабораторные циркуляторы предпочитают Цельсий, а духовки и термометры —

Фаренгейт). Эти несоответствия — результат пересечения стандартов барной индустрии, ресторанного мира и лабораторий.

РАЗНОЕ

Рецепты в этой книге оформлены с учётом терминологии как из барной среды, так и из мира высокой кухни. Чтобы установить единый подход, мы приводим несколько пояснений:

- Все рецепты — это точные версии из кухни The Aviary, но масштабированы до 6 порций.
- Если не указано иное, травы и соки должны быть свежими.
- **Split and scrape** — разрежьте стручок ванили вдоль острым ножом и тыльной стороной ножа соскоблите семена. Если не указано иное, используйте как семена, так и сам стручок.
- **Double strain** — двойное процеживание: перелейте напиток через Hawthorne-сито и мелкое сито одновременно. Это позволяет удалить осколки льда и достичь более гладкой текстуры.
- **Dry shake** — энергичное встряхивание без льда, используется для создания густой, пены, например при работе с белком.
- **Express a fresh citrus peel** — чтобы высвободить аромат цитрусовой кожуры, зажмите её между большим и указательным пальцем кожей наружу. Быстро надавите и согните кожуру над напитком, чтобы эфирные масла попали в бокал.

Аперитив: Учимся чувствовать вкус

— Аллен Хембергер

Во время работы над этой книгой мы с Сарой не раз задавали поварам The Aviary вопросы об ингредиентах, с которыми не были знакомы. Вместо того чтобы просто объяснить, что это за продукт, они часто останавливали разговор, чтобы принести нам маленький образец на пробу. «Прежде чем продолжим, — говорили они, — давайте убедимся, что у всех есть чёткое представление о том, с чем мы имеем дело».

Из всех органов чувств, через которые мы воспринимаем еду и напитки — зрение, обоняние, слух, вкус и текстура — вкус, возможно, самый абстрактный. Диапазон ощущений, которые могут быть выражены вкусом, ароматом, текстурой и характером, зависит от словарного запаса человека. Малоознакомые продукты зачастую сравнивают с более знакомыми: «тонка пахнет ванилью с намёком на корицу» или «лягушачьи лапки на вкус как курица». У каждого из нас есть свои вкусовые ассоциации, свой «вкусовой багаж», делающий разговор о вкусе почти таким же субъективным, как сам процесс дегустации.

В The Aviary осознают это и предпочитают идти кратчайшим путём: «Попробуйте». Они убеждены, что понимание вкуса — опыт глубоко личный и постигается только через прямое взаимодействие с ингредиентом.

Этот процесс может быть непрост. Мир биттеров, сиропов, спиртов, ликёров и других алкогольных составляющих бесконечно разнообразен. Найти дегустационные образцы бывает сложно — иногда приходится покупать целую бутылку только ради одного ингредиента. И даже тогда большинство спиртных напитков не отражают вкуса одного компонента — наоборот, они являются результатом многослойной вкусовой гармонии, которую нужно мысленно разобрать и осмыслить.

Это усложняется ещё и тем, что производители не всегда раскрывают полную информацию о составе, а путь создания напитка (затирание, ферментация, дистилляция, разбавление, добавки, выдержка и т.д.) невероятно сложен. Понять, как именно сформировался вкус содержимого бутылки, крайне непросто.

Всё это говорит об одном: научиться понимать вкус — непросто и требует времени.

Кроме того, восприятие вкуса во многом зависит от культурных и личных предпочтений. То, что кажется вкусным южанину из США — скажем, сладкий чай, кислые соленья и пряный соус — может восприниматься как слишком кислое, острое или сладкое для других. Поэтому поварам в The Aviary важно не только понимать свои собственные вкусы, но и осознавать предпочтения и их вариации у своих гостей.

Именно с этого понимания начинается разработка коктейльных рецептов.



Рассмотрим один пример, взятый из самых ранних дней разработки рецептов в The Aviary. Шефы и бармены собрались вместе, чтобы определить целевой баланс вкусов для коктейлей заведения. В качестве основы для обсуждения они выбрали классический Daiquiri — очень простой коктейль, который, как я узнал, невероятно полезен в этом калибровочном процессе.

DAIQUIRI

Слишком сладко для нас	Слишком сухо для нас
60 мл белого рома	60 мл белого рома
22,5 мл сока лайма	30 мл сока лайма
30 мл сахарного сиропа	22,5 мл сахарного сиропа

Слишком много алкоголя для нас (<i>недостаточно приправлен</i>)	Слишком мало алкоголя для нас
60 мл белого рома	45 мл белого рома
15 мл сока лайма	22,5 мл сока лайма
15 мл сахарного сиропа	22,5 мл сахарного сиропа

Пожалуйста, никогда не делайте так	Условно сбалансировано
60 мл белого рома	60 мл белого рома
2 ст. л. сахарного песка	22,5 мл сока лайма
1 целый лайм	22,5 мл сахарного сиропа

Для приготовления и подачи:

Смешайте все ингредиенты со льдом в шейкере. Встряхните энергично, пока смесь не охладится и не разбавится. Затем процедите дважды в небольшой бокал. **Примечание:** Этот рецепт рассчитан на использование стандартного рома крепостью 80 proof (40%). Он также хорошо подойдет для рома с более высокой крепостью или выраженным «дикуватым» вкусом (например, rhum agricole).



Сара и я сочли полезным приготовить каждый из этих вариантов и сравнить их между собой, чтобы лучше понять собственные вкусовые предпочтения. (Сара, например, поняла, что ей нравится пропорция 2:1:¾ — выдержанный ром : сок лайма : сахарный сироп. Дополнительное количество сока лайма уравнивает воспринимаемую сладость карамельных нот в роме.) Но шефы сразу отметят, что нет «правильного» варианта — всё сводится к тому, что нравится именно вам. Если вы готовите эти рецепты и обнаруживаете, что предпочитаете более сухой Daiquiri, чем тот, что указан как «условно сбалансированный», возможно, вам стоит скорректировать уровень сахара и кислотности, когда будете готовить коктейли из этой книги.

Хотя прямо это не указано, четвёртый ингредиент играет важную роль во всех описанных вариантах: вода. Охлаждение коктейля не обязательно сопровождается его разбавлением, но при правильной пропорции вода может быть желанным дополнением, поскольку даёт ароматам пространство для раскрытия. Шефы скажут, что недоразбавленный коктейль «на вкус как ликёр» — чрезмерно густой и тягучий — тогда как переразбавленный кажется тонким и водянистым. Когда я спрашивал о том, как они достигают идеального уровня разбавления, мне объясняли, что это зависит от множества переменных (количество льда, его размер, температура и влажность, продолжительность встряхивания или перемешивания, внутренняя температура ингредиентов и пр.), и потому это трудно формализовать. В итоге шефы снова и снова возвращаются к принципу: пробуй, пробуй, пробуй.

Чтобы помочь новым сотрудникам развить вкусовое восприятие, менеджеры бара в The Aviary предложили им приготовить *amuse bouche* — небольшую рюмку коктейля, которую подают каждому гостю по прибытии. Это по сути аналог вопроса «Что бы вы хотели выпить сегодня вечером?» в форме напитка. Меню меняется каждые несколько дней, практически не повторяется, и представляет собой лучший вариант использования доступных на данный момент ингредиентов для создания чего-то вкусного и интересного. Бармен, создающий *amuse*, должен отлично разбираться в каждом ингредиенте, используемом в коктейле, — и научиться этому можно только путём тщательной дегустации и анализа.

Свою личную «школу вкуса» я прошёл примерно на середине работы над этой книгой, когда попытался использовать свои знания, чтобы «обратным путём» воссоздать коктейль, который я попробовал в ресторане. Я знал ингредиенты и пытался подобрать пропорции, ориентируясь на классику. Но результат постоянно получался не тот. В какой-то момент один из шефов остановил меня и сказал: «Ты слишком зациклился на пропорциях — начни с главного вкуса». Этот совет стал для меня открытием: ключевым оказался не поиск идеальной пропорции, а точное понимание роли каждого ингредиента в конечном вкусе. Это помогло мне понять, что я делаю не так.

Понимание спиртных напитков, как и вкуса в целом, требует практики. В рецептах этой книги мы делимся советами, как на вкус определять характер каждого ингредиента — и развить собственный язык описания. Заметили ли вы, как алкоголь ощущается на вкус: жжёт, обжигает, согревает? Горький он или сладкий? Насколько он сухой? Это прямая дорога к пониманию структуры напитка. Попробуйте задать себе вопросы: этот вкус травяной? Пряный? Цветочный? Что вызывает текстуру — танины, маслянистость, кислотность? Когда вы работаете с коктейлями, обучение вкусу — это работа с памятью, языком и интуицией. Мы пробуем, чтобы лучше понять друг друга — и сами напитки.

Сахарный сироп

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

Имбирный сироп

1 крупный корень имбиря

60 г сахара

Очистите имбирь и нарежьте его тонкими ломтиками поперёк волокон. Отожмите сок с помощью соковыжималки. Процедите через chinois в высокий контейнер. Дайте соку постоять 1 час, чтобы осел крахмал. Осторожно перелейте сок в чистый контейнер, оставив крахмал на дне. Избавьтесь от крахмала.

Смешайте 60 г имбирного сока и сахара в блендере. Взбивайте на высокой скорости до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник. Оставшийся имбирный сок используйте для приготовления льда с серано.

Настойка из петрушки

200 г листьев петрушки

300 г нейтрального спирта (190 proof)

Смешайте петрушку и нейтральный спирт в вакуумном пакете и запаяйте на максимальной мощности. Готовьте sous vide при 75°C в течение 5 минут.

Тем временем подготовьте ледяную баню. Остудите настой в бане до полного охлаждения. Процедите через chinois. Перелейте в небольшой бутылек с распылителем и уберите в холодильник.

Сельдерейный сироп

1 головка сельдерея

80 г сахара (приблизительно)

Подготовьте ледяную баню. Налейте воду в большую кастрюлю и доведите до сильного кипения. Бланшируйте самые зелёные стебли сельдерея в кипящей воде 1 минуту.

Переложите в ледяную баню для полного охлаждения. Высушите на бумажных полотенцах.

Отожмите сок из листьев сельдерея с помощью соковыжималки. Процедите через chinois в чистый контейнер, установленный на весы. Запишите массу. Добавьте 25% сахара от массы жидкости (примерно 80 г) и перемешайте до растворения. Процедите через chinois. Перелейте в бутылку. Храните в холодильнике.

Лёд с серано

3 перца серано
60 г воды
220 г воды
120 г сока зелёного яблока, отжатого через соковыжималку
72 г глюкозы
60 г сахарного сиропа
12 г St. George Green Chile Vodka
12 г имбирного сока, отжатого через соковыжималку
3,5 г Scrappy's Lime Bitters
0,5 г соли

Удалите плодоножки и семена из перцев серано. Смешайте 30 г серано и 60 г воды в блендере. Взбивайте на высокой скорости 20 секунд. Процедите через chinois.

В средней миске смешайте 52 г полученной жидкости с остальными ингредиентами, взбивая до растворения глюкозы. Процедите через chinois. Заполните формочки для льда 1¼ дюйма (3,2 см) полученной смесью. Заморозьте до полного затвердевания. Храните в морозильной камере.

Специальное оборудование:

- Формочки для льда 3,2 см
- Блендер
- Иммерсионный циркулятор
- Соковыжималка
- Perlini
- Вакуумный запайщик



JESUS CAN'T HIT A CURVEBALL —

ПОРЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Ингредиенты:

30 мл Ford's Gin
30 мл сельдерейного сиропа
15 мл ликёра Chateau Aloe
15 мл сока лайма
7,5 мл Green Chartreuse
7,5 мл имбирного сиропа
3,75 мл сахарного сиропа
60 мл игристого вина Chandon étoile Brut, очень холодного

Сборка и подача:

Положите 2 кубика льда с серано в среднюю миску. Смешайте все ингредиенты, кроме игристого вина, в шейкере. Встряхните энергично до охлаждения и разбавления, затем процедите через двойное сито в шейкер Perlini. Добавьте игристое вино, переверните шейкер и зарядите его углекислым газом до тех пор, пока он полностью не насытится, и подача газа прекратится. Встряхните шейкер, чтобы растворить газ. Дайте постоять 30 секунд, затем осторожно выпустите избыточный газ. Перелейте газированный коктейль на лёд с серано. Сбрызните коктейль настойкой петрушки.

JESUS CAN'T HIT A CURVEBALL

БАЗА ДЛЯ БАТЧИНГА

165 г Ford's Gin
89 г ликёра Chateau Aloe
43 г Green Chartreuse
55 г имбирного сиропа
27 г сахарного сиропа

Смешайте все ингредиенты в средней миске, хорошо перемешайте. Перелейте в бутылку. Храните при комнатной температуре.

ДЛЯ СБОРКИ И ПОДАЧИ (ИЗ БАТЧА)**

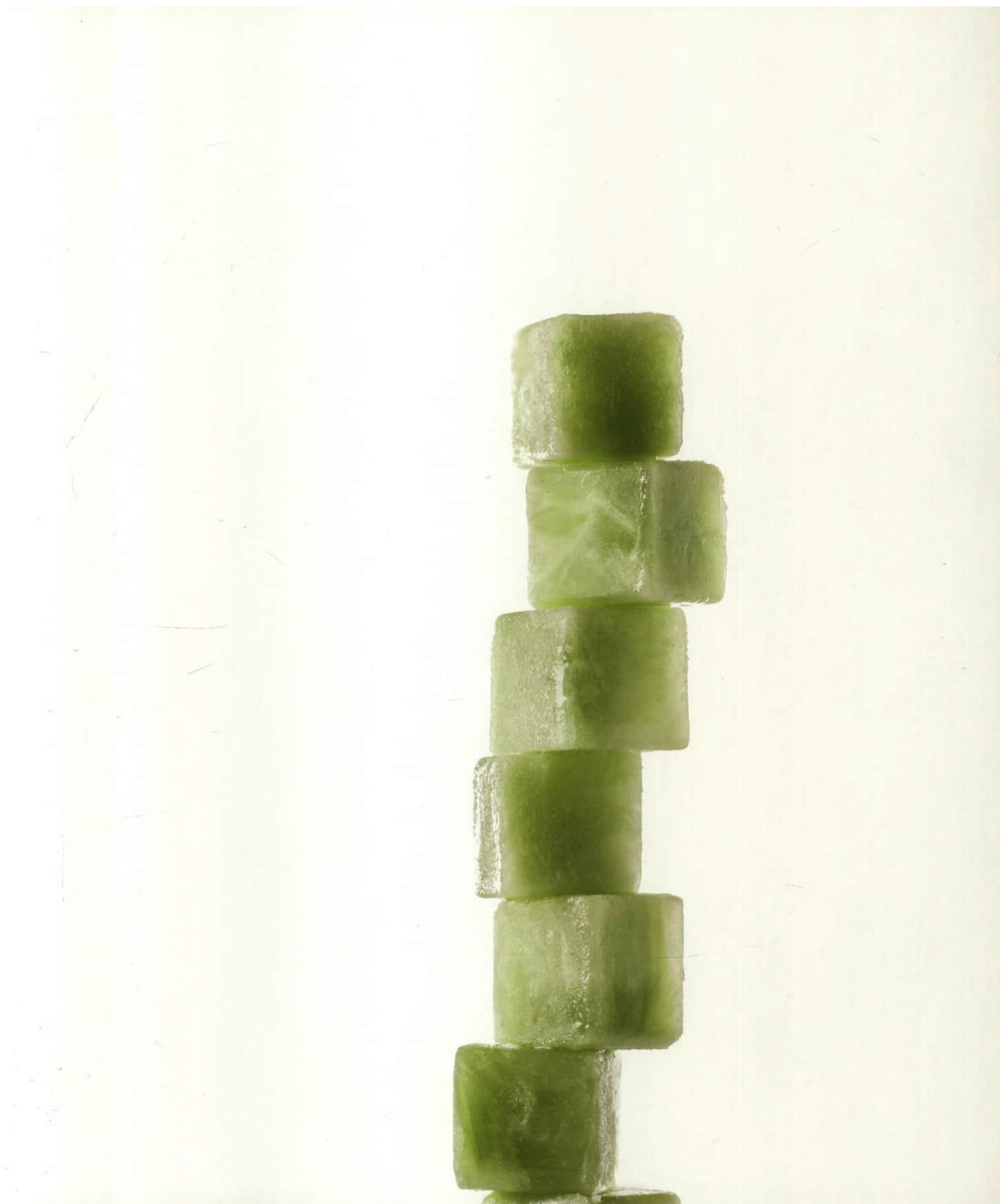
60 мл коктейльной базы
30 мл сельдерейного сиропа
15 мл сока лайма
60 мл игристого вина Chandon étoile Brut, очень холодного

Положите 2 кубика льда с серано в среднюю миску. Смешайте все ингредиенты, кроме игристого вина, в шейкере. Встряхните энергично до охлаждения и разбавления, затем процедите через двойное сито в шейкер Perlini. Добавьте игристое вино, зарядите углекислым газом до полного насыщения. Встряхните

шейкер, дайте постоять 30 секунд, затем осторожно выпустите избыточный газ.
Перелейте газированный коктейль на лёд с серано.
Сбрызните настойкой петрушки.

Примечание:

Из-за относительно короткого срока хранения свежавыжатого цитрусового сока мы предпочитаем не включать его в заранее приготовленные батчи, если они будут храниться более нескольких часов. Этот рецепт подчёркивает наш подход к этому вопросу.



EDISON SQUARE

Карамель / Шоколад / Аромат

Этот напиток происходит, как по названию, так и по содержанию, от традиционного Vieux Carré (французское название "Старая площадь"). Мы начали с интенсивного ароматного чая пуэр и заменили травяные ноты, которые обычно создаются бенедиктином и вермутом, на оттенки шоколада, фисташки и перца анчо.

СИРОП ИЗ ДЕМЕРАРА

200 г сахара демерара

100 г воды

В маленькой кастрюле на среднем огне растворите сахар в воде, постоянно помешивая. Снимите с огня, как только сахар полностью растворится. Остудите. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

КАРАМЕЛЬНЫЙ ЧАЙ PU-ERH

300 г воды

10 г чая Rare Tea Cellar Caramel Dream Pu-erh

65 г сахара (примерно)

В средней кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня. Отмерьте 250 г воды в отдельную миску и добавьте чай. Накройте крышкой и настаивайте 6 минут. Процедите через chinois в чистую миску на весах. Запишите вес и добавьте 30% от массы сахара (около 65 г). Взбейте до полного растворения. Процедите через chinois. Охладите.

EDISON SQUARE (ОДНА ПОРЦИЯ)

45 мл карамельного сиропа из чая пуэр

7,5 мл ликёра Dumante Verdenoce Pistachio

15 мл ликёра BrvŌo Chocolate

7,5 мл ликёра Ancho Reyes Chile

22,5 мл коньяка Jean-Luc Pasquet Coeur de Grande Champagne

22,5 мл ржаного виски Rittenhouse Bottled In Bond

7,5 мл сиропа демерара

15 мл вермута Fusion Verjus Rouge

Смешайте все ингредиенты в вакуумном пакете и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте sous vide при 80°C в течение 5 минут, или до полного прогрева. Храните в тёплом виде.

EDISON SQUARE (БАТЧ)

225 г карамельного сиропа из чая пуэр
45 г ликёра Dumante Verdenoce Pistachio
82 г ликёра BrvОo Chocolate
48 г ликёра Ancho Reyes
130 г коньяка Jean-Luc Pasquet Coeur de Grande Champagne
136 г ржаного виски Rittenhouse Bottled In Bond
78 г сиропа демерара
96,5 г вермута Fusion Verjus Rouge

Смешайте все ингредиенты в средней миске, хорошо перемешайте. Отмерьте 115 г смеси (приблизительно 3,5 унции / 100 мл) на порцию, перелейте в вакуумный пакет и запечатайте на максимальной мощности. Повторите для 6 порций. Готовьте sous vide при 80°C в течение 5 минут или до полного прогрева. Храните в тёплом виде.

ПОДАЧА

Вставьте небольшой воронкообразный наконечник в стеклянную колбу для подачи и влейте содержимое порции Edison Square.

Осторожно добавьте 2–3 маленьких кусочка сухого льда (около 7 г) в колбу. На столе аккуратно поверните колбу на бок, чтобы направить ароматизированный пар к столу. Когда пар полностью рассеется, вставьте металлическую трубочку и предложите гостю выпить.

Важно: не пить, пока идёт активное испарение, чтобы избежать попадания сухого льда внутрь.

Примечание: Сухой лёд выполняет две функции:

1. Он распространяет аромат коктейля, являющийся ключевым элементом подачи.
2. Охлаждает напиток, устраняя риск ожога от горячего сервиса.



PEACH

Scotch / Персик / Время

ПЕРСИКОВЫЙ СИРОП

150 г воды
25 г чая Rare Tea Cellar Georgia Peach Nectar Rooibos
96 г сахара (примерно)

В средней кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня. Отмерьте 125 г воды в отдельную миску, добавьте чай. Накройте крышкой и настаивайте 4 минуты. Процедите через chinois в чистую миску на весах, запишите вес. Добавьте равное количество сахара (примерно 96 г) и размешайте до полного растворения. Процедите через chinois, переложите в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

ПОДЖАРЕННЫЕ МИНДАЛИ

80 г сырых несолёных миндальных орехов

Разогрейте духовку до 150°C. Выложите миндаль на противень и запекайте около 20 минут, пока орехи не станут золотистыми и ароматными. Храните в герметичном контейнере.

ОСНОВА PEACH (ОДНА ПОРЦИЯ)

60 мл Cutty Sark Prohibition Edition Blended Scotch Whisky
37,5 мл хереса Tio Pepe Fino Sherry
22,5 мл персикового сиропа

Смешайте все ингредиенты в коктейльном стакане и тщательно перемешайте. Храните при комнатной температуре.

ОСНОВА PEACH (БАТЧ)

312 г Cutty Sark Prohibition Edition Blended Scotch Whisky
220 г хереса Tio Pepe Fino Sherry
174 г персикового сиропа

Смешайте все ингредиенты в средней миске, хорошо перемешайте. Перелейте в бутылку и храните при комнатной температуре.

СБОРКА И ПОДАЧА

8 г поджаренного миндаля
цедра апельсина (спиральная полоска, снятая одним движением)
5 ломтиков персика (в виде полумесяцев, толщиной 6 мм)
1 веточка свежего тимьяна
22,5 мл лимонного сока
одна порция или 120 мл (4 унции) коктейльной основы

В френч-пресс уложите миндаль, цедру апельсина, ломтики персика и веточку тимьяна.

Смешайте лимонный сок и коктейльную основу со льдом в шейкере. Встряхивайте до охлаждения, затем процедите во френч-пресс. Дайте настояться минимум 3 минуты. Для подачи, медленно нажмите пресс и процедите напиток через мелкое сито в бокал.



HURRICANE

Ром / Тропические фрукты / Слои

Здесь мы выделяем различные вкусы, которые могут входить в классический Hurricane. Просто наблюдая за разницей в плотности ингредиентов, мы обнаружили, что при должном терпении и аккуратности их можно укладывать слоями.

ПЮРЕ ИЗ ПАССИФЛОРЫ

250 г пюре из маракуйи

45 г воды

Смешайте пюре маракуйи и воду в миске, тщательно перемешайте. Процедите через chinois, затем через 100-микронный супербэг. Перелейте в стеклянную бутылку. Храните в холодильнике.

КЛЮКВЕННЫЙ СОК

250 г клюквы

200 г сахара

250 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней кастрюле и доведите до кипения на среднем огне. Уменьшите огонь и варите 20 минут. Снимите с огня, дайте полностью остыть. Процедите через chinois, затем через 100-микронный супербэг. Перелейте в стеклянную бутылку. Храните в холодильнике.

Примечание: не раздавливайте ягоды во время варки или процеживания — это активирует пектин, что сделает жидкость слишком густой для последующего наслаждения.

СОК АПЕЛЬСИНА НАВЕЛ

2 апельсина

Выжмите сок, процедите через chinois, затем через 100-микронный супербэг. Перелейте в стеклянную бутылку. Храните в холодильнике.

СВЕЖИЙ ЛАЙМОВЫЙ СОК

3 лайма

Выжмите сок, процедите через chinois, затем через 100-микронный супербэг. Перелейте в стеклянную бутылку. Храните в холодильнике.

СБОРКА И ПОДАЧА

- 52,5 мл клюквенного сока
- 30 мл пюре маракуйи
- 30 мл сока апельсина Навел
- 15 мл лаймового сока
- 22,5 мл рома Dos Maderas 5+3 Aged Rum
- 22,5 мл рома Banks 5 Island Rum
- 22,5 мл рома Smith & Cross Rum

С помощью устройства для наложения налейте ингредиенты в высокий узкий графин в следующем порядке: клюквенный сок, пюре маракуйи, апельсиновый сок, лаймовый сок, ром Dos Maderas, ром Banks 5 Island, ром Smith & Cross. Дайте каждому слою осесть и стабилизироваться перед добавлением следующего. Подавайте рядом с бокалом, наполненным колотым льдом. Украсьте бумажным зонтиком.

Примечание: чтобы повысить вероятность успешной сборки слоёв, предварительно охладите все ингредиенты до одинаковой температуры.



JAB & RIGHT CROSS

Апельсин / Осенние специи / Дуэль пуншей

Этот коктейль вдохновлён двумя классическими пуншами (Boston Club Punch и Punch à la Romaine). В него также добавлен безе, которое взбивается *à la minute* вместе с гранитой прямо перед подачей, что создаёт интересную и роскошную текстуру.

ПРОСТОЙ СИРОП

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

ГРАНИТА СО СПЕЦИЯМИ

1 лист желатина

6,5 г душистого перца

5 г гвоздики

70 г сахара

250 г воды

125 г лимонного сока

60 г рома Smith & Cross

Погрузите лист желатина в ледяную воду на 5 минут, пока он не станет мягким. Извлеките, отожмите лишнюю воду и отложите.

Отдельно поджарьте душистый перец и гвоздику в средней кастрюле на среднем огне, пока не появится аромат. Измельчите в ступке. В ту же кастрюлю добавьте специи, сахар и воду. Доведите до кипения, снимите с огня, добавьте желатин и перемешайте до растворения. Остудите, затем добавьте лимонный сок и ром. Процедите через *chinois* в неглубокую форму (глубиной 2,5 см). Заморозьте. Через 20–30 минут соскребите смесь вилкой. Повторяйте, пока вся гранита не станет рыхлой, как влажный снег. Храните в морозильнике.

ДИСТИЛЛЯТ ИЗ СЕВИЛЬСКОГО АПЕЛЬСИНА

75 г кожуры севильского апельсина

150 г воды

150 г рома El Dorado 151 Proof

Смешайте все ингредиенты в блендере. Взбивайте 15 секунд — смесь не должна быть полностью однородной. Перелейте в ёмкость для дистилляции. Установите роторный вакуумный дистиллятор на температуру водяной бани 60°C и скорость 80 об/мин.

Дистиллируйте до появления густых маслянистых капель, оттягивающихся от стенок (жидкость должна оставаться прозрачной). Удалите осадок. Перелейте дистиллят в герметичную ёмкость и храните в холодильнике.

Примечание: можно заменить этот дистиллят на апельсиновую воду или Orange Eau de Vie, чтобы достичь схожего вкусового профиля.

БЕЗЕ

100 г яичных белков

150 г сахара

Охладите миску. Взбейте белки с сахаром в блендере на высокой скорости, пока сахар полностью не растворится. Процедите через chinois. Перелейте в сифон, зарядите 3 газовыми баллончиками CO₂, интенсивно встряхните и охладите в ледяной бане.

Примечание: углекислый газ помогает поддерживать лёгкую, воздушную структуру безе, замедляя его спадание.

Специальное оборудование:

блендер, ступка и пестик, роторный вакуумный дистиллятор, сифон (на 1 л)



JAB & RIGHT CROSS

СБОРКА И ПОДАЧА (одна порция)

- 30 мл кашасы Novo Fogo Silver Cachaça
- 30 мл сотерна
- 22,5 мл вишнёвой бренди Rhine Hall Cherry Brandy
- 22,5 мл лимонного сока
- 7,5 мл дистиллята из севилского апельсина
- 15 мл простого сиропа

Смешайте все ингредиенты со льдом в шейкере. Встряхивайте энергично до охлаждения и разбавления, затем процедите в бокал. Отмерьте 30 г безе из сифона в небольшую миску. Аккуратно вмешайте 47 г граниты, стараясь не перемешать слишком сильно, чтобы не разрушить структуру безе. Выложите смесь поверх коктейля. Подавайте немедленно.

JAB & RIGHT CROSS BASE (базовая смесь)

- 157 г кашасы Novo Fogo Silver Cachaça
- 171 г сотерна
- 119 г вишнёвой бренди Rhine Hall Cherry Brandy
- 60 г дистиллята из севилского апельсина
- 92 г простого сиропа

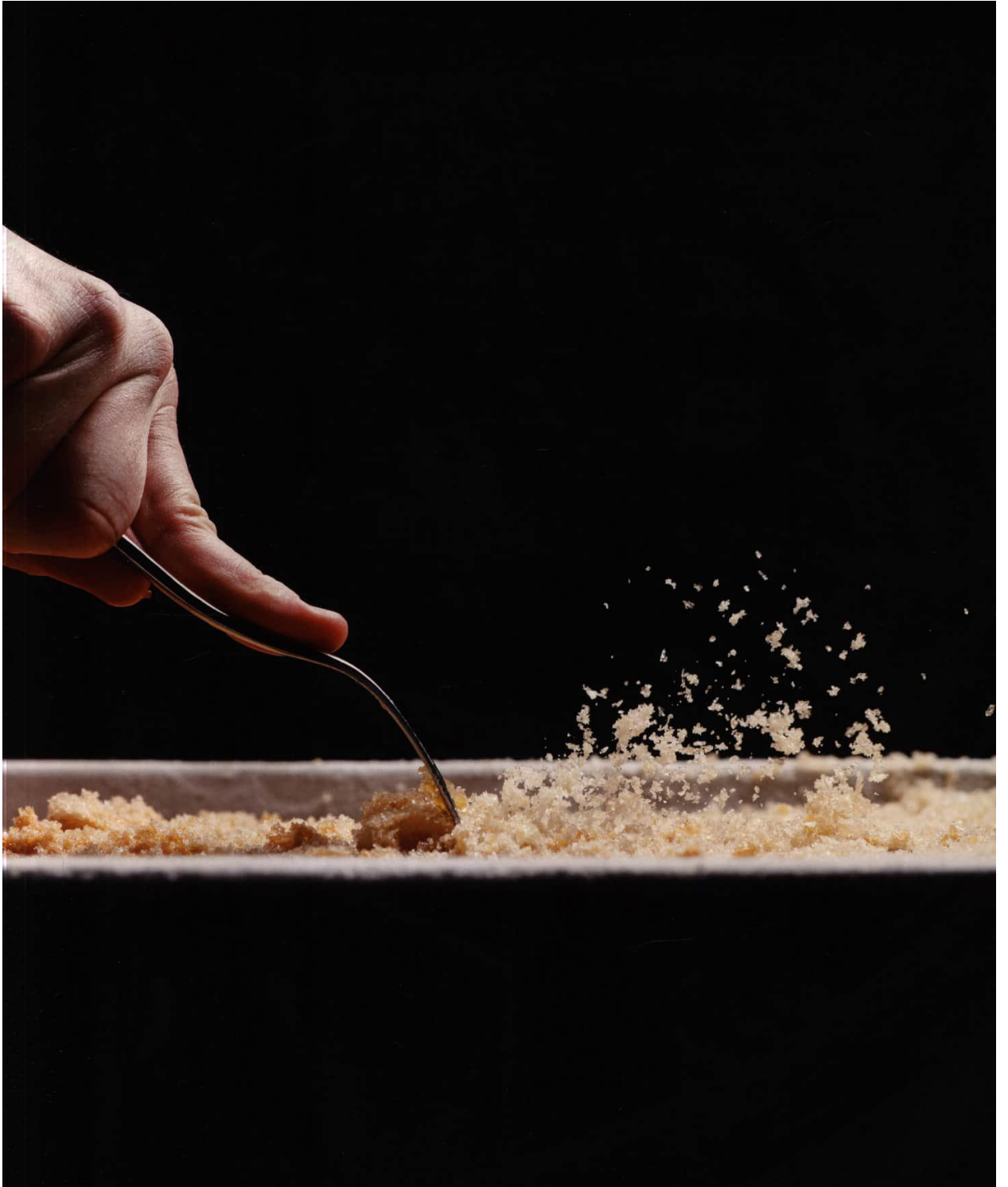
Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешайте. Перелейте в бутылку. Храните при комнатной температуре.

СБОРКА И ПОДАЧА (из базовой смеси)

- 22,5 мл лимонного сока
- 97,5 мл смеси jab & right cross

Смешайте лимонный сок и базовую смесь со льдом в шейкере. Встряхивайте энергично до охлаждения и разбавления, затем процедите в бокал. Отмерьте 30 г безе из сифона в небольшую миску. Аккуратно вмешайте 47 г граниты, стараясь не перемешать слишком сильно. Выложите смесь поверх коктейля до краёв бокала. Подавайте немедленно.





MARGARITA

Этот коктейль — один из самых простых в книге — задуман как способ продемонстрировать одну из наших любимых текил. Мы используем деликатный подход, позволяя продукту сиять, а перец Fresno добавляет дополнительную нотку интереса. Поскольку лёд состоит в основном из воды, он тает медленнее, чем другие ароматизированные льды в книге. Это позволяет гостю контролировать вкус: чем медленнее он пьёт коктейль, тем острее он становится.

СИРОП АГАВЫ

- 200 г сиропа агавы
- 100 г горячей воды

Смешайте сироп агавы и воду в средней миске. Перемешайте лопаткой до полного растворения сиропа. Перелейте в бутылку и храните в холодильнике.

ЛЁД FRESNO

- 5 перцев Fresno, без плодоножек
- 800 г воды

Отожмите сок из перцев Fresno с помощью соковыжималки. Процедите через chinois. Смешайте 50 г сока Fresno с водой. Залейте смесь в форму для льда 3,2 см. Заморозьте до полного затвердевания. Отложите.

ОДНА ПОРЦИЯ

MARGARITA – СБОРКА И ПОДАЧА

- 60 мл текилы Fortaleza Blanco
- 15 мл Cointreau
- 22,5 мл лимонного сока
- 15 мл сиропа агавы
- 3 капли The Bitter Truth Celery Bitters

Смешайте все ингредиенты с льдом в шейкере. Встряхивайте энергично до охлаждения и разбавления. Положите два кубика льда Fresno в средний бокал. Процедите коктейль в бокал через двойное сито. Украсьте сельдерейными биттерами.

БАЗОВАЯ СМЕСЬ

MARGARITA BASE

- 348 г текилы Fortaleza Blanco
- 137 г Cointreau
- 60 г сиропа агавы

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешайте. Перелейте в бутылку. Храните при комнатной температуре.

СБОРКА И ПОДАЧА

- 90 мл базовой смеси
- 22,5 мл лимонного сока
- 3 капли The Bitter Truth Celery Bitters

Положите два кубика льда Fresno в средний бокал. Отдельно смешайте базовую смесь и лимонный сок с льдом в шейкере. Встряхивайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в бокал через двойное сито. Украсьте сельдерейными биттерами.

Примечание: Если базовая смесь была охлаждена, итоговый коктейль будет менее разбавлен (поскольку он потребует меньше времени на охлаждение), что приведёт к смещению баланса напитка.



GREEN THUMB

Этот коктейль — наша попытка уместить лето в бокале, поставить его на подушку из лета, а затем опрыскать всё это ещё большим летом. Это лето насквозь.

СИРОП ИЗ САХАРНОГО ГОРОШКА

- 100 г сока сахарного горошка, отжатого с помощью соковыжималки
- 100 г сахара

Смешайте сок и сахар в блендере. Взбивайте на средней скорости до полного растворения сахара. Не нагревайте смесь. Процедите через *chinois*. Перелейте в бутылку и храните в холодильнике.

АРОМАТ БАРБЕКЮ

- 10 хот-догов
- 450 г спирта 190 proof
- 80 г древесного угля

Измельчите сосиски в кухонном комбайне. Переложите в сотейник и готовьте на среднем огне 20–30 минут, периодически помешивая, пока не вытопится жир и мясо не станет хрустящим. Снимите с огня. Добавьте 300 г спирта и древесный уголь. Аккуратно подожгите и дайте полностью прогореть. Накройте крышкой и дайте полностью остыть. Добавьте оставшиеся 150 г спирта, перемешайте. Процедите через *chinois* в небольшую ёмкость, удаляя твёрдые части. Поместите в морозильник на 2 часа или до затвердевания жира. Процедите через кофейный фильтр. Перелейте в распылитель. Отложите.

СПЕЦИИ ДЛЯ GREEN THUMB

- 10 г семян фенхеля, мелко молотых
- 25 г молотой пыльцы фенхеля
- 8 г чёрного перца, мелко молотого
- 1 г белого перца, мелко молотого
- 20 г порошка дистиллированного уксуса
- 3,5 г кошерной соли

Смешайте все ингредиенты в небольшой миске и тщательно перемешайте. Храните в герметичной ёмкости.

СБОРКА И ПОДАЧА

- 2 побега гороха

- оливковое масло
- 22,5 мл Brugal White Rum
- 22,5 мл St. George Botanivore Gin
- 15 мл Green Chartreuse
- 7,5 мл Lustau Los Arcos Amontillado Sherry
- 22,5 мл сиропа из сахарного горошка
- 22,5 мл лимонного сока

Слегка сбрызните побеги гороха оливковым маслом и перемешайте со специями Green Thumb.

Смешайте оставшиеся ингредиенты с льдом в шейкере. Встряхните до охлаждения и разбавления. Процедите в карбонизатор и насыщайте согласно инструкции производителя.

Положите крупный прямоугольный кубик льда в высокий бокал. Влейте карбонизированный коктейль. Украсьте приправленными побегами гороха. Вставьте соломинку. Поместите бокал на подушку из пшеничной травы. Опрыскайте траву ароматом барбекю.



ANOTHER CAUCASIAN, GARY

ДВОЙНОЙ ЭКСТРАКТ КОФЕ

- 200 г воды
- 9 г молотого кофе (в 2 захода по 4,5 г)

Подготовьте ледяную баню. В средней кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня, добавьте 4,5 г кофе, накройте и настаивайте 4 минуты. Процедите через кофейный фильтр. Немедленно добавьте оставшиеся 4,5 г кофе в тот же настой и настаивайте ещё 4 минуты. Процедите через новый фильтр. Перелейте в бутылку и охладите в ледяной бане. Храните в холодильнике.

Этот компонент желательно готовить в день подачи.

СИРОП ИЗ ЦИКОРИЯ

- 10 г цикория
- 50 г сахара
- 50 г воды

Разогрейте духовку до 175°C. Выложите цикорий на противень и поджаривайте около 10 минут до появления аромата. Смешайте поджаренный цикорий, сахар и воду в вакуумном пакете и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте су-вид при 90°C в течение 1 часа. Подготовьте ледяную баню. Охладите пакет в ледяной бане до полного охлаждения. Процедите через chinois. Перелейте в бутылку и храните в холодильнике.

МОЛОЧНЫЙ ЛЁД

- 420 г цельного молока

Заполните форму для льда (3,2 см) молоком. Заморозьте до полного затвердевания. Храните в морозильнике.



ОДНА ПОРЦИЯ

Another Caucasian, Gary Base

- 30 мл Appleton Estate Signature Blend Jamaican Rum
- 7,5 мл Galliano L'Autentico
- 7,5 мл сиропа из цикория

Смешайте все ингредиенты в стакане для смешивания коктейлей, тщательно перемешайте. Храните при комнатной температуре.

БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ

Another Caucasian, Gary Base

- 159 г Appleton Estate Signature Blend Jamaican Rum
- 45 г Galliano L'Autentico
- 54 г сиропа из цикория

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешайте. Перелейте в бутылку. Храните при комнатной температуре.

ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ ВСЕГО ВОЕДИНО

- 45 мл двойного экстракта кофе (на порцию или 45 мл из большой партии)

Положите 2 куба молочного льда в высокий стакан. В шейкере со льдом смешайте кофе и основу коктейля. Встряхните энергично до охлаждения и разбавления, затем процедите дважды в стакан.



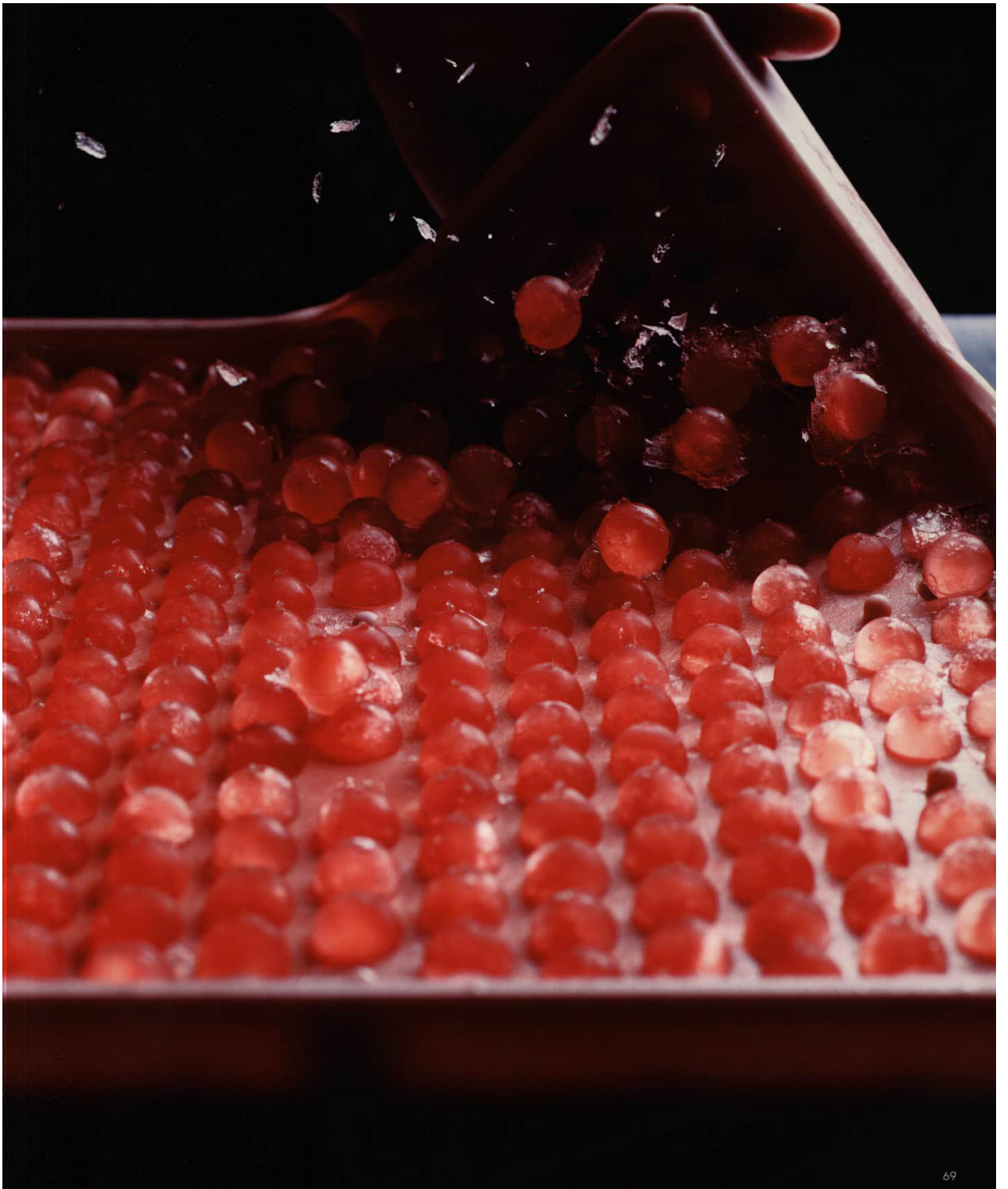
ПРОГРАММА РАБОТЫ СО ЛЬДОМ

Меню коктейлей The Aviary постоянно меняется и обычно включает от 20 до 35 различных форм и вкусов льда в любой момент времени. Чтобы справиться с этим, у нас есть специально выделенный шеф, в обязанности которого входит разработка и создание льда. Это наш ледяной шеф.

Этот шеф работает в небольшой зоне на нашей кухне, которую мы просто называем «Ледяная комната». Она оборудована целым арсеналом инструментов и приспособлений для создания и хранения льда. Среди них — морозильные камеры шоковой заморозки, сверхохлаждённые жидкостные ванны, десятки силиконовых форм, разнообразные ледорубы, пилы и другие инструменты для формовки отдельных порций льда.

Выбор техники, используемой для создания определённого типа льда, в основном зависит от предполагаемого эффекта в коктейле. Должен ли лёд придавать вкус? Он должен таять быстро или медленно? Предназначен ли он для употребления в пищу? Будет ли он содержать сахар или алкоголь? Ледяной шеф работает с бар-менеджером, когда создаются прототипы новых напитков, чтобы создать лёд, который улучшает коктейль интересным способом.



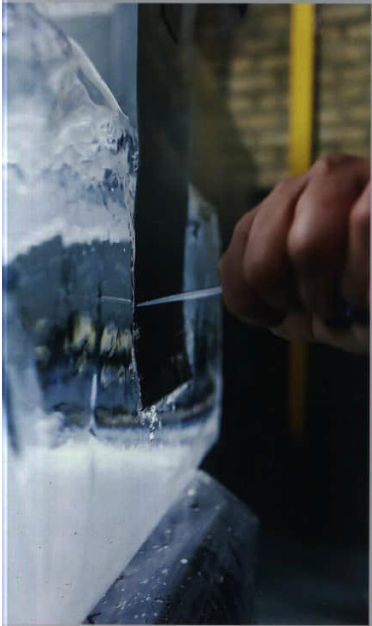
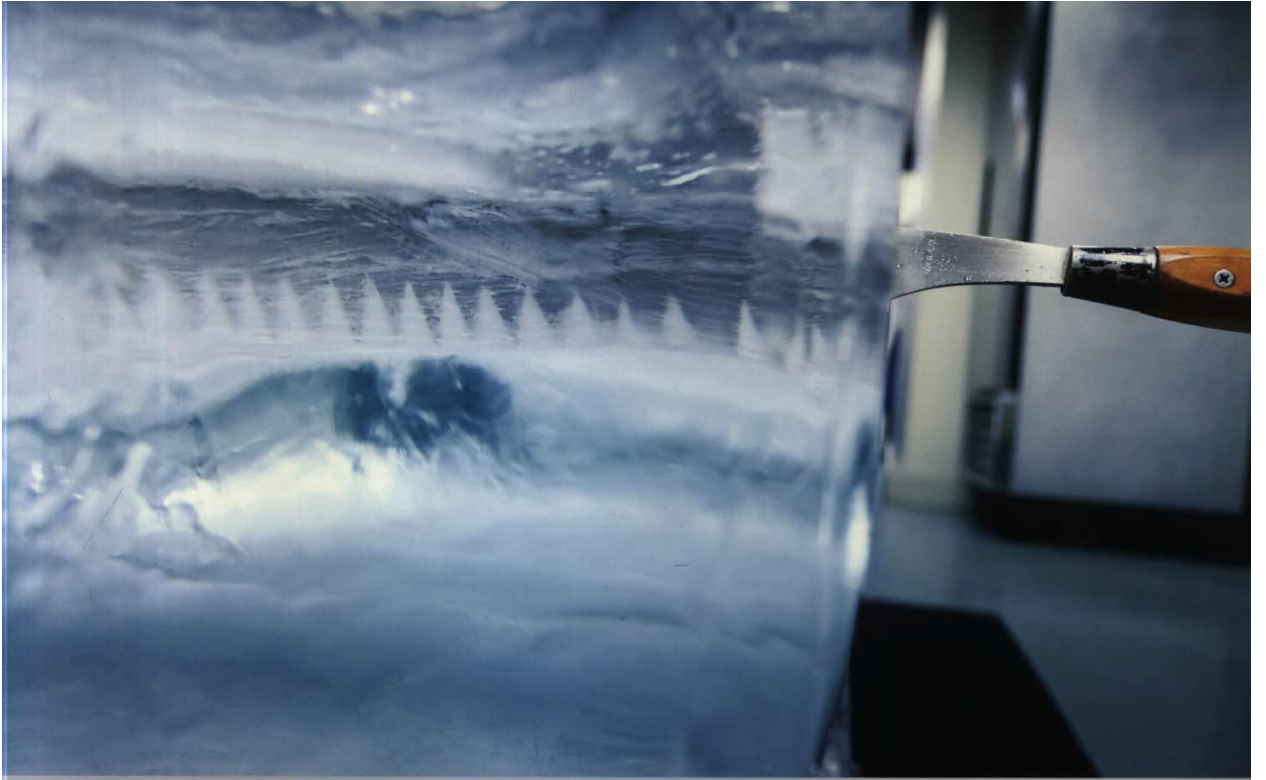


ПРОГРАММА РАБОТЫ СО ЛЬДОМ (продолжение)

Возможно, самым мощным инструментом в нашей ледяной кухне является морозильная машина, произведённая компанией Clinebell Equipment. Обычно используемая для создания больших блоков льда скульпторами по льду, эта машина постоянно циркулирует фильтрованную воду во время замораживания, что помогает изолировать и удалять пузырьки воздуха и примеси. Процесс замораживания занимает около трёх дней и в итоге даёт массивный блок абсолютно прозрачного льда.

Мы извлекаем эти замороженные блоки (весом более 130 кг) из морозильной камеры с помощью подъёмного блока, подвешенного к небольшой мобильной платформе. После того как лёд немного подтает в течение нескольких часов, блоки разрезаются на более мелкие с помощью большой ручной пилы и ледоруба. Каждый кусок льда затем хранится в холодильной камере до момента, когда его вручную обтёсывают до нужной формы для подачи.







Прямо из морозильной камеры лёд обычно чрезвычайно холодный (значительно ниже точки замерзания воды), и, как следствие, становится хрупким и ломким. Попытка придать ему форму с помощью ледоруба в таком состоянии может привести к неожиданным трещинам или расколу. Поэтому его нужно дать немного оттаять или «оттемперировать». Время, необходимое для этого, зависит от размера блока льда; его поверхность постепенно переходит от мутной и матовой к чистой и прозрачной. Этот визуальный сигнал означает, что лёд можно аккуратно формовать, и он подходит для ручной обработки.

Мы используем несколько форм и размеров льда, отколотого вручную. Некоторые из них имеют чёткие геометрические очертания, другие — более органичны и спонтанны. Однако во всех случаях методы придания формы льду предельно точны и выполняются исключительно вручную — с помощью руки и глаза. Каждый кусок льда формируется так, чтобы точно подходить к бокалу, для которого он предназначен. В нашей ледяной комнате мы храним образцы каждого из этих бокалов, чтобы ледяной скульптор мог регулярно сверяться с ними и проверять форму льда, вставляя его в соответствующий бокал.



NO CHOCOLATE HERE BLACK TRUFFLE / SMOKE / BITTER

SMOKE BOMB SOLUTION

20 г вишнёвых щепок
200 г кубиков льда
3,5 г копчёной морской соли с бурбоном
0,5 г кайенского перца

Положите щепки в металлическую форму размером 10 × 15 см. Поместите её внутри большей формы 25 × 30 см. Добавьте кубики льда в большую форму. С помощью газовой горелки слегка подожгите щепки. Плотнo накройте форму фольгой и дайте щепкам коптиться в течение 20 минут. Повторите процесс копчения ещё 2 раза. Процедите копчёную воду через chinois.

В небольшой кастрюле доведите копчёную воду, соль и кайенский перец до кипения на среднем огне, помешивая до полного растворения соли. Снимите с огня. Процедите раствор через chinois, затем через фильтр-сумку (superbag) с ячейкой 100 микрон. Перелейте в стеклянную бутылку и отставьте в сторону.

BLACK TRUFFLE STOCK

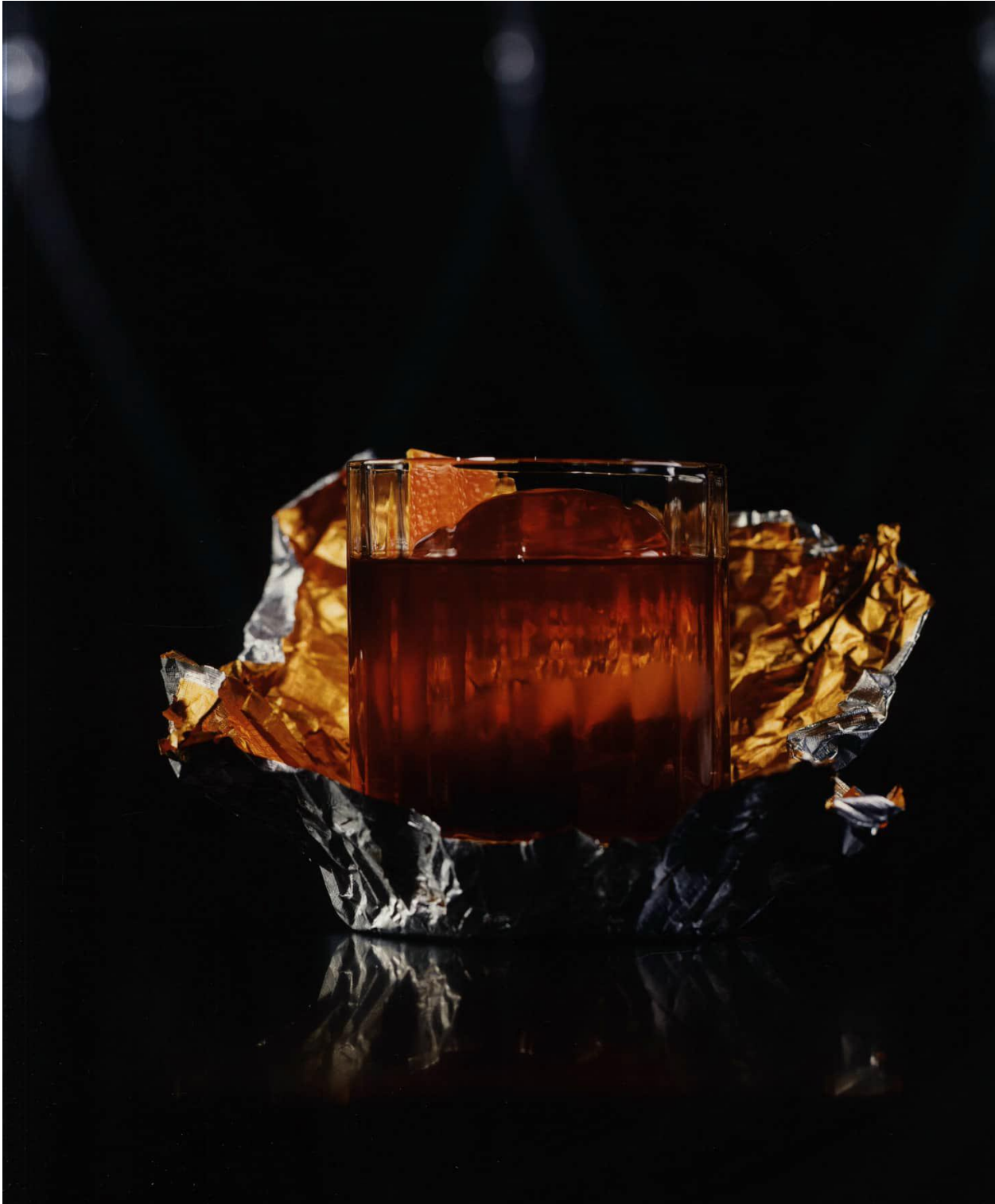
150 г свежих чёрных трюфелей (Перигор), крупно нарезанных
900 г воды

Смешайте трюфели и воду в скороварке. С помощью погружного блендера измельчите в течение 45 секунд. Плотнo закройте крышку и установите давление в 10 фунтов. Медленно доведите до кипения. Когда начнёт выходить пар, уменьшите огонь до слабого и готовьте 30 минут. Снимите с огня. Осторожно сбросьте давление, но не открывайте крышку. Наполните большую миску льдом и вставьте в неё меньшую миску. Осторожно откройте скороварку и вылейте содержимое во внутреннюю миску. Остудите до комнатной температуры, затем поставьте в холодильник как минимум на ночь или до 3 дней для максимальной экстракции вкуса. Процедите через chinois, отжимая массу, чтобы извлечь как можно больше жидкости. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

BLACK TRUFFLE TINCTURE

50 г бурбона Old Forester Classic 86 Proof
2 г чёрного трюфеля
9,5 г трюфельного отвара

Смешайте бурбон и чёрный трюфель в вакуумном пакете и запечатайте на максимальном уровне. Готовьте sous vide при 75 °C в течение 2 часов. Тем временем подготовьте ледяную ванну. Переложите пакет в ванну до полного охлаждения, затем поставьте вертикально в морозильник на 2 часа, пока не затвердеет. С помощью кухонных ножниц сделайте небольшой надрез в нижней части пакета и отожмите содержимое в миску, оставив твёрдые части внутри. В небольшой миске смешайте ароматизированный бурбон и трюфельный отвар, тщательно размешайте. Процедите через фильтр-сумку и перелейте в маленькую бутылку с пипеткой. Храните.



SINGLE PORTION
NO CHOCOLATE HERE

2½oz (75 мл) Cynar Amaro
1oz (30 мл) Old Forester Classic 86 Proof Bourbon
½oz (15 мл) Punt e Mes
½oz (15 мл) Cocchi Barolo Chinato
¼oz (7,5 мл) smoke bomb solution
5 мл black truffle stock

Смешайте все ингредиенты со льдом в смешительном бокале для коктейлей. Размешайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в небольшую кувшинку. Храните в холодильнике.

BATCH
NO CHOCOLATE HERE

872 г Cynar Amaro
334 г Old Forester Classic 86 Proof Bourbon
184 г Punt e Mes
182 г Cocchi Barolo Chinato
96 г smoke bomb solution
52 г black truffle stock
270 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске и тщательно перемешайте. Перелейте в стеклянную бутылку. Поместите в морозильник для полного охлаждения.

TO ASSEMBLE AND SERVE
одна порция, или 5oz (150 мл) батча
1 апельсиновая цедра, обрезанная

Положите в стакан кусок льда, отколотый вручную. Налейте коктейль поверх льда. Выдавите цедру апельсина над напитком. Протрите край бокала внешней стороной цедры, затем вставьте цедру в бокал. Украсьте двумя каплями настойки чёрного трюфеля, нанесёнными на лёд.



CHARTREUSE

→ *Tasting flight*

- 1 / Blueberry Chartreuse
- 2 / Pineapple Chartreuse
- 3 / Honeydew Chartreuse

Специализированное оборудование:

- Форма для льда 1¼ дюйма (3,2 см), кубическая
 - Блендер
 - Соковыжималка
-

МЕЛОН / PINEAPPLE / BLUEBERRY





МИНТОВЫЙ ЛЁД

25 г мяты

450 г холодной воды

50 г льда

0,5 г ксантановой камеди

Приготовьте ледяную ванну. Наполните большую кастрюлю водой и доведите до кипения на сильном огне. Бланшируйте мяту в кипящей воде 20 секунд. Переложите в ледяную ванну до полного охлаждения. Отожмите мяту, чтобы удалить лишнюю влагу.

Переложите в блендер. Добавьте холодную воду, лёд и ксантановую камедь. Взбейте на высокой скорости 1 минуту. Процедите через chinois. Заполните форму для льда 1¼ дюйма (3,2 см) полученной смесью. Заморозьте до полного затвердевания. Отложите.

КОРИАНДРОВЫЙ СИРОП

20 г семян кориандра

200 г воды

140 г сахара (приблизительно)

В небольшой кастрюле обжарьте семена кориандра на среднем огне до появления аромата и легкого подрумянивания. Добавьте воду и доведите до кипения. Снимите с огня, накройте крышкой и дайте настояться 15 минут. Процедите через chinois в чистую миску, взвесьте. Добавьте равное количество сахара (около 140 г) и взбейте до полного растворения. Процедите через chinois. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

BLUEBERRY CHARTREUSE

310 г черничного сока, полученного с помощью соковыжималки

100 г зелёной Chartreuse

44 г кориандрового сиропа

2 г пектина XU-1

0,4 г яблочной кислоты

Смешайте все ингредиенты в миске и тщательно перемешайте. Накройте и дайте настояться при комнатной температуре не менее 2 часов. Процедите через chinois, затем через кофейный фильтр. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике до полного охлаждения.

PINEAPPLE CHARTREUSE

183 г ананасового сока, полученного с помощью соковыжималки

125 г воды

80 г зелёной Chartreuse

62 г жёлтой Chartreuse

0,8 г лимонной кислоты

0,5 г аскорбиновой кислоты

Смешайте все ингредиенты в миске, тщательно перемешивая до полного растворения кислот. Процедите через chinois. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике до полного охлаждения.

HONEYDEW CHARTREUSE

122 г жёлтой Chartreuse

118 г сока медовой дыни, полученного с помощью соковыжималки

31 г Chateau Aloe Liqueur

46 г сока лайма

Смешайте все ингредиенты в миске, тщательно перемешайте. Процедите через chinois. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике до полного охлаждения.

Примечание: мы готовим эту партию непосредственно перед подачей, так как она быстро окисляется и темнеет.

ПОДАЧА

75 мл blueberry chartreuse

75 мл pineapple chartreuse

52,5 мл honeydew chartreuse

Возьмите три небольших бокала. Поместите по одному кубику мятного льда в каждый бокал. Влейте blueberry chartreuse в один бокал, pineapple chartreuse — во второй. Honeydew chartreuse встряхните с льдом в шейкере, затем процедите в третий бокал.

Подавайте флайт напитков слева направо по отношению к гостю: honeydew chartreuse, pineapple chartreuse, blueberry chartreuse.







VOLCANO
GLASS

VOLCANO GLASS

Лёд может создавать неудобства в напитках: когда наклоняешь бокал, чтобы допить коктейль до конца, лёд зачастую скатывается следом — ударяя в нос или проливаясь в лицо. Это наблюдение заставило нас задуматься: можно ли улучшить впечатления гостей от подачи? Простое решение — добавить в напиток трубочку, которая стимулирует перемешивание. Это может быть полезно в некоторых случаях, но зачастую вредит структурам вроде пен или эмульсий.

Во время подбора новой посуды для бара нас особенно заинтересовал один образец выдувного бокала с сужающимися стенками, напоминающими форму вулкана. Помимо визуальной привлекательности, нам показалось, что такая форма может предложить новое решение для контроля льда в коктейлях. Мы провели эксперимент: положили бокал боком на свернутые полотенца, наполнили его одной из наших смесей для ароматного льда, а затем поставили в морозильник. Оказалось, что сужающиеся стенки надёжно фиксируют замёрзший лёд внутри бокала, даже при его переворачивании.

Мы используем бокалы объёмом около 100 мл, если положить их набок, и рассчитываем рецепты под этот объём ароматного льда. Чтобы зафиксировать бокалы, мы применяем специальные подставки, разработанные для нас Мартином Кастнером. Подставки помещаются в морозильные камеры по одному на противень, а бокалы заполняются с помощью бутылочек-дозаторов. До подачи бокалы хранятся в морозильнике.

Если вы хотите повторить этот приём у себя на кухне, совершенно не обязательно иметь именно такую форму посуды: бокал для вина без ножки, например, может дать аналогичный эффект, удерживая лёд при наклоне. Даже если у вашей посуды нет сужающихся стенок, вы можете легко попробовать этот метод, положив бокал на бок на полотенце, наполнив его жидкостью и заморозив. Получившийся почти вертикальный лёд будет не только эффектно выглядеть, но и отлично впишется в подачу.

Volcano Glass Recipes

1. Banana Curry
2. Cold Chocolate
3. Indian Summer
4. Poached Pear



Volcano Glass: BANANA CURRY

SIMPLE SYRUP

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

CURRY TINCTURE

13 г сладкого карри-порошка

3 г порошка куркумы

167 г спирта крепостью 95% (190 proof)

Смешайте все ингредиенты в вакуумном пакете и запаяйте на максимальной мощности. Готовьте су-вид при 75°C в течение 30 минут. Тем временем подготовьте ледяную баню. Охладите пакет в бане до полного остывания. Процедите через chinois, затем через супермешок (100 микрон). Перелейте в стеклянную бутылку с японской капельной насадкой и уберите.

BANANA GIN

4 банана

760 г Beefeater London Dry Gin (приблизительно)

Разогрейте духовку до 175°C. Застелите противень силиконовым ковриком. Острым ножом сделайте по несколько надрезов на кожуре каждого банана. Выложите на противень и запекайте 15 минут, пока кожура не почернеет. Дайте полностью остыть и очистите бананы.

Положите бананы в блендер, установив весы. Добавьте джин из расчета 200% от массы бананов (примерно 760 г). Взбейте на высокой скорости 30 секунд, до получения однородной массы. Перелейте в перегонный аппарат. Установите температуру водяной бани ротационного испарителя на 60°C. Перегоняйте при 80 об/мин, пока смесь не станет мутной и не начнет отделяться от стенок. Удалите осадок. Перелейте дистиллированный банановый джин в стеклянную бутылку и уберите.

CURRY VERTICAL ICE

625 г воды

7,5 г порошка сладкого желтого карри

2,5 г порошка острого желтого карри

107 г сахара

50 г Giffard Banane du Brésil

6,5 г лимонной кислоты

1 г кошерной соли

Для приготовления основы карри смешайте воду и порошки карри в блендере. Взбивайте 1 минуту. Перелейте в большую миску и настаивайте 1 час. Процедите через chinois, затем через супермешок (100 микрон).

В отдельной миске смешайте 500 г процеженного настоя с сахаром, ликёром банан, лимонной кислотой и солью. Перемешайте до растворения.

Сложите кухонное полотенце пополам и постелите на противень. Сверните два других полотенца в валики. Положите цилиндры на сложенное полотенце параллельно друг другу. Выложите бокалы для volcano glass на полотенца боком. Наполните каждый бокал по 100 г льда. Заморозьте на ночь. Храните в морозильнике.

→ **Порционная заготовка**

BANANA CURRY BASE

330 г бананового джина

215 г сахарного сиропа

8,5 г Fee Brothers Orange Bitters

11,5 г Regans' Orange Bitters

4,5 г настойки карри

Смешайте все ингредиенты в средней миске до однородности. Перелейте в стеклянную бутылку. Храните при комнатной температуре.

ДЛЯ ПОДАЧИ

3¼ унции (97,5 мл) заготовки Banana Curry

¾ унции (22,5 мл) лимонного сока

¾ унции (22,5 мл) яичного белка

1 апельсиновая цедра, очищенная ножом для чистки

Смешайте все ингредиенты, кроме апельсиновой цедры, в шейкере. Встряхните без льда (dry shake), чтобы получить пену. Затем добавьте лед и снова встряхните до охлаждения и разбавления. Дважды процедите в подготовленный бокал volcano glass. Сбрызните коктейль эфирными маслами апельсиновой цедры, цедру выбросьте.

Одиночная порция

BANANA CURRY – ДЛЯ ПОДАЧИ

2 унции (60 мл) бананового джина

1 унция (30 мл) сахарного сиропа

1 дэш Fee Brothers Orange Bitters

2 дэша Regans' Orange Bitters

2 дэша настойки карри

¾ унции (22,5 мл) лимонного сока

¾ унции (22,5 мл) яичного белка

1 апельсиновая цедра, очищенная ножом для чистки

Смешайте все ингредиенты, кроме цедры, в шейкере. Проведите dry shake, затем добавьте лед и встряхните до охлаждения. Дважды процедите в бокал volcano glass. Сбрызните эфирным маслом апельсиновой цедры. Цедру выбросьте.



VOLCANO GLASS: COLD CHOCOLATE

Солодовый сироп

33 г солода

210 г воды

70 г сахара

В небольшой сотейник на среднем огне поджарьте солод до темно-коричневого цвета и выраженного аромата. Добавьте оставшиеся ингредиенты и доведите до кипения. Снимите с огня и дайте настояться 1 час. Процедите через chinois, затем через суперпакет (100 микрон). Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

Шоколадный соус

3 банана

164 г цельного молока

102 г обезжиренного молока

86 г шоколада (75% какао)

10 г демерары

3 г порошка анчо

2,5 г копченой соли

Разогрейте духовку до 175°C. Выложите бананы на противень, застеленный силиконовым ковриком. Острым ножом сделайте неглубокие надрезы на кожуре каждого банана. Запекайте 15 минут или до почернения кожуры. Остудите, затем очистите.

В сотейнике нагрейте цельное и обезжиренное молоко до появления пара. Перелейте в блендер. Добавьте 270 г запеченных бананов, шоколад, сахар, порошок анчо и соль. Взбейте на высокой скорости 1 минуту до полной однородности. Процедите через chinois. Храните в холодильнике.

Ореховая пена

100 г половинок пекана

600 г цельного молока

19 г сахара

5 г копченой соли

Разогрейте духовку до 180°C. Выложите орехи на противень и обжарьте до золотисто-коричневого цвета и появления аромата (около 15 минут). Остудите.

В небольшом сотейнике соедините пеканы, молоко, сахар и соль. Доведите до кипения, помешивая, чтобы растворить сахар. Снимите с огня, накройте и дайте настояться до комнатной температуры. Процедите через chinois. Перелейте в сифоновый баллон. Зарядите двумя баллончиками N₂O. Держите теплым в водяной бане при температуре 80°C.

Молочный вертикальный лёд

600 г цельного молока

Сложите кухонное полотенце пополам и положите на противень со смещением от центра. Скатайте два полотенца в цилиндры и уложите вдоль длины первого полотенца. Установите 6 бокалов volcano glass горизонтально, уперев их в полотенца. В каждый бокал налейте по 100 г молока. Заморозьте. Храните в морозильной камере.

→ Порционная подача

COLD CHOCOLATE — ДЛЯ ПОДАЧИ И СБОРКИ

30 мл солодового сиропа

30 мл бурбона J.T.S. Brown Kentucky

30 мл обезжиренного молока

90 мл шоколадного соуса

В небольшую миску выдавите немного ореховой пены из сифона. Дайте постоять 1 минуту в тёплом месте. Тем временем соедините все остальные ингредиенты со льдом в шейкере. Встряхивайте энергично до охлаждения и разбавления. Дважды процедите в подготовленный бокал volcano glass. Сверху выложите тёплую ореховую пену.

→ Бэтч (на партию)

БАЗА ДЛЯ COLD CHOCOLATE

184 г солодового сиропа

156 г бурбона J.T.S. Brown Kentucky

177 г обезжиренного молока

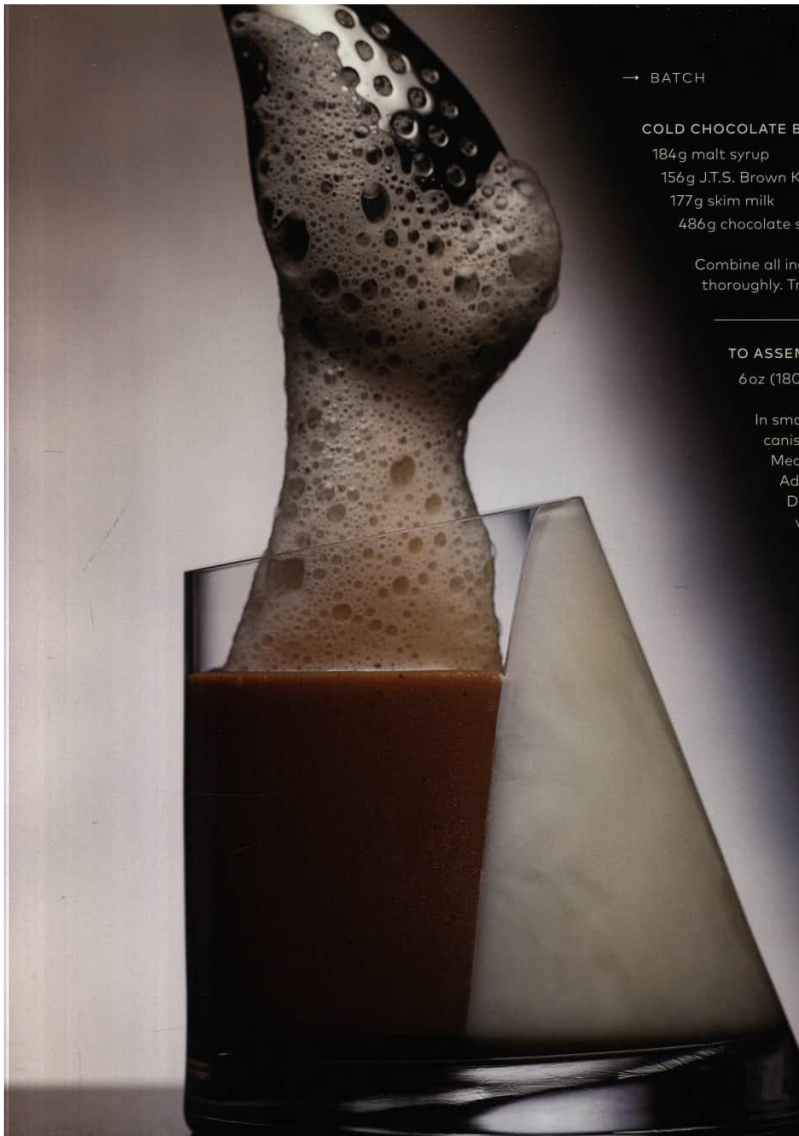
486 г шоколадного соуса

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешивая. Перелейте в стеклянную бутылку. Храните в холодильнике.

ДЛЯ ПОДАЧИ И СБОРКИ

180 мл (6 oz) базы Cold Chocolate

В небольшой миске выдавите немного ореховой пены из сифона. Дайте постоять 1 минуту в тёплом месте. Тем временем налейте базу в шейкер со льдом. Энергично встряхивайте до охлаждения и разбавления. Дважды процедите в подготовленный бокал volcano glass. Сверху выложите тёплую ореховую пену.



→ BATCH

COLD CHOCOLATE BA

184g malt syrup
156g J.T.S. Brown Ke
177g skim milk
486g chocolate se

Combine all ing
thoroughly. Tr

TO ASSEM

6oz (180

In sma
canist
Meat
Add
Do
w

VOLCANO GLASS: INDIAN SUMMER

MANGO SYRUP

50 г пюре манго

50 г сахара

Смешайте пюре и сахар в небольшой миске, помешивая до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку. Храните в холодильнике.

CORIANDER SALT

20 г семян кориандра

20 г морской соли с копчением в бочках из-под бурбона

На сухой сковороде обжарьте семена кориандра на среднем огне около 5 минут, пока не появится выраженный аромат. Измельчите кориандр и соль по отдельности в порошок с помощью мельницы для специй. Просейте каждый порошок через мелкое сито. Смешайте равные части по весу (около 10 г каждого) в небольшой миске. Отложите.

ROASTED RED PEPPER VERTICAL ICE

2 красных болгарских перца

530 г воды

154 г ликёра Ancho Reyes Ancho Chile

65 г сахара

18 г аскорбиновой кислоты

17 г сока фресно (перец), очищенного от стеблей и семян

4 г копчёной соли

Разогрейте духовку до 230°C. Разрежьте перцы вдоль пополам, удалите семена и плодоножки. Выложите половинки кожей вверх на противень. Запекайте 15–20 минут, пока кожица не обуглится и не вздуется. Переложите перцы в миску, накройте плёнкой и дайте постоять 5 минут, чтобы кожица размягчилась. Очистите от кожицы. В блендере смешайте 200 г запечённого перца с остальными ингредиентами и взбейте на высокой скорости 3 минуты до полной однородности. Процедите через chinois.

Сложите кухонное полотенце пополам и разместите его на противне немного в стороне от центра. Сверху сложите ещё два полотенца, свернув их вдоль в цилиндр. Положите бокалы volcano glass боком на подготовленный противень, опирая их на рулоны полотенца. Наполните каждый бокал 100 г перцового льда. Уберите в морозильник и замораживайте на ночь. Храните в морозильнике.

BATCH

Indian Summer Base

190 г Olmeca Altos Tequila Reposado
183 г сухого вермута Dolin Vermouth de Chambéry
129 г апельсиновой биттер Angostura Orange Bitters
24,5 г уксуса Huileerie Beaujolaise Mango Vinegar

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешайте. Перелейте в стеклянную бутылку. Храните при комнатной температуре.

TO ASSEMBLE AND SERVE

82,5 мл (2¾ oz) основы Indian Summer
22,5 мл (¾ oz) сиропа из манго
22,5 мл (¾ oz) сока лайма
22,5 мл (¾ oz) яичного белка

Смешайте все ингредиенты в шейкере. Встряхните без льда (dry shake), чтобы образовалась пена. Затем добавьте лёд и энергично встряхните до охлаждения и разбавления. Дважды процедите в подготовленный бокал volcano glass. Украсьте щепоткой кориандровой соли.

SINGLE PORTION

Indian Summer – To Assemble and Serve

37,5 мл (1¼ oz) Olmeca Altos Tequila Reposado
15 мл (½ oz) Dolin Vermouth de Chambéry Dry
22,5 мл (¾ oz) Regans' Orange Bitters
7,5 мл (¼ oz) уксуса Huileerie Beaujolaise Mango
22,5 мл (¾ oz) сиропа из манго
22,5 мл (¾ oz) сока лайма
22,5 мл (¾ oz) яичного белка

Смешайте все ингредиенты в шейкере. Встряхните без льда до образования пены. Добавьте лёд и энергично встряхните до охлаждения и разбавления. Дважды процедите в бокал volcano glass. Украсьте щепоткой кориандровой соли.



→ BATCH

INDIAN SUMMER

190g Olmeca

138g Dolin V

129g Regan

24.5g Huil

Combine

mix the

room

TC

2

VOLCANO GLASS: POACHED PEAR

WALNUT ORGEAT

125 г грецких орехов

4 г орехового масла

375 г воды

312 г сахара

5 г цедры лимона, снятой с помощью ножа для очистки овощей

Разогрейте духовку до 180°C. Смешайте орехи и масло в средней миске, чтобы орехи равномерно покрылись маслом. Выложите орехи на противень и запекайте около 15 минут до появления аромата и золотистого цвета.

В средней кастрюле соедините поджаренные орехи, воду и сахар. Доведите до кипения, затем снимите с огня. С помощью погружного блендера грубо измельчите орехи. Добавьте цедру лимона, накройте крышкой и дайте настояться 25 минут. Переложите в холодильник и оставьте на ночь. Процедите через chinois. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

PEAR JUICE

3 зелёные груши сорта Анжу, с кожурой

30 г сахара (предположительно)

3 г аскорбиновой кислоты (предположительно)

Разрежьте груши вдоль, удалите семена. Нарежьте половинки ломтиками толщиной ½ дюйма (12,7 мм). Взвесьте, затем добавьте 10% по весу сахара (около 30 г) и 1% аскорбиновой кислоты (около 3 г), перемешайте для равномерного распределения. Переложите в вакуумный пакет и запечатайте. Дайте настояться при комнатной температуре 10 минут.

Тем временем приготовьте ледяную баню. Доведите большую кастрюлю воды до кипения. Бланшируйте пакет с грушами 30 секунд, затем немедленно переложите в ледяную баню до полного охлаждения. Процедите через chinois, отбрасывая жидкости. Отожмите мякоть через соковыжималку. Перелейте сок в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

PEAR ICE CUBES

315 г грушевого сока

180 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске и тщательно перемешайте. Разлейте по формам размером 1¼ дюйма (3,2 см) и заморозьте до полного затвердения. Храните в морозильной камере.

PEAR WINE VERTICAL ICE

2 зелёные груши сорта Анжу

225 г вина Bouchard Père & Fils La Vignée Bourgogne Pinot Noir

225 г воды

75 г сахара

142 г вина Bouchard Père & Fils La Vignée Bourgogne Pinot Noir (предположительно)

Очистите груши и удалите сердцевину, разрежьте на четвертинки. Смешайте груши, 225 г вина, воду и сахар в большом вакуумном пакете и запечатайте. Готовьте су-вид при 80°C в течение 2,5 часов, до мягкости.

Тем временем приготовьте ледяную баню. Переложите пакет в баню до полного охлаждения. Переложите содержимое в блендер и взбивайте на высокой скорости 30 секунд. Процедите через chinois в миску, установите на весы. Добавьте 25% по весу красного вина (примерно 142 г), тщательно перемешайте.

Сложите полотенце пополам и уложите на противень так, чтобы оно слегка сместилось от центра. Сверните два дополнительных полотенца в цилиндры и уложите их по бокам. Уложите 6 бокалов volcano glass горизонтально, опираясь на рулоны. В каждый бокал влейте по 100 г грушевой винной смеси. Переложите противень в морозильную камеру. Замораживайте на ночь. Храните в морозильной камере.



LEVELS

AGAVE RELEASES PIMENTO

Ананас – Маракуйя – Душистый перец – Дым

SIMPLE SYRUP

150 г сахара

150 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

PINEAPPLE ICE DISKS

100 г сока ананаса, отжатого с помощью соковыжималки

Обтяните один конец кольцевого ножа для теста диаметром 2½ дюйма (6,4 см) пищевой пленкой, следя за тем, чтобы пленка была натянута плотно и без складок. Вылейте 10 г ананасового сока внутрь кольца. Переложите в морозильную камеру. После полного замораживания аккуратно снимите пленку и аккуратно извлеките диск. Переложите диск в небольшой контейнер, накройте и верните в морозильник. Повторите процесс до получения 10 дисков, используя пергаментную бумагу между слоями при хранении.

Эти диски довольно хрупкие; мы делаем их с запасом на случай поломки.

PASSIONFRUIT SNOW

158 г сахарного сиропа

95 г пюре маракуйи

21 г лимонного сока

245 г воды

Приготовьте ледяную баню. В средней миске соедините сахарный сироп, пюре маракуйи, лимонный сок и воду, перемешивая до объединения. Процедите через chinois и перелейте в сифон. Полностью охладите сифон в ледяной бане. Зарядите сифон 3 баллонами N₂O.

Установите металлический контейнер на изолированную поверхность. Аккуратно налейте жидкий азот в контейнер, оставив достаточно места для содержимого сифона.

Переверните сифон и выдавите смесь в жидкий азот, энергично перемешивая мадлером и разламывая замороженную массу на мелкие, гравиеподобные кусочки. Когда жидкий азот выкипит, переложите контейнер с "снегом" в морозильную камеру минимум на 2 часа, чтобы он дошел до температуры хранения. Храните в морозильной камере.





LEVELS – СБОРКА И ПОДАЧА

Одиночная порция

1½ унции (45 мл) Tequila Cabeza

¾ унции (22,5 мл) Bigallet China-China Amer Liqueur

½ унции (15 мл) St. Elizabeth Allspice Dram

½ унции (15 мл) Pierre Ferrand Dry Curaçao

¼ унции (7,5 мл) сахарного сиропа

1 унция (30 мл) сока ананаса, отжатого с помощью соковыжималки

¾ унции (22,5 мл) лимонного сока

ягоды душистого перца

Смешайте все ингредиенты, кроме ягод душистого перца, с льдом в шейкере. Встряхните энергично до охлаждения и разбавления, затем процедите в небольшой флакон. Уберите в морозильник до сборки дымного бокала.

Зарядите курительное устройство ягодами душистого перца. Наполните средний бокал дымом и осторожно поместите в него ананасовый ледяной диск, чтобы он удерживал дым. Выложите «снег» из маракуйи поверх ледяного диска. При подаче предложите гостю вылить содержимое флакона поверх снега, чтобы выпустить ароматный дым.

Батч

246 г Tequila Cabeza

138 г Bigallet China-China Amer Liqueur

98 г St. Elizabeth Allspice Dram

90 г Pierre Ferrand Dry Curaçao

54 г сахарного сиропа

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешайте. Перелейте в стеклянную бутылку. Храните при комнатной температуре.

Сборка и подача (батч)

3½ унции (105 мл) основа Levels

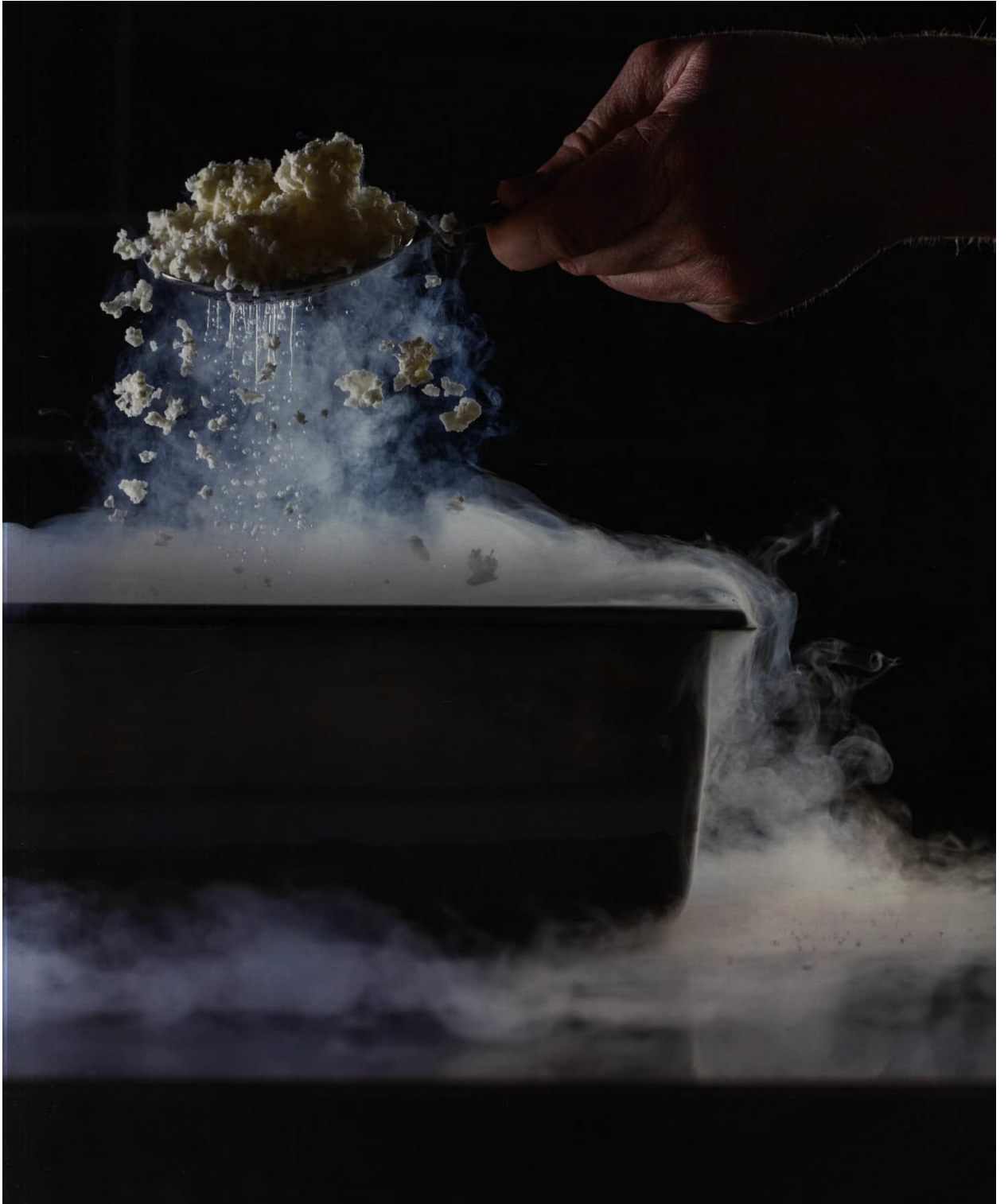
1 унция (30 мл) сока ананаса, отжатого с помощью соковыжималки

¾ унции (22,5 мл) лимонного сока

ягоды душистого перца

Смешайте все ингредиенты, кроме ягод душистого перца, с льдом в шейкере. Встряхните до охлаждения и разбавления, затем процедите в небольшой флакон. Уберите в морозильник до сборки дымного бокала.

Зарядите курительное устройство ягодами душистого перца. Наполните средний бокал дымом, аккуратно поместите в него ананасовый ледяной диск, чтобы он удерживал дым. Выложите снег из маракуйи поверх диска. При подаче предложите гостю вылить содержимое флакона поверх снега, чтобы выпустить дым.



HOT CHOCOLATE

МОЛОКО — ШОКОЛАД — УЮТ

HOT CHOCOLATE

150 г шоколада (66% какао), нарезанного
10 г какао-порошка
750 г цельного молока
68 г сахара
3 г кошерной соли

Приготовьте ледяную баню. Поместите шоколад и какао-порошок в жаропрочную миску. В средней кастрюле доведите молоко, сахар и соль до кипения, помешивая. Снимите с огня и вылейте смесь на шоколад. Постоянно помешивайте до полного растворения шоколада. Процедите через chinois. Отмерьте по 112 г смеси в вакуумные пакеты и запечатайте на максимальном режиме. Повторите для 6 пакетов. Поместите пакеты в ледяную баню до полного охлаждения. Переложите в холодильник.

SMOKED MILK

1000 г цельного молока
½ мадуры сигары

Разомните сигару и поместите в металлическую форму 10×15 см. Установите эту форму внутрь большей — 25×30 см. Добавьте молоко во внешнюю форму. С помощью газовой горелки подожгите сигару. Накройте плотно фольгой и дайте коптиться 20 минут. Повторите процесс копчения еще 4 раза. Процедите копченое молоко через chinois. Перелейте в бутылку и храните в холодильнике.

TEQUILA BASE

220 г El Tesoro Platinum Tequila
24 г Fernet-Branca Liqueur

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешайте. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

СБОРКА И ПОДАЧА

Разогрейте духовку до 75 °C. Прогрейте кофейную чашку в духовке не менее 15 минут.

Тем временем нагрейте водяную баню до 75 °C. Поместите порцию горячего шоколада в баню и дайте полностью прогреться. В небольшой кастрюле разогрейте копченое молоко на слабом огне. С помощью иммерсионного блендера взбейте до образования пены (часть жидкости останется).

Налейте 1¼ унции (37,5 мл) текильной основы на дно подогретой чашки. Добавьте порцию горячего шоколада. С помощью ложки выложите пену из копченого молока.



Слабоалкогольные и безалкогольные коктейли

Не редкость, когда в доме появляется гость, который — по самым разным причинам — не хочет употреблять алкоголь. Поскольку мы хотим, чтобы такие гости получили тот же уровень сервиса и гостеприимства, что и все остальные, мы предлагаем тщательно продуманные слабоалкогольные и безалкогольные опции. Работа с такими напитками открывает интересные возможности для творчества.

Создание вкусного коктейля — как создание вкусного блюда — требует баланса. Мы выравниваем сладость, кислотность и горечь, настраивая их в соответствии друг с другом. Но что, если полностью убрать алкоголь?

Рассмотрим традиционный Daiquiri (см. стр. 46): простой микс рома, лаймового сока и сахарного сиропа. При правильных пропорциях эти три компонента находятся в идеальном балансе. Если убрать ром и заменить его водой, вкус станет кислым и приторно сладким. Сироп и сок можно корректировать, чтобы вернуть баланс, но вкус утратит сложность.

Подслащенные напитки, вроде лимонадов, утоляют жажду и часто выпиваются быстро, без особого внимания к вкусу. Коктейли, напротив, создаются, чтобы наслаждаться ими медленно. Основная сложность при создании безалкогольных напитков — замедлить этот процесс. Цель коктейля — быть напитком, который можно смаковать в том же темпе (и, возможно, в той же компании), что и алкогольный. Особенно если он подается в сопровождении еды. Мы должны позаботиться о балансе, темпе подачи и правильном вкусовом профиле.

Какие еще факторы помогают создать «насыщенность»? Алкоголь дает «тепло», горечь, вязкость и длительное послевкусие. При создании безалкогольных напитков важно знать, какие из этих ролей необходимо восполнить.

При разработке слабоалкогольных коктейлей мы имеем в распоряжении широкий инструментарий. Крепленые вина, например херес, обладают глубиной вкуса при низком содержании алкоголя. Апельсиновые вина, биттеры, амаро и травяные ликеры дарят сложные вкусы, не требуя высокого градуса.

Безалкогольные коктейли (или как мы их называем — «N/A») представляют еще большую творческую задачу. Мы используем необычные сиропы и сахара, нестандартные источники кислотности, такие как *verjus*, а также настойки и биттеры без алкоголя. Мы экспериментируем с внешним видом и ароматом, чтобы добавить интереса к напитку, сделать его неординарным.

Такой подход подталкивает нас к вопросам: можем ли мы переосмыслить привычные нормы? Например, вино редко пьют быстро — а если заменить вино на безалкогольный напиток, изменится ли поведение гостя? Влияет ли форма бокала на восприятие? Может ли форма или запах напитка пригласить к более вдумчивому потреблению?

Мы включили в книгу несколько безалкогольных напитков, которые подавались в The Aviary. Они специально разработаны так, чтобы по вкусу и внешнему виду максимально напоминать алкогольные версии с меню. Мы делаем это не только для того, чтобы избежать ненужного внимания к гостю, но и потому, что это просто весело. Мы приглашаем вас попробовать, сравнивая алкогольные и безалкогольные версии, и надеемся, что это вдохновит вас на создание собственных вариантов.



Infernal Imagery

Нашей вдохновляющей отправной точкой для вкуса, визуальной подачи и названия этого коктейля стала дегустация Maurin Quina Apéritif, на бутылке которого изображен пример «инфернальной образности».

SINGLE PORTION

Infernal Imagery

- 30 мл Clément V.S.O.P. Rhum Agricole Vieux
- 15 мл Maurin Quina Apéritif
- 15 мл Williams & Humbert Dry Sack Medium Sherry
- 7,5 мл Cocchi Barolo Chinato

Смешайте все ингредиенты со льдом в коктейльном боксе. Размешайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в бокал среднего размера. Храните в холодильнике.

BATCH

Infernal Imagery

- 162 г Clément V.S.O.P. Rhum Agricole Vieux
- 95 г Maurin Quina Apéritif
- 88 г Williams & Humbert Dry Sack Medium Sherry
- 46 г Cocchi Barolo Chinato
- 84 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешайте. Процедите в стеклянную бутылку. Переложите в морозильник до полного охлаждения.

TO ASSEMBLE AND SERVE

Одна порция или 90 мл батча, охлажденного, в бокале среднего размера

- 1 цедра лимона, очищенная ножом для карвинга
- Щепы яблоневого дерева

Выжмите эфирные масла лимонной цедры над коктейлем. Цедру выбросьте. Поместите коктейль в коробку с откидной крышкой. Заполните коптильный пистолет щепой яблони и наполните коробку дымом. Закройте крышку, чтобы удержать аромат. Подавайте немедленно.

Примечание:

Мы используем свежую щепу яблони для каждой порции этого коктейля, так как пережжённая щепа может дать резкий и неприятный дым.



Безалкогольный Infernal Imagery

Сироп из ройбуша с имбирным пряником

- 250 г воды
- 8 г Rare Tea Cellar Gingerbread Dream Rooibos
- 46 г сахара (примерно)

В средней кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня. Отмерьте 200 г воды в отдельную миску и добавьте чай. Накройте и настаивайте 6 минут. Процедите через chinois в чистую миску, взвесьте. Добавьте 30% сахара по весу (примерно 46 г) и размешайте до полного растворения. Процедите через chinois, затем через 100-микронный суперпак. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

Раствор копчёной соли

- 20 г щепы яблони
- 250 г кубиков льда
- 35 г копчёной соли

Положите щепу в металлическую форму размером 10×15 см. Поместите её внутрь формы 25×30 см. Добавьте лед. С помощью пропановой горелки зажгите щепу. Плотной накройте алюминиевой фольгой и дайте дыму окутать лед на 20 минут. Повторите процесс копчения 4 раза. Процедите копчёную воду через chinois.

Смешайте 100 г копчёной воды с солью. Размешивайте до тех пор, пока не растворится большая часть соли — некоторая останется на дне. Процедите через chinois, отбрасывая остатки соли. Перелейте в стеклянную бутылку с пипеткой и храните.

SINGLE PORTION

N/A Infernal Imagery

- 45 мл Fusion Verjus Rouge
- 15 мл вишнёвого сока
- 15 мл Villa de Patos Maguey Sweet Sap
- 15 мл сиропа из ройбуша с имбирным пряником
- 7 капель раствора копчёной соли
- 1 капля Fee Brothers Orange Bitters

Смешайте все ингредиенты со льдом в коктейльном боксе. Размешайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в бокал среднего размера. Храните в холодильнике.

BATCH

N/A Infernal Imagery

- 279 г Fusion Verjus Rouge
- 100 г вишневого сока
- 124 г Villa de Patos Maguey Sweet Sap
- 98 г сиропа из ройбуша
- 21 капля раствора копчёной соли
- 6 капель Fee Brothers Orange Bitters

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешайте. Процедите в стеклянную бутылку. Переложите в морозильник до полного охлаждения.

TO ASSEMBLE AND SERVE

Одна порция или 90 мл батча, охлажденного, в бокале среднего размера

- 1 цедра лимона
- Щепа яблони

Выжмите эфирные масла лимонной цедры над коктейлем. Цедру выбросьте. Поместите коктейль в коробку с откидной крышкой. Заполните коптильный пистолет щепой яблони и наполните коробку дымом. Закройте крышку, чтобы сохранить аромат. Подавайте немедленно.



HOW DOES SNOOP DOGG USE LEMONGRASS?

Этот коктейль, представленный в нашем первом меню, представляет собой вариацию на тему Moscow Mule, развивая классические ноты имбиря и лайма за счёт вкусов, характерных для традиционной тайской кухни.

SIMPLE SYRUP

- 400 г сахара
- 400 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

PEYCHAUD'S PUDDING

- 250 г простого сиропа
- 2 г агар-агара
- 250 г биттера Peychaud's, тщательно охлаждённого в морозильнике

Наполните большую миску водой со льдом и установите в неё меньшую миску. В средней кастрюле соедините простой сироп и агар-агар. Смешайте с помощью погружного блендера до однородности. Поставьте на средний огонь и доведите до кипения. Кипятите 1 ½ минуты, постоянно взбивая венчиком. Перелейте смесь в охлаждаемую миску, дайте полностью застыть. Нарежьте на кубики и переложите в блендер. Добавьте биттер и взбейте на высокой скорости, используя толкатель или лопасти, чтобы всё тщательно перемешалось. Переложите в холодильник на 1 час до полного охлаждения. Снова взбейте на высокой скорости. Процедите через chinois. Перелейте в бутылку с дозатором и храните в холодильнике.

GINGER SNOW

- 1 крупный корень имбиря
- 150 г простого сиропа
- 63 г сока лайма
- 250 г воды

Очистите имбирь и тонко нарежьте против волокон. Отожмите сок с помощью соковыжималки. Процедите через chinois в высокий контейнер. Дайте отстояться 1 час, чтобы осел крахмал. Аккуратно перелейте сок, оставив крахмал на дне. Отбросьте крахмал.

Подготовьте ледяную баню. В средней миске смешайте 33 г имбирного сока, сироп, сок лайма и воду, тщательно размешивая. Процедите через chinois и перелейте в сифон. Зарядите 3 баллонами N₂O.

Поместите металлический контейнер на изолированную поверхность. Аккуратно налейте жидкий азот в контейнер, оставив достаточно места для сифонной смеси. Переверните сифон и распылите смесь в жидкий азот, затем с помощью мадлера перемешайте, разбивая массу в мелкие кусочки. Когда азот испарится, поместите смесь в морозильник минимум на 2 часа, чтобы она дошла до температуры подачи. Храните в морозильнике.



COCKTAIL BASE

- 374 г водки Karlsson's Gold
- 110 г воды
- 60 г простого сиропа

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешайте. Перелейте в стеклянную бутылку. Храните при комнатной температуре.

LEMONGRASS SWIZZLE

- 6 стеблей лемонграсса

Обрежьте корень с нижнего конца стебля и укоротите до длины 7 дюймов (17,8 см). Храните в стакане с холодной водой (основанием вниз) или в вакуум-пакете с водой до использования.

FRESNO CHILI DISKS

- 1 перец Fresno

Начиная с кончика, нарежьте перец кружками толщиной 1/16 дюйма (1,6 мм) и диаметром от ½ до 1 дюйма (3–6 мм). Разложите между двумя влажными бумажными полотенцами. Храните до использования.

Мы используем только верхнюю часть перца — ниже точки, где находятся семена и плёнки внутри, чтобы получить идеально круглые диски.

SHISO

- 18 микролистьев сисо

Положите листья сисо в небольшую миску с ледяной водой на 3 минуты. Достаньте и обсушите бумажным полотенцем.

MINT

- 12 микролистьев мяты

Положите листья мяты в небольшую миску с ледяной водой на 3 минуты. Достаньте и обсушите бумажным полотенцем.

FINGER LIME

- 1 лайм finger lime

Острым ножом разрежьте фрукт поперёк на две половинки. Аккуратно выдавите икру, начиная от основания. Удалите семена и разберите икру на маленькие капсулы. Храните в небольшом закрытом контейнере.

TO ASSEMBLE AND SERVE

- Цедра 1 лайма
- 90 мл (3 унции) коктейльной основы

Налейте 90 мл коктейльной основы в небольшой графин.

Поварским ножом сделайте надрез крест-накрест на нижней части одного из подготовленных стеблей лемонграсса. Аккуратно отогните слои до образования «креста». Поместите стебель в коктейльный бокал типа Moscow Mule.

Добавьте 5 полных ложек (около 48 г) имбирного снега в бокал. Украсьте 5 дисками перца Fresno, 3 гроздьями икры лайма, 3 листьями сисо, 2 листьями мяты и 5 каплями Peychaud's pudding. Посыпьте цедрой лайма.

Подавайте: принесите гостью бокал с коктейльной основой и бокал со льдом. Предложите гостью взять лемонграссовую палочку. Вылейте коктейльную основу поверх снега. Попросите гостью окунуть палочку в напиток и размешать.



SIMPLE SYRUP

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

BLACKBERRY SYRUP

120 г ежевики

90 г сахара

50 г воды

В средней кастрюле доведите до кипения ежевику, сахар и воду. Снимите с огня и дайте полностью остыть. Процедите через chinois. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

Совет: не повреждайте ягоды во время варки или процеживания, иначе пектин сделает сироп мутным и будет мешать карбонизации. Это касается также других пектиновых ягод, например малины или клюквы.

ANISE MARBLES

60 г звездчатого аниса

1200 г воды

105 г биттера Peychaud's

40 г простого сиропа

На сухой сковороде поджарьте анис до появления аромата. Переложите в кухонный комбайн и измельчите до грубых кусочков.

В большой кастрюле соедините анис и воду, доведите до кипения. Снимите с огня и дайте настояться 2 часа. Процедите через 100-микронный супербэг. Добавьте настой аниса, биттер Peychaud's и сироп в миску, перемешайте. Охладите до полного остывания. С помощью шприца заполните формы диаметром 1/6 дюйма (16 мм) смесью и заморозьте на ночь. Храните в морозильнике.

LEBRON CHEWBACCA — SINGLE PORTION

30 мл Leblon Cachaça

30 мл водки с перцем чили (CH Peppercorn Vodka)

30 мл хереса La Guita Manzanilla

22,5 мл сиропа из ежевики

22,5 мл лимонного сока

7,5 мл простого сиропа

7,5 мл Giffard Crème de Mûre

1 дэш Bittermens Orange Cream Citrate

Смешайте все ингредиенты с льдом в шейкере. Встряхните до охлаждения и разбавления, затем процедите в карбонизатор. Газируйте в соответствии с инструкцией производителя. Храните в холодильнике.

LEBRON CHEWBACCA — BATCH

180 г Leblon Cachaça
190 г водки с перцем чили
212 г хереса La Guita Manzanilla
176 г сиропа из ежевики
156 г лимонного сока
69 г простого сиропа
63 г Giffard Crème de Mûre
3,5 г Bittermens Orange Cream Citrate
312 г воды

Подготовьте ледяную баню. Смешайте все ингредиенты в средней миске. Поместите в карбонизатор. Остудите до температуры карбонизации в ледяной бане. Газируйте в соответствии с инструкцией производителя. Храните в холодильнике.



TO ASSEMBLE AND SERVE

1 мятное соцветие

Заполните высокий бокал на три четверти анисовыми шариками. Долейте карбонизированный LeBron Chewбасса до верха бокала. Украсьте мятным соцветием. Подавайте с металлической ложкой-соломинкой.





A STUDY OF SCOTCH

→ *Tasting flight*

1 / Scotch Soda

2 / Scotch Sour

3 / Scotch Manhattan

4 / Scotch Old Fashioned

Наша идея с этим сетом — предложить современное сравнение того, как различные ноты одного и того же скотча могут раскрываться в четырёх классических (и разных) приготовлениях. Мы предлагаем использовать классический купажированный скотч, но вы также можете заменить его на любой другой виски, который хотите изучить (бурбоны и ржаные тоже вполне подойдут).

Специализированное оборудование:

- Сферические формы диаметром 1 см
- Устройство для карбонизации
- Сувид
- Вакуумный упаковщик







SCOTCH SODA

SIMPLE SYRUP

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

LEMON MICRO PEARLS

250 г воды

3 г лимонной цедры, снятой с помощью Microplane

30 г лимонного сока

12,5 г сахара

Смешайте воду и лимонную цедру в средней ёмкости, тщательно перемешивая. Накройте и охладите на ночь. Процедите через chinois. Добавьте лимонный сок и сахар, размешайте до полного растворения. Заполните формы диаметром 0,4 дюйма (1 см) полученной смесью и заморозьте. Уберите в морозильник до использования.

SCOTCH SODA (БАТЧ)

218 г Chivas Regal 18 Year Blended Scotch Whisky

9 г лимонной кислоты

78 г простого сиропа

250 г воды

Подготовьте ледяную ванну. Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно размешивая. Перелейте в устройство для карбонизации. Охладите смесь в ледяной ванне. Карбонизируйте в соответствии с инструкциями производителя. Уберите в холодильник.

SCOTCH SOUR

SCOTCH SOUR (БАТЧ)

168 г Chivas Regal 18 Year Blended Scotch Whisky

49 г Giffard Crème de Pamplemousse Rose (ликёр)

47 г Drambuie (ликёр)

23 г Yellow Chartreuse

68 г лимонного сока

16 г простого сиропа (*из рецепта Scotch Soda*)

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешивая. Процедите в стеклянную бутылку. Храните при комнатной температуре.

Использование цитрусового сока, который содержит летучие, быстро исчезающие ароматические соединения, означает, что данный батч желательно использовать в тот же день, когда он был приготовлен.



SCOTCH MANHATTAN

HONEYSUCKLE VERMOUTH

16 г сушёных цветов жимолости

200 г Cocchi Storico Vermouth di Torino

Соедините жимолость и вермут в вакуумном пакете и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте при 75°C (165°F) в течение 1 часа. Тем временем подготовьте ледяную ванну. Полностью охладите вермут в ледяной ванне. Процедите через chinois. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

SCOTCH MANHATTAN (БАТЧ)

205 г Chivas Regal 18 Year Blended Scotch Whisky

65 г вермута на жимолости

1,5 г Angostura Aromatic Bitters

1,5 г Fee Brothers Orange Bitters

1,5 г Regans' Orange Bitters

123 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешивая. Перелейте в стеклянную бутылку. Уберите в морозильник до полного охлаждения.

SCOTCH OLD FASHIONED

TONKA-KOLA SYRUP

75 г воды

75 г демерара сахара

6 г бобов тонка, грубо раздробленных

5 г ореха кола, грубо раздробленного

Смешайте все ингредиенты в небольшой кастрюле и доведите до кипения на среднем огне, постоянно помешивая до полного растворения сахара. Снимите с огня, накройте крышкой и настаивайте 1 час. Процедите через chinois. Перелейте в стеклянную бутылку. Уберите в холодильник.

SCOTCH OLD FASHIONED (БАТЧ)

201 г Chivas Regal 18 Year Blended Scotch Whisky

17 г сиропа tonka-kola

3 г Angostura Aromatic Bitters

50 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешивая. Процедите в стеклянную бутылку. Уберите в морозильник до полного охлаждения.



SIMPLE SYRUP

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешайте шпателем до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

LYCHEE SYRUP

350 г пюре личи

250 г сахара

Смешайте пюре и сахар в блендере. Взбивайте на высокой скорости до полного растворения сахара. Процедите через chinois. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

RASPBERRY MARBLES

129 г St. George Raspberry Liqueur

102 г простого сиропа

4 г лимонной кислоты

515 г воды

Смешайте все ингредиенты, перемешивая до растворения кислоты. Охладите смесь в холодильнике. С помощью шприца заполните формы диаметром ½ дюйма (16 мм) и заморозьте на ночь. Уберите в морозильник.

ZOMBIE PANDA — ОДНА ПОРЦИЯ

1 унция (30 мл) сиропа личи

¾ унции (22,5 мл) лимонного сока

2 унции (60 мл) Pisco Portón

Смешайте все ингредиенты со льдом в шейкере. Встряхните до охлаждения, затем процедите через chinois в устройство для карбонизации. Карбонизируйте в соответствии с инструкцией производителя. Уберите в холодильник.

ZOMBIE PANDA — БАТЧ

240 г сиропа личи

135 г лимонного сока

335 г Pisco Portón

132 г воды

Подготовьте ледяную ванну. Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешивая. Процедите через chinois в устройство для карбонизации. Охладите в

ледяной ванне. Карбонизируйте в соответствии с инструкцией производителя. Уберите в холодильник.

ПОДАЧА

Одна порция или 135 г батча

Заполните средний бокал 105 г малиновых шариков. Аккуратно налейте коктейльную основу поверх шариков. Предложите гостю съедать малиновую жемчужину с каждым глотком.



RUM WATER

100 г Casa Magdalena Ron Blanco Rum

100 г воды

Смешайте ром и воду в средней миске. Перелейте в стеклянную бутылку. Уберите в морозильник для полного охлаждения.

GOSLING'S SPHERES

1000 г фильтрованной воды

7,5 г альгината натрия

125 г воды

26 г тёмного коричневого сахара

20 г сахара

3,3 г лактата кальция

Gosling's Black Seal Rum

Для приготовления альгинатной ванны соедините фильтрованную воду и альгинат натрия в большой миске. Взбивайте погружным блендером на высокой скорости до полного растворения и исчезновения комков. Процедите через *chinois* в чистую миску. Дайте настояться не менее 1 часа (или на ночь), чтобы альгинат натрия полностью гидратировался и пузыри исчезли.

Чтобы приготовить сироп из коричневого сахара, подготовьте ледяную ванну. В маленькой кастрюле нагрейте 125 г воды, тёмный и обычный сахар, а также лактат кальция, помешивая до растворения. Снимите с огня и охладите в ледяной ванне. Процедите через *chinois*. Наполните полусферические формы диаметром ½ дюйма (16 мм) полученной смесью. Вам потребуется примерно 40 полусфер на коктейль, или 240 — для всего рецепта. Заморозьте до полного затвердевания.

Чтобы сформировать шары Gosling's, наполните две миски холодной водой. Аккуратно подогрейте альгинатную ванну (например, в микроволновке), следя, чтобы не появлялись пузыри. Порционно работая, извлеките замороженные полусферы из форм и равномерно распределите их в альгинатной ванне, следя, чтобы они не соприкасались. Когда шары полностью сформируются, извлеките их ложкой с отверстиями и поместите в чашу с холодной водой. Промойте и уберите дефектные экземпляры. Переложите шары в герметичный контейнер и залейте ромовой водой для настаивания не менее чем на 4 часа (желательно дольше).

JUNGLE BIRD BASE

294 г ананасового сока, полученного с помощью соковыжималки

142 г сока лайма

107 г воды

100 г сахара

Подготовьте ледяную ванну. Смешайте все ингредиенты в блендере, взбивая на высокой скорости 1 минуту до растворения сахара. Процедите через *chinois*. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.



TO ASSEMBLE AND SERVE

135 мл (4,5 унции) основы jungle bird

зарезервированные шары Gosling's

30 мл (1 унция) Campari, хорошо охлаждённый в морозильной камере

60 мл (2 унции) rum water, хорошо охлаждённый в морозильной камере

30 мл (1 унция) Gosling's Black Seal Rum, хорошо охлаждённый в морозильной камере

Аккуратно влейте основу jungle bird в высокий узкий бокал, стараясь не расплескать жидкость и не задеть стенки бокала. С помощью ложки с отверстиями осторожно выложите большую ложку (примерно 40 г) шаров Gosling's в бокал. С помощью устройства для послойной подачи коктейлей налейте Campari, затем rum water и, наконец, ром Gosling's, позволяя каждому слою осесть и стабилизироваться перед добавлением следующего. Подавайте с стеклянной соломинкой.

Примечание справа:

Мы используем достаточно шаров Gosling's, чтобы создать слой толщиной примерно в два шара. Промывание устройства для послойной подачи между слоями помогает избежать смешивания цветов и добиться чётких границ между слоями.

TO ASSEMBLE AND SERVE

135 мл (4,5 унции) основы jungle bird

зарезервированные шары Gosling's

30 мл (1 унция) Campari, хорошо охлаждённый в морозильной камере

60 мл (2 унции) rum water, хорошо охлаждённый в морозильной камере

30 мл (1 унция) Gosling's Black Seal Rum, хорошо охлаждённый в морозильной камере

Аккуратно влейте основу jungle bird в высокий узкий бокал, стараясь не расплескать жидкость и не задеть стенки бокала. С помощью ложки с отверстиями осторожно выложите большую ложку (примерно 40 г) шаров Gosling's в бокал. С помощью устройства для послойной подачи коктейлей налейте Campari, затем rum water и, наконец, ром Gosling's, позволяя каждому слою осесть и стабилизироваться перед добавлением следующего. Подавайте с стеклянной соломинкой.

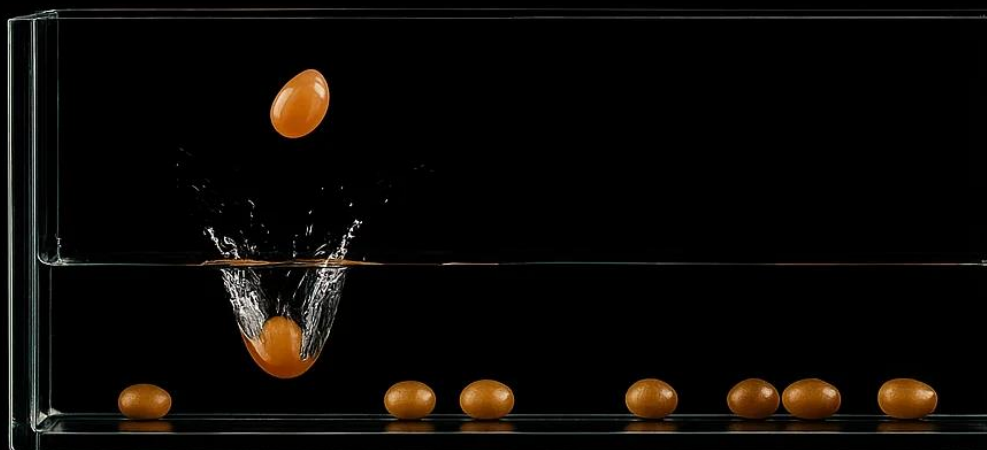
Примечание справа:

Мы используем достаточно шаров Gosling's, чтобы создать слой толщиной примерно в два шара. Промывание устройства для послойной подачи между слоями помогает избежать смешивания цветов и добиться чётких границ между слоями.





СФЕРИФИКАЦИЯ



Создание идеальных сфер без изъянов требует терпения, наблюдательности и практики. Перед началом инкапсуляции дайте пузырькам воздуха полностью рассеяться из ванны с альгинатом натрия — это предотвратит образование пустот или каверн в тонкой оболочке сфер. Такие полости придают сферам нежелательно мутный вид и могут привести к их утечке или преждевременному разрушению.

При изготовлении сфер мы подогреваем ванну с альгинатом в большой сотейнике на inductionной плите. Это необходимо, чтобы ванна не остыла слишком быстро при приготовлении больших партий сфер, но не столь критично для небольших домашних заготовок.

Время, необходимое для полного формирования мембраны вокруг сферы, зависит от температуры и возраста ванны. Обычно это 10–30 секунд, но может варьироваться. По мере того как замороженные сферы оттаивают в растворе, они меняют цвет и степень прозрачности: этот процесс начинается с внешней поверхности. Мы используем этот визуальный сигнал как ориентир и выяснили, что сфера не обязательно должна полностью оттаять, чтобы мембрана сформировалась должным образом.

В первые несколько секунд инкапсуляции мембраны остаются хрупкими и могут быть слегка липкими. Осторожно перемешивайте ванну, чтобы сферы не слипались. Если они прилипнут друг к другу или к ёмкости, велика вероятность разрыва мембраны, что приводит к образованию «хвостов» или других дефектов. Некоторые повара предпочитают опускать сферы в ванну через крупное сито, которое облегчает их движение в жидкости и позволяет легче извлекать их позже.

Перед приготовлением всей партии проверьте качество первых сфер, проколов или съев одну. В идеале мембрана должна быть гладкой, тонкой и достаточно прочной, чтобы приятно ощущаться при еде и легко переноситься из одной ёмкости в другую без повреждений.



ARGENTINIAN SODA JERK

Fernet con Cosa — напиток, широко признанный национальным коктейлем Аргентины, — настолько популярен, что итальянский производитель Fratelli Branca построил второй завод по производству Fernet в Буэнос-Айресе, чтобы удовлетворить спрос на этот горький ликёр. Интересно, что аргентинская формула отличается от международной версии, что тонко отражает особенности местного потребления. Наша интерпретация — вдохновлённая меню *Tour of South America* 2016 года в ресторане *Next* — добавляет глубины и сложности в традиционную основу напитка.

CINNAMON SYRUP

4 г палочек кассии
300 г воды
0,1 г кайенского перца
268 г сахара (примерно)

В небольшой кастрюле поджарьте корицу на среднем огне до появления яркого аромата. Добавьте воду и доведите до кипения. Снимите с огня, добавьте кайенский перец, накройте крышкой и дайте настояться до полного остывания. Процедите через сито в миску, установленную на весы. Отмерьте и добавьте равное количество сахара (примерно 268 г), взбейте до полного растворения. Процедите через сито. Отставьте.

ARGENTINIAN SODA JERK — SINGLE PORTION

180 мл Coca-Cola
45 мл Craft Fine Ruby Port
15 мл Fernet-Branca Liqueur
15 мл коричневого сиропа
7,5 мл Luxardo Amaro Abano
7,5 мл лимонного сока

Приготовьте ванну с льдом. Смешайте все ингредиенты в смесительном стакане, тщательно перемешивая. Перелейте в устройство для карбонизации. Остудите в ледяной бане. Проведите карбонизацию согласно инструкции производителя. Наполните маленькую бутылку 280 г коктейля. Закупорьте с помощью укупорочной машины. Храните в холодильнике.

ARGENTINIAN SODA JERK — BATCH

1110 г Coca-Cola
288 г Craft Fine Ruby Port
85 г Fernet-Branca Liqueur
108 г коричневого сиропа
46,5 г Luxardo Amaro Abano
46,5 г лимонного сока

Приготовьте ванну с льдом. Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешивая. Перелейте в устройство для карбонизации. Остудите в ледяной бане.

Проведите карбонизацию согласно инструкции производителя. Наполните маленькие бутылки по 280 г (около 270 мл) коктейля. Закупорьте. Храните в холодильнике.

TO ASSEMBLE AND SERVE

Подавайте с соломинкой.



FLAVORED ICE

Мы постоянно ищем способы максимально раскрыть вкус. Наши повара любят задавать вопрос: «Зачем варить суп на воде, если можно использовать бульон?» Ограниченное пространство вкуса в бокале служит для нас интересным ограничением, побуждающим продуманно подходить к каждому ингредиенту, который мы включаем в напиток.

Наша программа по работе со льдом — отличный пример этого подхода. Чтобы полностью понять её, давайте немного отступим и рассмотрим влияние спирта на восприятие вкуса. Типичный спирт имеет крепость в диапазоне 25–29 % ABV (алкоголь по объёму). Вина немного выше — от 9 до 15 % ABV. Коктейль может иметь крепость около 12 %, а для крепких напитков — до 35 %, особенно если они подаются без льда.

Дистиллированные спирты, напротив, выходят из перегонного куба с концентрацией около 80 % ABV. Такая крепость практически исключает вкусовое восприятие (или, по крайней мере, делает его болезненным), поэтому спирт разбавляют до более приемлемых 40 %. Хотя ценители могут наслаждаться чистыми напитками при этой крепости, она плохо подходит для коктейлей — из-за отсутствия места для дополнительных вкусов.

Разбавление позволяет раскрыть вкусы, уже содержащиеся в спирте, и создаёт возможность объединения ингредиентов в коктейле. Такое разбавление зачастую заложено в сам процесс: в кислых, крепких, винных или амаро-стилях каждый компонент содержит воду. Но даже с учётом баланса всех этих элементов, для идеального коктейля часто требуется определённое количество дополнительного разбавления.

Это заставляет нас переосмыслить роль льда в коктейле. Взбалтывание, перемешивание и подача напитка со льдом обеспечивают дальнейшее разбавление. Обычная логика рассматривает разбавление как нечто негативное, ассоциируя его с «водянистыми» и безвкусными коктейлями. Но «разбавление» и «потеря вкуса» не обязаны быть синонимами. Мы используем ароматизированный лёд, чтобы использовать разбавление как возможность добавить вкус, а не отнять его.

Взбалтывание или подача на ароматизированном льду позволяет добавить больше вкуса в напиток в процессе его охлаждения. Подача на таком льду дополнительно позволяет менять вкусовой профиль коктейля по мере его употребления. Мы можем получать неожиданные результаты: тепло, специи, травяные и растительные ноты раскрываются по мере таяния льда. Например, наш *Margarita* (страница 62) становится более фруктовым и острым со временем, так как использует лёд с соком перца Fresno. В *Up The Ice Ante* (страница 132) используется мохито-лед на основе рисового молока, а также дюжина льдинок, наполненных биттерами, персиком и специями.

Мы также можем контролировать скорость раскрытия вкуса. Если сильно охладить стакан перед тем, как налить напиток на ароматизированный лёд, лёд будет таять медленно, и вкус раскроется постепенно. Сокращение времени встряхивания или перемешивания также позволяет таять льду внутри бокала уже во время употребления, обеспечивая эффект «всплеска вкуса» при первых глотках.

Особое оборудование и техника также позволяют нам замораживать спирт, превращая его в лёд, или добавлять его в лёд. Это позволяет сделать подачу более эффектной и точно контролировать уровень разбавления.

На следующих страницах мы приводим примеры ароматизированного льда. Даже если у вас нет специального оборудования — формочек, морозильных камер и т. д., — многие рецепты можно реализовать с помощью обычных форм для кубиков льда и домашней морозилки. Вы также можете приготовить напиток как с ароматизированным, так и с обычным льдом — чтобы сравнить их влияние на вкус.



UP THE ICE ANTE

Вдохновившись звуком тасующихся фишек для покера и стремясь бросить вызов самим себе и развить нашу ледяную программу, мы попросили Мартина Кастнера из Stucial Detail создать для этого напитка специальную форму для льда. Мягкий вкус орчаты служит нейтральным фоном для множества вкусов, которые высвобождаются по мере таяния ледяных чипсов.

SIMPLE SYRUP

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

SALT SOLUTION

74 г воды

26 г кошерной соли

Смешайте воду и соль в небольшой миске, размешивая до максимально полного растворения соли. Процедите через chinois, чтобы удалить возможный осадок. Перелейте в небольшую стеклянную бутылку с капельницей и уберите на хранение.

NUTMEG ICE CHIPS

1,8 г мускатного ореха, грубо измельчённого

177 г воды

17 г High West Silver Western Oat Whiskey

В небольшой сотейник добавьте мускатный орех и обжаривайте на среднем огне до появления аромата. В другой сотейник добавьте воду и доведите до кипения на среднем огне. Снимите с огня, добавьте виски и дайте смеси полностью остыть. Процедите через chinois, затем через суперфильтр 100 микрон. Заполните формочку для льда в виде фишки (2 дюйма) полученной смесью. Заморозьте до полного затвердевания. Уберите в морозильник.

ALLSPICE ICE CHIPS

21 г душистого перца, грубо раздробленного

193 г воды

35 г St. Elizabeth Allspice Dram

Обжарьте душистый перец в сотейнике на среднем огне до появления аромата. В другом сотейнике доведите воду до кипения на среднем огне. Снимите с огня, добавьте ликёр и дайте остыть. Процедите через chinois, затем через суперфильтр 100 микрон. Заполните формочку для льда в виде фишки (2 дюйма) полученной смесью. Заморозьте до полного затвердевания. Уберите в морозильник.

BLACK CARDAMOM ICE CHIPS

22 г чёрного кардамона

229 г воды

Обжарьте кардамон в сотейнике на среднем огне до появления аромата. Снимите с огня и остудите. Раздавите с помощью ступки. В другом сотейнике доведите воду до кипения, добавьте кардамон и варите 20 минут. Снимите с огня, дайте остыть. Процедите через chinois, затем через суперфильтр 100 микрон. Заполните формочку для льда в виде фишки (2 дюйма) полученной смесью. Заморозьте до полного затвердевания. Уберите в морозильник.

Наша форма для льда в виде покерной фишки даёт ледяные диски весом около 7 г.



UP THE ICE ANTE

ANGOSTURA CINNAMON ICE CHIPS

37 г корицы кассии, разломанной на мелкие кусочки

225 г воды

0,5 г кайенского перца

11 г Angostura Aromatic Bitters

В небольшом сотейнике обжарьте корицу на среднем огне до появления аромата.

Добавьте корицу и воду в сотейник и доведите до кипения. Снимите с огня, добавьте кайенский перец и Angostura, дайте смеси остыть. Процедите через chinois, затем через суперфильтр 100 микрон. Заполните формочку для льда в виде фишки (2 дюйма) полученной смесью. Заморозьте до полного затвердевания. Уберите в морозильник.

WHITE PEACH ICE CHIPS

111 г горячей воды

7 г сахара

229 г пюре белого персика

Смешайте воду и сахар в небольшой миске, помешивая до полного растворения. Добавьте пюре белого персика и перемешайте до однородности. Заполните формочку для льда в виде фишки (2 дюйма) полученной смесью. Заморозьте до полного затвердевания. Уберите в морозильник.

WHITE PEACH CINNAMON ICE CHIPS

26 г корицы кассии, разломанной на мелкие кусочки

24 г сахара

195 г воды

0,1 г кайенского перца

166 г пюре белого персика

В небольшом сотейнике обжарьте корицу на среднем огне до появления аромата.

Добавьте корицу, сахар и воду в сотейник, доведите до кипения. Снимите с огня, добавьте кайенский перец и пюре, тщательно перемешайте. Процедите через chinois, затем через суперфильтр 100 микрон. Заполните формочку для льда в виде фишки (2 дюйма) полученной смесью. Заморозьте до полного затвердевания. Уберите в морозильник.

MARCONA RICE MILK

122 г миндаля Маркона, обжаренного и солёного

143 г жасминового риса

1388 г воды

Поместите миндаль в миску и залейте достаточным количеством воды, чтобы полностью покрыть. Тщательно перемешайте, процедите и промойте, чтобы удалить поверхностную соль. Смешайте миндаль, рис и воду в миске, дайте настояться 24 часа. Переложите в блендер, измельчите на высокой скорости в течение 30 секунд. Процедите через мелкое сито. Дайте молоку постоять 45 минут — крахмал осядет на дно. Осторожно перелейте жидкость, стараясь не потревожить осадок. Повторите процесс декантации при необходимости. Уберите на хранение.

Миндальное молоко должно быть насыщенным, с богатой, бархатистой текстурой. Оно не должно быть зернистым или крахмалистым. Если так произошло, возможно, смесь недостаточно отстоялась. В этом случае процедите ещё раз, чтобы удалить крахмал.

UP THE ICE ANTE

Single Portion

4 oz (120 мл) миндального молока

½ oz (15 мл) сахарного сиропа

½ oz (15 мл) High West Western Oat Silver Whiskey

½ oz (15 мл) Rhine Hall Peach Brandy

½ oz (15 мл) Lazzaroni Amaretto Liqueur

20 капель солевого раствора

Смешайте все ингредиенты в стакане для смешивания коктейлей, перемешайте до однородности. Уберите в холодильник для полного охлаждения.

Batch

989 г миндального молока

106 г сахарного сиропа

99 г High West Western Oat Silver Whiskey

72 г Rhine Hall Peach Brandy

59 г Lazzaroni Amaretto Liqueur

6 г солевого раствора

Смешайте все ингредиенты в средней миске, перемешайте до однородности. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник для полного охлаждения.

Любой персиковый eau de vie можно использовать вместо бренди. Мы указываем конкретное бренди, так как иная замена может внести лишнюю сладость и исказить баланс коктейля.

TO ASSEMBLE AND SERVE

- 1 whole nutmeg
 - 1 nutmeg ice chip
 - 1 allspice ice chip
 - 2 black cardamom ice chips
 - 2 angostura cinnamon ice chips
 - 3 white peach ice chips
 - 3 white peach cinnamon ice chips
- Single portion, or 6 oz (180 g) batch, reserved in small carafe

Используя Microplane, натрите небольшое количество мускатного ореха в бокал среднего размера. Насадите ледяные диски на металлическую соломинку и уложите горизонтально поперек бокала. Подавайте бокал с графином коктейля. За столом предложите гостю вытащить соломинку из-под ледяных дисков, позволяя им опуститься в бокал. Перелейте содержимое графина поверх льда. По желанию можно использовать ложку для перемешивания и разламывания дисков, чтобы попробовать каждый вкус отдельно.



LOADED TO THE GUNWALLS

Этот напиток возник из шутки, когда мы нашли в интернете бокал в форме бутылки и сказали себе: «Нужно придумать пиратский напиток, чтобы налить его в эту штуковину, правда ведь?» Вкусы навеяны эпохой морской торговли специями, а название взято из фразы, которую часто использовали на пиратских кораблях, означающей «в стельку пьян».

HAZELNUT ORGEAT

83 г бланшированного фундука

2,5 г масла фундука

250 г воды

250 г сахара

1,5 г кошерной соли

5,5 г апельсиновой цедры (снятой ножом для цедры)

Разогрейте духовку до 175°C. Смешайте фундук и масло в средней миске, перемешайте, чтобы орехи были равномерно покрыты. Выложите фундук на противень и поджарьте в духовке около 15 минут до тёмно-золотистого цвета и появления аромата.

В средней кастрюле соедините поджаренный фундук, воду, сахар и соль. Доведите до кипения. Снимите с огня. С помощью погружного блендера грубо измельчите орехи. Добавьте цедру апельсина. Дайте настояться при охлаждении в течение 24 часов. Процедите через *chinois*. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

MACE TINCTURE

25 г мациса

100 г El Dorado 151 Proof Rum

В небольшой кастрюле обжарьте мацис на среднем огне до появления аромата. Снимите с огня и дайте полностью остыть. Смешайте мацис и ром в вакуумном пакете, запечатайте на максимальной мощности. Готовьте су-вид при 75°C в течение 1 часа. Тем временем подготовьте ледяную баню. После приготовления охладите пакет в ледяной бане до полного охлаждения. Процедите через *chinois*, затем через кофейный фильтр. Перелейте в небольшой флакон с распылителем. Храните.

LOADED TO THE GUNWALLS BASE (батч)

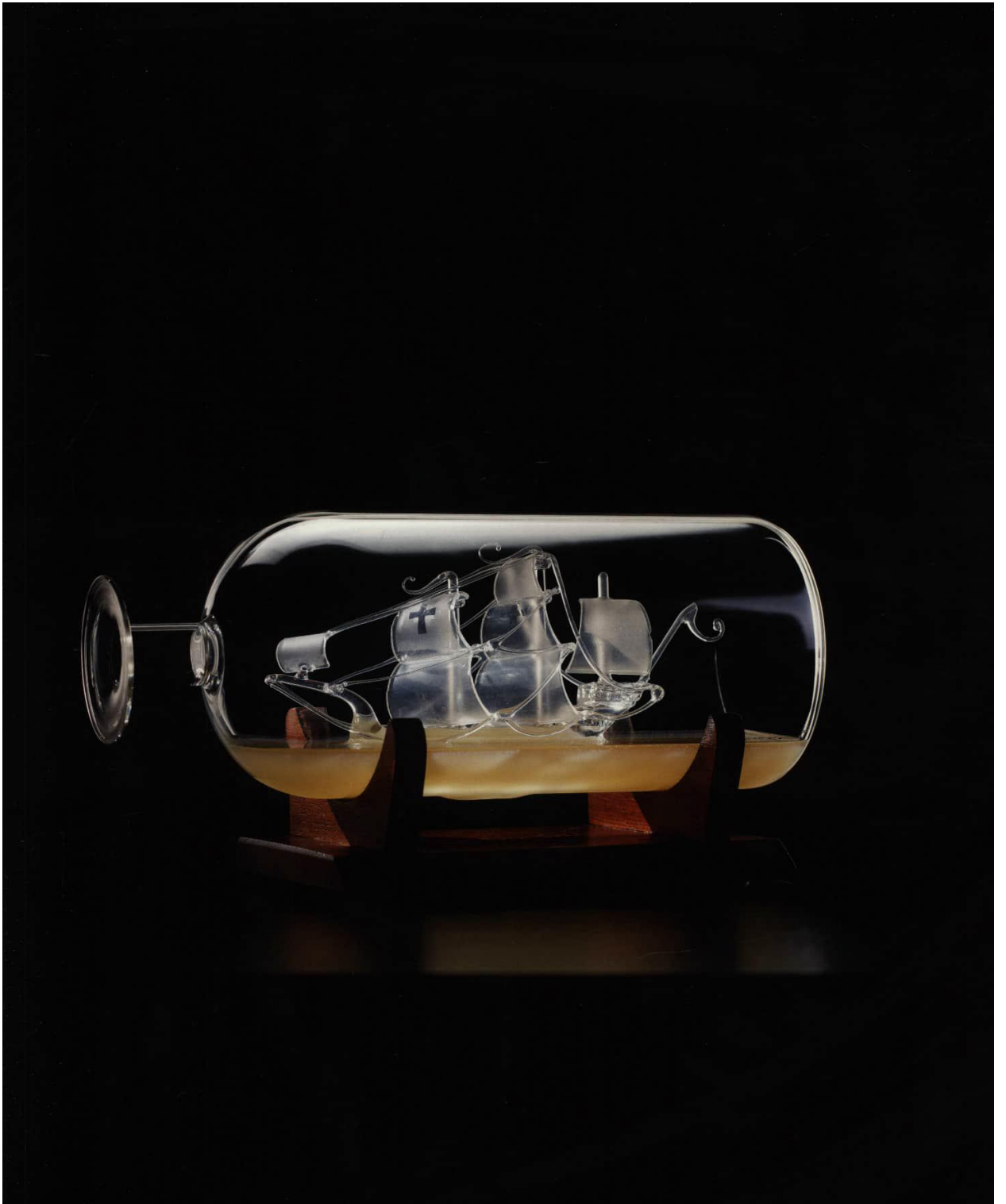
278 г оршад из фундука

234 г Batavia-Arrack van Oosten

20 г Bittermens Boston Bittahs

9,5 г The Bitter End Moroccan Bitters

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешайте. Перелейте в стеклянную бутылку. Храните в холодильнике до полного охлаждения.



TO ASSEMBLE AND SERVE

75 мл Loaded to the Gunwalls Base

30 мл холодной воды

22,5 мл ананасового сока (свежевыжатого)

15 мл сока лайма

Смешайте все ингредиенты в шейкере со льдом. Энергично встряхните до полного охлаждения и разбавления, затем процедите в стеклянную бутылку в форме корабля.

Подача: гостю подаётся маленький подсвечник со свечой, коктейль в бутылке и керамическая чашка. Расположите бутылку между свечой и гостем так, чтобы она освещалась свечой. Распылите мацисовую настойку через пламя свечи в керамическую чашку. Влейте содержимое бутылки в чашку. Потушите свечу.

Необычное добавление значительного количества воды на последнем этапе приготовления коктейля необходимо для баланса. Без воды напиток получается чрезмерно насыщенным.

После распыления мацисовой настойки в чашку мы предлагаем гостю вдохнуть аромат, прежде чем перелить коктейль в чашку. Также мы оставляем только что потушенную свечу на столе на минуту или две, прежде чем убрать её. Эти ароматы усиливают общее восприятие коктейля.









SIMPLE SYRUP

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

ROOT BEER CARMEL

8 г сассапарилья

6 г свежего имбиря, тонко нарезанного

3 г палочек кассии

1,5 г бутонов кассии

1 г бадьяна

2 г ванильных стручков, разрезанных и очищенных

150 г сахара

200 г воды

Поставьте маленькую кастрюлю на весы, обнулив их. В ступке или измельчителе смешайте сассапарилья, имбирь, корицу, бутоны кассии, бадьян и ваниль до состояния грубого порошка. Переложите в кастрюлю, добавьте сахар и нагрейте до 180 °C для карамелизации. Осторожно добавляйте воду по чуть-чуть, пока смесь не перестанет кипеть, затем снова добавляйте воду. Доведите до кипения, уменьшите огонь и варите до тех пор, пока масса не уменьшится до 300 г, периодически взвешивая. Процедите через chinois. Перелейте в стеклянную бутылку, храните в холодильнике.

BITTERS FOAM

1 лист желатина

120 г воды

41 г простого сиропа

2 г Angostura Aromatic Bitters

16 г Fernet-Branca

2 г Fee Brothers Orange Bitters

Подготовьте ледяную баню. Замочите желатин в воде на 5 минут или до мягкости. Отожмите воду и переложите желатин в кастрюлю, доведите до слабого кипения и растворите. Добавьте оставшиеся ингредиенты и тщательно перемешайте. Процедите через chinois и переложите в сифоновый баллон.

Охладите в ледяной бане в течение 30 минут или пока полностью не охладится. Зарядите сифоновый баллон двумя баллончиками с записью азота. Храните в холодильнике.

TO ASSEMBLE AND SERVE

45 мл Gosling's Black Seal Rum

30 мл root beer caramel

22,5 мл сока лайма

5 капель St. George Absinthe Verte

22,5 мл яичного белка

Смешайте все ингредиенты в шейкере. Встряхните безо льда до появления пены. Добавьте лёд и встряхните повторно до охлаждения и разбавления, затем процедите в шейкер Perrini. Переверните шейкер и зарядите CO₂ до полного давления, пока газ не перестанет выходить. Осторожно переверните обратно, дайте постоять 45 секунд, затем осторожно выпустите давление. Перелейте коктейль в кружку. Наполните верх пеной из сифона.



SIMPLE SYRUP

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

STRAWBERRY WATER

5 листов желатина

345 г воды

345 г клубники, промытой, без плодоножек

134 г сахара

0,5 г черного перца

180 г льда, зарезервированного в средней миске

Замочите желатин в ледяной воде на 5 минут до мягкости. Отожмите воду и отложите. В небольшой кастрюле доведите до кипения воду, клубнику, сахар и черный перец, помешивая до растворения сахара. Снимите с огня, добавьте желатин, размешайте до растворения. Перелейте в блендер. Взбивайте на высокой скорости 30 секунд до получения полностью однородной массы. Влейте в миску со льдом, перемешивая до полного растворения льда. Перелейте пюре на противень или в форму, заморозьте на ночь. Натяните пластиковую пленку на решетку, положите сверху замороженное пюре в 3 слоя, поставьте решетку над противнем и дайте пюре стечь (примерно 1 день). Перелейте процеженную клубничную воду в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

N/A ESPELETTE ICE

375 г воды

63 г простого сиропа

36 г еловых иголок

42 г лимонного сока

10 г хлопьев перца эшпелет

Смешайте воду, сироп и еловые иголки в вакуумном пакете, запечатайте. Готовьте sous vide при 75 °C в течение 30 минут. Подготовьте ледяную баню. Охладите пакет в ванне до полного охлаждения. Процедите через chinois. Смешайте с оставшимися ингредиентами в блендере, взбивайте 30 секунд до полной однородности. Процедите через chinois, затем через супермеш. Заполните формы для льда 1¼ дюйма (3,2 см). Заморозьте до полного затвердевания. Храните в морозильнике.

N/A ESPELETTE YOU FINISH

Одиночная порция

67,5 мл клубничной воды

22,5 мл Fusion Verjus Blanc

15 мл Fusion Verjus Rouge

7,5 мл простого сиропа

Смешайте все ингредиенты со льдом в смесительном стакане. Размешайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в карбонизатор. Карбонизируйте согласно инструкции производителя. Храните в холодильнике.

N/A ESPELETTE YOU FINISH

Батч

433 г клубничной воды

146 г Fusion Verjus Blanc

96 г Fusion Verjus Rouge

54 г простого сиропа

105 г воды

Подготовьте ледяную баню. Смешайте все ингредиенты в средней миске, размешайте до однородности. Перелейте в карбонизатор. Охладите в ледяной бане до полного охлаждения. Карбонизируйте согласно инструкции производителя. Храните в холодильнике.

TO ASSEMBLE AND SERVE

Одиночная порция или 130 г батча

Поместите два кубика льда Espelette в высокий узкий бокал. Добавьте порцию напитка.



SIMPLE SYRUP

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

STRAWBERRY TXAKOLINA

345 г клубники, промытой, без плодоножек

365 г вина Ameztoi Rubentis Txakolina

8 г сахара

1,5 г лимонной кислоты

Нарежьте клубнику ломтиками и соедините с Txakolina в средней емкости. Накройте и настаивайте в холодильнике 48 часов. Процедите через chinois, затем через супермеш. В отдельной миске смешайте 316 г процеженной смеси с сахаром и лимонной кислотой, размешайте до полного растворения. Процедите через chinois. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

ESPELETTE ICE

356 г воды

60 г джина St. George Terroir

60 г простого сиропа

12 г еловых иголок

41 г лимонного сока

10 г хлопьев перца эшпелет

Смешайте воду, джин, сироп и еловые иголки в вакуумном пакете, запечатайте. Готовьте sous vide при 75 °C в течение 10 минут. Подготовьте ледяную баню. Остудите пакет, затем процедите через chinois. Смешайте с оставшимися ингредиентами в блендере, взбивайте до однородности 30 секунд. Процедите через chinois, затем через супермеш. Заполните формы для льда размером 1¼ дюйма (3,2 см). Заморозьте до полного затвердевания. Храните в морозильнике.

ESPELETTE YOU FINISH

Одиночная порция

52,5 мл клубничной Txakolina

30 мл джина Aviation

7,5 мл Yellow Chartreuse

7,5 мл Aperol

Смешайте все ингредиенты со льдом в смесительном стакане. Размешайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в карбонизатор. Карбонизируйте согласно инструкции производителя. Храните в холодильнике.

ESPELETTE YOU FINISH

Батч

323 г клубничной Txakolina

145 г джина Aviation

62 г Yellow Chartreuse

57 г Aperol

150 г воды

Подготовьте ледяную баню. Смешайте все ингредиенты в средней миске, перемешайте до однородности. Перелейте в карбонизатор. Охладите в ледяной бане до полного охлаждения. Карбонизируйте согласно инструкции производителя. Храните в холодильнике.

TO ASSEMBLE AND SERVE

Одиночная порция или 130 г батча

Положите два кубика льда Espelette в высокий узкий бокал. Добавьте коктейль.



ВРЕМЯ КАК ИНГРЕДИЕНТ

Редко кто допивает коктейль одним глотком. Окно времени между глотками может стать возможностью для эволюции вкуса напитка. Именно это и подчеркивает один из наших любимых ингредиентов — время.

Мы обыгрываем эту идею разными способами. Например, *Porthole* — это красивый стеклянный сосуд для настаивания, в котором мы подаём коктейли, созданные для того, чтобы развиваться и меняться. Мы специально подаём его в небольших бокалах, чтобы замедлить темп употребления напитка и стимулировать повторные наливы, поскольку вкус коктейля со временем меняется. Аналогично, использование ароматизированного льда позволяет нам представить десятки различных вкусов в одном коктейле по мере того, как лёд тает.

В контексте ужина продолжительность жизни напитка приобретает ещё одно значение. *The Aviary* часто участвует в подборе напитков к блюдам ресторана *Next*, с которым мы делим кухню. Для меню *Ancient Rome* в 2017 году, когда к одному из блюд был подобран игристый напиток, команда сомелье заметила, что вино, вероятно, быстро согреется и утратит газ. Вместо того чтобы заставлять гостя пить быстрее или подбирать другое вино, мы решили использовать момент созревания: подали небольшую порцию крепкого ликёра, чтобы добавить его в середине трапезы. Так вино стало коктейлем — и дало гостю два сочетания напитков в одном бокале.

Мы также уделяем внимание и меньшим масштабам времени. Разрабатывая рецепты, мы обращаем внимание на скорость раскрытия вкусов. Вместо того чтобы давать палитру сразу, мы стремимся создать серию вкусов, раскрывающихся последовательно. Это сродни симфонии, где одно lingering-фразовое звучание плавно перетекает в следующее.







ПОРТХОЛ



Среди множества идей, которые мы прорабатывали на ранних этапах исследований и разработок для *The Aviary*, была и идея настаивания жидкостей с различными вкусами. Эта идея так близка нам как шеф-поварам: мы настаиваем воду на костях, овощах и травах, чтобы приготовить бульоны и консомме, или используем чайные листья и кофейную гущу, чтобы приготовить напитки. Мы хотели исследовать новые способы применения этой простой идеи к спиртам и коктейлям. Нас часто восхищала визуальная трансформация жидкости, происходящая в процессе настаивания, — и мы задумались, можно ли поделить этот процесс с гостем напрямую.

Мы обратились с этим вопросом к нашему давнему другу и соавтору Мартину Кастнеру. После некоторых размышлений Мартин представил *The Porthole* — прекрасный сосуд, специально созданный для того, чтобы гость мог наблюдать визуальный переход жидкости в процессе настаивания.

Одна из самых увлекательных задач при создании коктейлей для *The Porthole* — это выбор вкусов, раскрывающихся с разной скоростью, при этом каждый глоток должен быть интересным, вкусным и немного отличаться от предыдущего. При дегустации рецептов, приведённых на следующих страницах, мы обнаружили, что интервал в 10–15 минут между глотками даёт вполне заметный контраст во вкусе по мере раскрытия каждого слоя. Каждый рецепт был уменьшен до объёма, рассчитанного на четыре подачи *Porthole*.

→ Рецепты *Porthole*:

- 1 / Chai
- 2 / Heart of Stone
- 3 / The Hollow
- 4 / Blueberry
- 5 / Cranberry
- 6 / 3 in 441



PORTHOLE: CHAI

→ *Основной рецепт для Porthole*

ПРОСТОЙ СИРОП

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в бутылку и уберите в холодильник.

ОСНОВА ДЛЯ КОКТЕЙЛЯ

50 г текилы Olmeca Altos Plata

50 г Fusion Verjus Blanc

27 г ликёра St. Germain

25 г хереса Tio Pepe Fino

17 г бурбона Elijah Craig Small Batch

1 г апельсиновой настойки Angostura

17 г простого сиропа

175 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешайте. Перелейте в бутылку. Уберите в холодильник до полного охлаждения.

ВНУТРИ PORTHOLE

8 г чая Rare Tea Cellar Bourbon Vanilla Chai

6 г кураги, нарезанной кубиками

2 г сублимированной кураги

1,5 г сушёных цветов гибискуса, просеянных для удаления мелких частиц

1,2 г сушёных цветов бузины, просеянных для удаления мелких частиц

0,2 г нитей шафрана

3 дольки грейпфрута толщиной 3 мм, разрезанные пополам

2 веточки свежего тимьяна

1 ломтик имбиря толщиной 3 мм

1/8 свежего абрикоса, нарезанного веером

1/2 спирали лимонной цедры, снятой ножом-каннелером

Разложите все ингредиенты внутри Porthole. Плотнo закройте устройство, убедившись, что обе стороны надёжно зафиксированы. Уберите в холодильник.

ПОДАЧА

Установите Porthole на стол и наполните его охлаждённой коктейльной основой до уровня чуть ниже нижнего края фильтра. Подавайте с небольшой дегустационной рюмкой. За столом предложите гостю периодически доливать напиток из Porthole по мере его настаивания.



PORTHOLE: HEART OF STONE

ОСНОВА ДЛЯ КОКТЕЙЛЯ

67 г Fusion Verjus Blanc

47 г Angel's Envy Kentucky Straight Bourbon Whiskey

47 г High West Silver Western Oat Whiskey

27 г портвейна Dow's Fine White

13 г фисташкового ликёра Dumante Verdenoce

29 г простого сиропа

160 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешайте. Перелейте в бутылку. Уберите в холодильник до полного охлаждения.

ВНУТРИ PORTHOLE

$\frac{1}{3}$ спирали лимонной цедры, снятой ножом-каннелером, без белой части

30 г ядер фисташек

$\frac{1}{4}$ перца Fresno, разрезанного вдоль

$\frac{1}{4}$ персика, тонко нарезанного и разложенного веером

1 пучок цветущего зелёного или опалового базилика

4 г чая Rare Tea Cellar Forbidden Forest Lapsang Souchong

1,5 г чая Rare Tea Cellar Georgia Peach Nectar Rooibos

0,2 г нитей шафрана



PORTHOLE: THE HOLLOW

ОСНОВА ДЛЯ КОКТЕЙЛЯ

80 г George Dickel No. 1 White Corn Whisky
48 г Fusion Verjus Blanc
25 г KOVAL Chrysanthemum & Honey Liqueur
24 г BroVo Ginger Liqueur
23 г сухого вермута Noilly Prat Original Dry
2 г биттера Bittermens Boston Bittahs
29 г простого сиропа
161 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешайте. Перелейте в бутылку. Уберите в холодильник до полного охлаждения.

ВНУТРИ PORTHOLE

2 веточки укропа
5 колечек фенхеля, тонко нарезанных с помощью мандолины
1 крупный ломтик имбиря, 3 мм толщиной
1 спираль лимонной цедры, снятая ножом-каннелером
3,5 г чая хани буш
0,5 г пчелиной пыльцы
0,2 г нитей шафрана
1,5 г белого перца горошком
0,2 г лепестков календулы



PORTHOLE: BLUEBERRY

ОСНОВА ДЛЯ КОКТЕЙЛЯ

89 г Michter's US*1 Kentucky Straight Rye Whiskey

67 г Fusion Verjus Blanc

27 г Carpano Antica Formula Sweet Vermouth

1,5 г Angostura Orange Bitters

22,9 г простого сиропа

160 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешайте. Перелейте в бутылку. Уберите в холодильник до полного охлаждения.

ВНУТРИ PORTHOLE

1 целая лимонная цедра, очищенная ножом-пилером, без белой части

2 веточки мяты, предварительно размятые в руках для высвобождения эфирных масел

4 г сушёных гранатовых зёрен

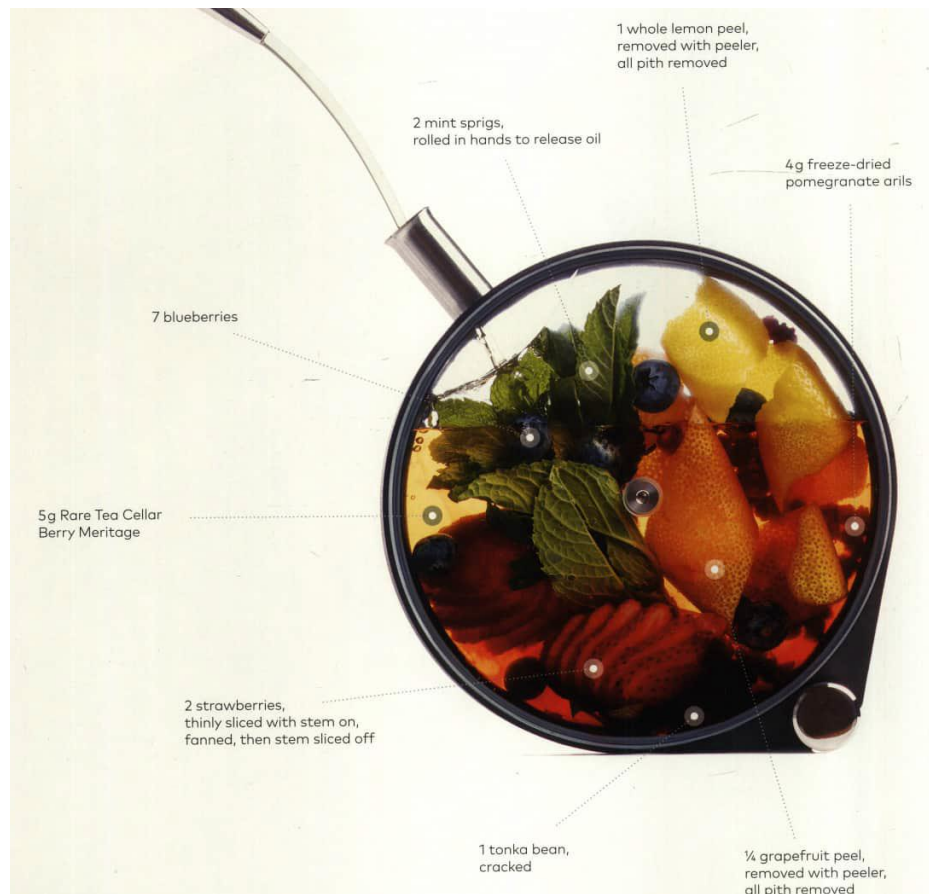
7 черники

5 г Rare Tea Cellar Berry Meritage

2 клубники, тонко нарезанные веером с хвостиком, затем хвостики удалены

1 боб тонка, расколотый

1/4 цедры грейпфрута, очищенной ножом-пилером, без белой части



PORTHOLE: CRANBERRY

ОСНОВА ДЛЯ КОКТЕЙЛЯ

83 г Journeyman Road's End White Rum

37 г Cocchi Americano

63 г Fusion Verjus Blanc

13 г St. George Terroir Gin

2 г St. Elizabeth Allspice Dram

1 г North Shore Sirène Absinthe Verte

1 г Fee Brothers Orange Bitters

1 г Angostura Orange Bitters

17 г простого сиропа

173 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешайте. Перелейте в бутылку. Уберите в холодильник до полного охлаждения.

ВНУТРИ PORTHOLE

1 целая лимонная цедра, очищенная ножом-пилером

2 веточки розмарина, слегка хлопнутые о ладонь для высвобождения масел

10 г Rare Tea Cellar Autumn Harvest Cran-Apple

3 г сушёных гранатовых зёрен

2 г мациса

2 звезды бадьяна

5 клюквин, разрезанных пополам

2 ломтика апельсина, 3 мм толщиной, разрезанных пополам



PORTHOLE: 3 IN 441

НЕАЛКОГОЛЬНЫЙ

Н/А ОСНОВА ДЛЯ КОКТЕЙЛЯ

17 г копчёного соложёного ячменя

260 г Fusion Verjus Blanc

3 г семян пажитника

9 г апельсиновой цедры, очищенной ножом-пилером, без белой части

83 г сиропа Darbo Elderflower

167 г воды

Для приготовления ячменного отвара обжарьте ячмень в маленькой кастрюле на среднем огне до появления аромата и начала «лопания». Добавьте вержус и доведите до кипения. Снимите с огня, добавьте цедру и пажитник, накройте крышкой и дайте настояться 10 минут. Процедите через chinois. Остудите полностью.

В отдельной миске смешайте 203 г отвара, сироп бузины и воду, тщательно перемешайте. Перелейте в бутылку и уберите в холодильник до полного охлаждения.

ВНУТРИ PORTHOLE

1 съедобный цветок бархатцев

6.5 г Rare Tea Cellar Black Canadian Ice Wine Elixir

5 половинок апельсиновых ломтиков, 6 мм толщиной

15 г золотистого изюма



PORTHOLE: 3 IN 441

АЛКОГОЛЬНЫЙ

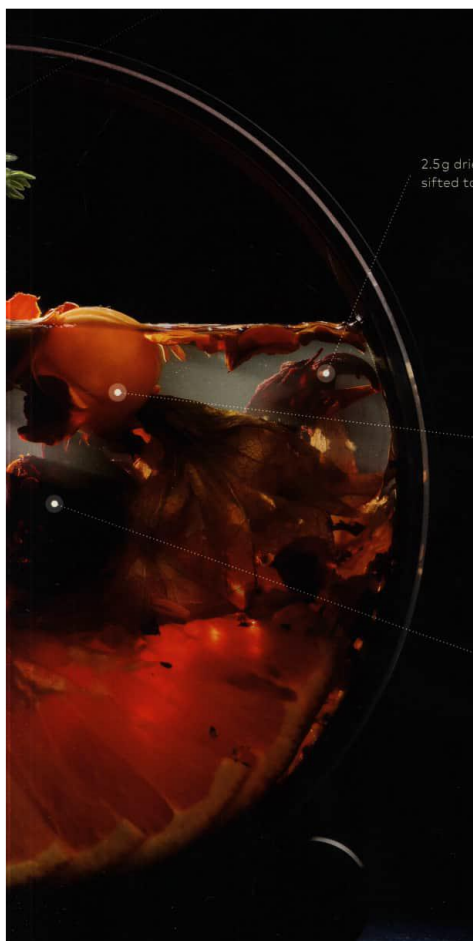
ОСНОВА ДЛЯ КОКТЕЙЛЯ

90 г Bols Genever Barrel Aged
52 г Erlans Borbón Manzanilla Fino Sherry
22 г Fusion Verjus Blanc
21 г сиропа Darbo Elderflower
11 г Bénédictine
2.7 г аскорбиновой кислоты
1.5 г Weatherby's Orange Saffron Bitters
0.5 г The Bitter End Moroccan Bitters
36 г простого сиропа
161 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешивая. Перелейте в бутылку и уберите в холодильник до полного охлаждения.

ВНУТРИ PORTHOLE

1 свежая веточка тимьяна, с 6–7 побегами
2.5 г сушёных цветов гибискуса, просеянных для удаления мелких частиц
2 физалиса, с отогнутыми чашелистиками, плоды надрезаны крест-накрест, но не разрезаны полностью
1 г сушёных цветков бузины, просеянных для удаления мелких частиц



MAD WORLD

ЛУК — ГРУША — ЦИТРУС

Специальное оборудование:

Форма для льда 1¼ дюйма (3.2 см)

Иммерсионный циркулятор

Вакуумный упаковщик

ПРОСТОЙ СИРОП

175 г сахара

175 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте шпателем до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите на хранение.

СИРОП ИЗ КАРАМЕЛИЗОВАННОГО ЛУКА

3 крупных жёлтых луковицы

214 г простого сиропа

1.5 г кошерной соли

Очистите лук, удалив стебель и корневой конец. Надрежьте внешний слой каждой луковицы и удалите его. Нарежьте лук тонкими ломтиками. В большой сотейнике готовьте лук на очень слабом огне в течение 3 часов до тёмной карамелизации, периодически помешивая, чтобы предотвратить пригорание, и при необходимости деглазируйте с добавлением небольшого количества воды. Снимите с огня. Смешайте 150 г карамелизованного лука, простой сироп и соль в вакуумном пакете. Запечатйте на максимальной мощности. Готовьте в су-вид при температуре 95°C в течение 2 часов. Подготовьте ледяную баню. Переложите пакет в баню и полностью охладите. Процедите через сито (chinois). Перелейте в бутылку. Храните в холодильнике.

MADEIRA ICE

190 г Blandy's Rainwater Madeira

170 г воды

5 г сахара

Смешайте мадеру, воду и сахар в большой миске. Помешивайте, пока сахар полностью не растворится. Заполните форму для льда (3.2 см) полученной смесью и полностью заморозьте. Храните в морозильной камере.

MAD WORLD — ПОРЦИОННО

1½ унции (45 мл) Eagle Rare Bourbon Whiskey

1 унция (30 мл) St. George Spiced Pear Liqueur

½ ч. л. (2.5 мл) сиропа из карамелизованного лука

¾ унции (22.5 мл) сока лайма

½ унции (15 мл) простого сиропа

$\frac{3}{4}$ унции (22.5 мл) яичного белка
1 цедра апельсина, снятая с плода

Положите 2 кубика Madeira Ice в средний бокал. Смешайте все ингредиенты, кроме цедры апельсина, в шейкере. Встряхните безо льда до образования пены. Добавьте лёд и встряхните ещё раз до охлаждения и разбавления. Дважды процедите в бокал. Выжмите масло из цедры апельсина над напитком и выбросьте кожуру.

MAD WORLD — БАТЧ

252 г Eagle Rare 10 Year Bourbon Whiskey
184 г St. George Spiced Pear Liqueur
54 г сиропа из карамелизированного лука
108 г простого сиропа

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешивая. Перелейте в бутылку. Храните при комнатной температуре.

ДЛЯ ПОДАЧИ

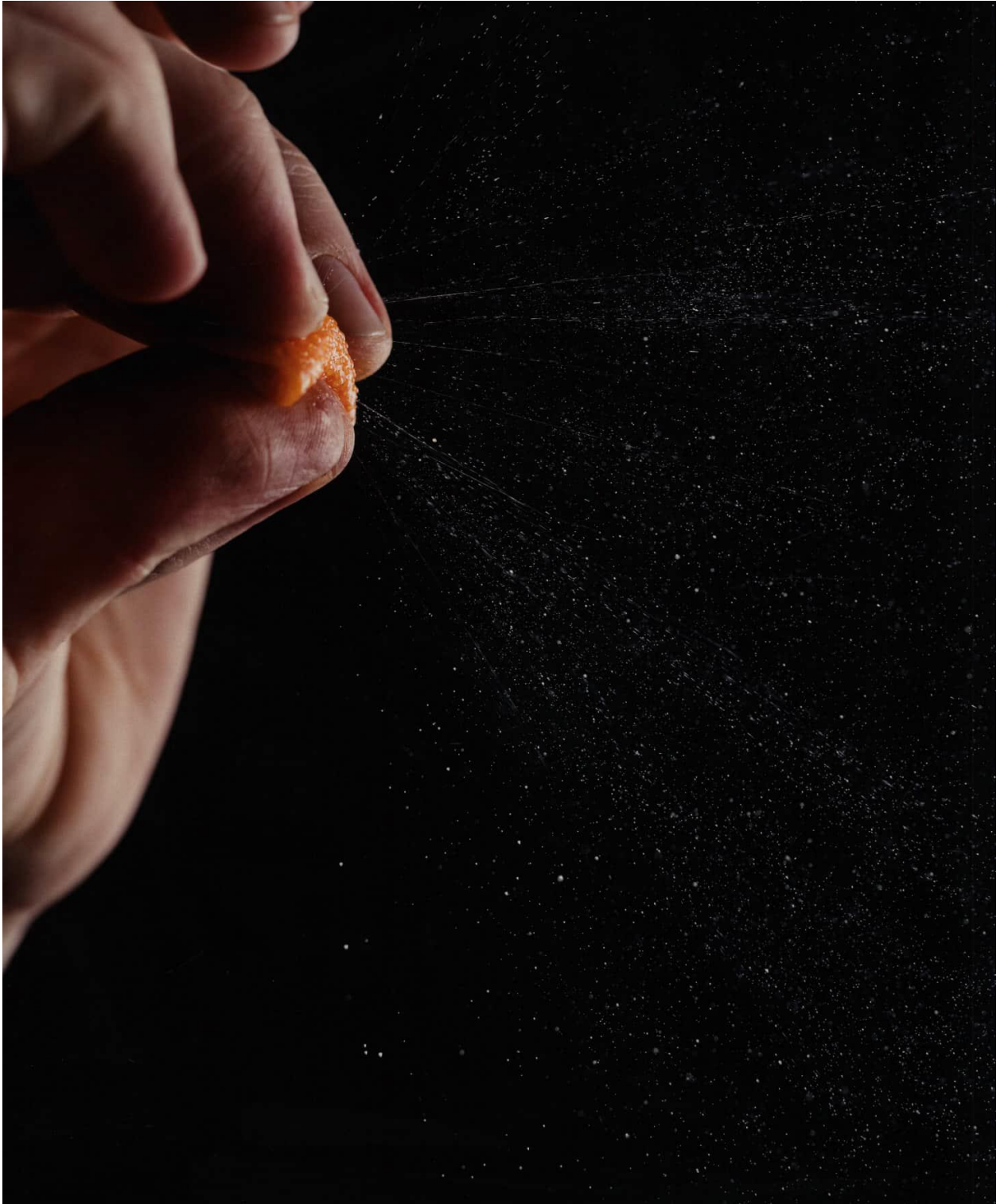
$3\frac{1}{4}$ унции (97.5 мл) основы
 $\frac{3}{4}$ унции (22.5 мл) сока лайма
 $\frac{1}{2}$ унции (15 мл) яичного белка
1 цедра апельсина, снятая с плода

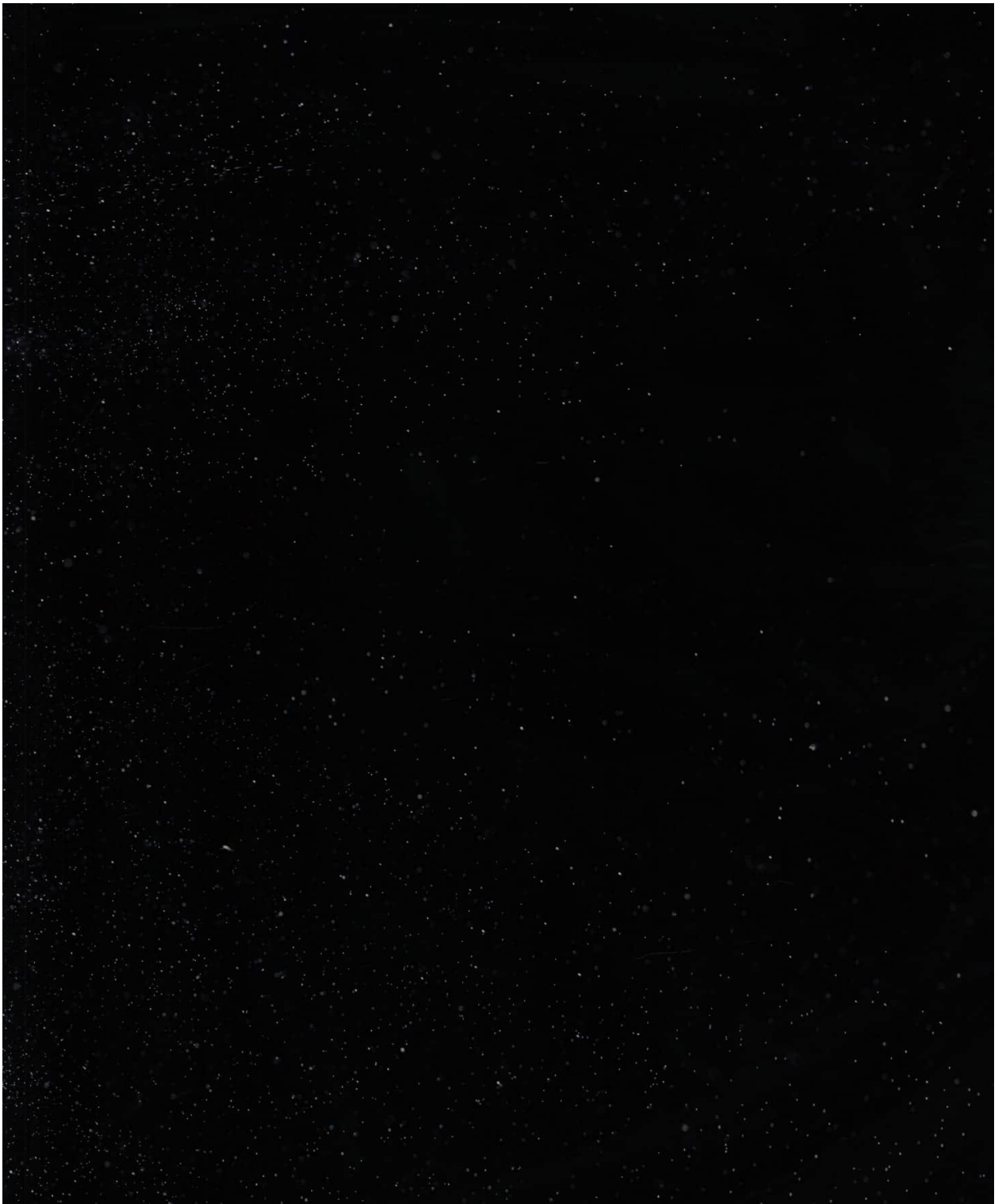
Положите 2 кубика Madeira Ice в средний бокал. Смешайте коктейльную основу, сок лайма и яичный белок в шейкере. Встряхните безо льда до образования пены. Добавьте лёд и встряхните ещё раз до охлаждения и разбавления. Дважды процедите в бокал. Выжмите масло из цедры апельсина над напитком и выбросьте кожуру.



Здесь мы работаем с вкусовыми ассоциациями французского лукового супа: бурбон заменяет говяжий бульон, мадера — херес, а сладость карамелизированного лука подчёркивается грушевым ликёром. Немного лимона добавляет освежающую яркость, необходимую для баланса вкуса.







GRANNY SMITH

Зелёное яблоко / Горящая шалфей / Дым

ПРОСТОЙ СИРОП

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

ЯБЛОЧНЫЙ СОК

4 зелёных яблока, с кожурой

6,6 г сахара (*примерно*)

6,6 г аскорбиновой кислоты (*примерно*)

Разрежьте яблоки вдоль от стебля до цветоложа. Удалите семена. Нарежьте половинки яблок на ломтики толщиной $\frac{1}{2}$ дюйма (12,7 мм). Переложите ломтики в миску, записав их вес. В небольшой миске смешайте 10 % сахара по весу яблок (примерно 6,6 г) и 1 % аскорбиновой кислоты (примерно 6,6 г), тщательно перемешайте. Добавьте смесь к яблокам и перемешайте, чтобы покрыть их равномерно, удалив лишний порошок.

Переложите яблоки в вакуумный пакет и запечатайте на максимальной мощности.

Оставьте на 10 минут. Тем временем подготовьте ледяную баню. Наполните большую кастрюлю водой и доведите до кипения. Бланшируйте пакеты с яблоками в кипящей воде в течение 30 секунд. Переложите в ледяную баню до полного охлаждения. Процедите через chinois, удаляя жидкости. Отожмите сок из мякоти с помощью соковыжималки.

Процедите сок через chinois. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике не менее 30 минут перед использованием.

ДЛЯ ПОДАЧИ

60 мл яблочного сока

45 мл Tequila Fortaleza Blanco

15 мл Del Maguey VIDA Mezcal

7,5 мл Green Chartreuse

15 мл лимонного сока

7,5 мл простого сиропа

1 небольшой свежий побег шалфея

Положите в высокий бокал один длинный вручную отколотый ледяной цилиндр.

Смешайте все ингредиенты, кроме шалфея, в шейкере Perlíni со льдом. Встряхните шейкер и зарядите его CO₂ до тех пор, пока шейкер не будет полностью под давлением и из него перестанет выходить газ. Сильно встряхните до охлаждения и разбавления. Дайте настояться около 30 секунд. Осторожно снимите крышку сифона и налейте карбонизированный коктейль в бокал на лёд.

Налейте небольшое количество Chartreuse в маленькую миску. Окуните веточку шалфея в Chartreuse. Украсьте коктейль шалфеем. На столе подожгите веточку и дайте ей догореть естественным образом.



BRING ANOTHER SMURF!

Кокос / Finger lime / Поджаренные ноты

Источником вдохновения для этого напитка стало наше стремление создать синий коктейль, используя только натуральные красители. В этом случае мы настаиваем текилу и мескаль на пигменте из лепестков цветов *Clitoria ternatea* (мотыльковый горошек). Этот пигмент, как мы обнаружили, радикально меняет цвет (от тёмно-синего к светло-пурпурному) при добавлении кислоты. Нам захотелось поделиться с гостями моментом превращения цвета, поэтому мы разработали способ временно изолировать синюю текилу от кислого кордиала до момента, когда гость «перемешает» их вместе.

НАСТОЙ ИЗ ПОДЖАРЕННОГО КОКОСА

80 г несладкой кокосовой стружки

120 г нейтрального зернового спирта (190 proof)

Разогрейте духовку до 150°C. Выложите кокосовую стружку на противень. Поджаривайте в духовке, время от времени помешивая, примерно 45 минут, до тёмного цвета и яркого аромата. Полностью остудите.

Смешайте поджаренные кокосовые хлопья и спирт в вакуумном пакете и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте sous vide при 75°C в течение 30 минут. Тем временем подготовьте ледяную баню. Переложите пакет в ледяную баню до полного охлаждения, затем поместите вертикально в морозильник на 2 часа, пока не застынет. Используя ножницы, отрежьте нижний угол пакета и процедите через кофейный фильтр, оставляя твёрдые части. Перелейте настой в небольшую стеклянную бутылку с капельницей. Храните.

КОКОРДИАЛ ИЗ КОКОСА И FINGER LIME

80 г целых finger lime, мелко нарезанных

160 г сахара

160 г воды

105 г кокосового рома Kōloa

6 г настоя из поджаренного кокоса

Смешайте finger lime, сахар и воду в вакуумном пакете и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте sous vide при 80°C в течение 20 минут. Подготовьте ледяную баню. Полностью охладите пакет в ледяной бане. Процедите через chinois в чистую миску. Добавьте ром и настой, тщательно перемешайте. Перелейте в стеклянную бутылку и храните.

Важно использовать спелые finger lime (темного цвета и очень ароматные), так как неспелые плоды имеют более мягкий вкус и гораздо более высокую кислотность, способную нарушить баланс напитка.

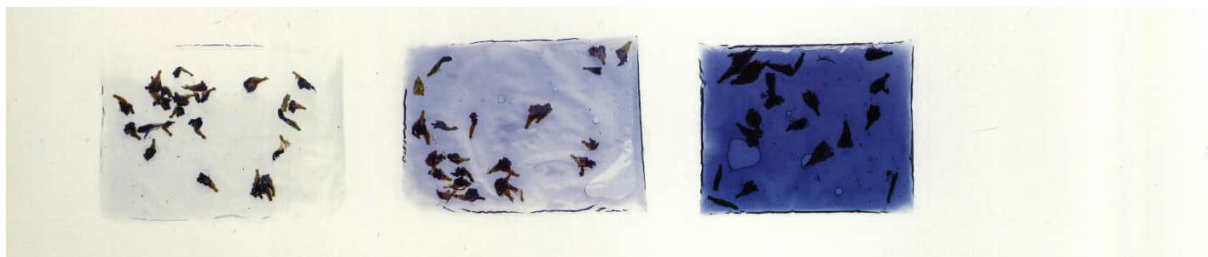
OSHOBA BRING ANOTHER SMURF!

400 г Tequila Cabeza

100 г Del Maguey VIDA Mezcal

1,5 г сушёных лепестков мотылькового горошка

Смешайте все ингредиенты в вакуумном пакете и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте sous vide при 58°C в течение 13 минут. Тем временем подготовьте ледяную баню. Охладите пакет в ледяной бане до полного охлаждения. Процедите через chinois. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в морозильник.







CHEWY COCONUT ROCK

2 яичных белка (примерно 73 г)
225 г кокосового порошка (распыленной сушки)
63 г сахарной пудры
2 г кошерной соли

Смешайте все ингредиенты в кухонном комбайне и взбивайте на высокой скорости до полного объединения — масса немного загустеет. Застелите противень для дегидрататора силиконовым ковриком. Вылейте массу на подготовленный противень, распределив равномерно толщиной $\frac{1}{2}$ дюйма (13 мм). Сушите при температуре 60°C в течение 6 часов, или до тех пор, пока масса не затвердеет, а поверхность перестанет быть липкой. Разорвите на небольшие органичные кусочки массой примерно 6 г каждый и верните в дегидратор ещё на 4 часа. Переложите в герметичный контейнер. Храните в холодильнике.

COCONUT CREAM PUDDING

80 г кокосового порошка (распыленной сушки)
32 г сахарной пудры
45 г сока лайма
5 г воды
0.5 г кошерной соли

Смешайте все ингредиенты в блендере. Взбивайте на высокой скорости до загустения. Пропустите через chinois. Переложите в кондитерский мешок с тонким наконечником. Храните в холодильнике.



FRESNO PUDDING

83 г перца Fresno, удалены семена
15 г сушёного перца гуацильо, удалены семена
180 г красного болгарского перца, удалены семена
200 г воды
10 г сахара
4 г кошерной соли
7 г белого уксуса
30 г Ultra-Tex 3

Смешайте перец чили, болгарский перец, воду, сахар, соль и уксус в небольшой кастрюле. Доведите до кипения на среднем огне, помешивая до полного растворения сахара. Варите 5 минут. Снимите с огня и дайте немного остыть. Перелейте в блендер. При низкой скорости постепенно добавляйте Ultra-Tex 3 и взбивайте 30 секунд до загустения. Процедите через chinois. Переложите в бутылку с насадкой. Храните в холодильнике.

COCONUT SHELL

1 зрелый кокос

Разогрейте духовку до 205°C. Найдите три маленьких тёмных «глаза» кокоса. Металлической трубкой или отвёрткой определите и пробейте самый мягкий. Слейте кокосовую воду в миску. Выпекайте кокос в течение 35 минут. Выньте из духовки. Скорлупа может треснуть; если нет — расколите её молотком или тыльной стороной ножа. Выньте мякоть ложкой. Отложите мякоть для других целей. Щипцами разломите скорлупу на фрагменты диаметром около 5 см. Удалите оставшиеся волокна. Отложите.

FINGER LIME CELLS

2 лайма finger lime

Острым ножом разрежьте лаймы поперёк. Осторожно выдавите мякоть от основания к срезу. Удалите семена и разберите клетки на мелкие кластеры. Храните в герметичном контейнере.

MICRO CILANTRO

6 листьев микрокинзы

Погрузите листья микрокинзы в небольшую миску с ледяной водой на 3 минуты. Выложите на бумажное полотенце, чтобы обсохли.

TO ASSEMBLE AND SERVE

30 мл кокосово-лаймового кордиала
15 мл сока лайма

45 мл основы Bring Another Smurf!
соль Maldon

С помощью газовой горелки подрумяньте кусочек кокосового печенья (chewy coconut rock) с каждой стороны до лёгкой обугленности. Дайте полностью остыть. С помощью кондитерского мешка выдавите небольшое количество кокосового пудинга на очищенный фрагмент скорлупы. Уложите кусочек печенья сверху. Уложите сверху крупную каплю кокосового пудинга. Украсьте листиком микрокинзы, кластером клеток finger lime, тремя небольшими кусочками пудинга Fresno и несколькими хлопьями соли.

Смешайте кордиал и сок лайма с льдом в шейкере. Встряхните до полного охлаждения, затем процедите в стеклянную трубку pipe glass. Аккуратно влейте немного жидкого азота. Дайте поверхности напитка замёрзнуть (около 50 секунд), чтобы удержать жидкость. Перелейте замороженный базовый слой поверх. Распылите один раз настой кокоса на поверхность. Вставьте трубочку в верх стакана.

При подаче предложите гостю осторожно дунуть в трубочку: пузырьки приведут к разрушению разделяющего слоя льда и перемешают напиток.



CHORIZO

Мы разработали этот коктейль в сотрудничестве с шефами из соседнего зала ресторана Next для их меню *The Hunt* 2013 года. Мы хотели создать нечто грубое и немного дикое.

CHORIZO RUM

250 г испанской колбасы чоризо, крупно нарезанной

10 г оливкового масла

285 г Banks 7 Golden Age Rum

71 г Banks 5 Island Rum

Обжарьте чоризо с оливковым маслом в небольшой кастрюле на среднем-сильном огне, пока жир не вытопится, а кусочки не станут румяными и хрустящими. Снимите с огня и дайте остыть. Выложите чоризо и вытопленный жир в вакуумный пакет вместе с ромом. Запечатйте на максимальном уровне. Готовьте sous vide при 70°C в течение 12 часов.

Подготовьте ледяную баню. Переложите пакет в баню до полного охлаждения, затем поставьте вертикально в морозильник на 2 часа до застывания жира. Острыми ножницами сделайте надрез в нижнем углу пакета и процедите содержимое через кофейный фильтр, оставив твёрдые частицы. Перелейте в стеклянную бутылку и храните.

CHORIZO — TO ASSEMBLE AND SERVE *(на одну порцию)*

45 мл Knob Creek Single Barrel Reserve Bourbon

22,5 мл рома с чоризо

22,5 мл Lustau Don Nuño Oloroso Sherry

22,5 мл Bonal Gentiane-Quina Apéritif

22,5 мл сока лимона

22,5 мл BLS Michigan Grade B Maple Syrup

2 дэша Angostura Aromatic Bitters

1 цедра лимона, снятая пиламером

Смешайте все ингредиенты, кроме цедры, со льдом в шейкере. Встряхивайте энергично до охлаждения и разбавления. Дважды процедите в бокал викинга. Выдавите масло из цедры лимона над напитком. Цедру выбросите.

CHORIZO BASE *(бамч)*

250 г Knob Creek Single Barrel Reserve Bourbon

126 г рома с чоризо

131 г Lustau Don Nuño Oloroso Sherry

139 г Bonal Gentiane-Quina Apéritif

156 г BLS Michigan Grade B Maple Syrup

11 г Angostura Aromatic Bitters

Смешайте все ингредиенты в миске до однородности. Перелейте в стеклянную бутылку. Храните при комнатной температуре.

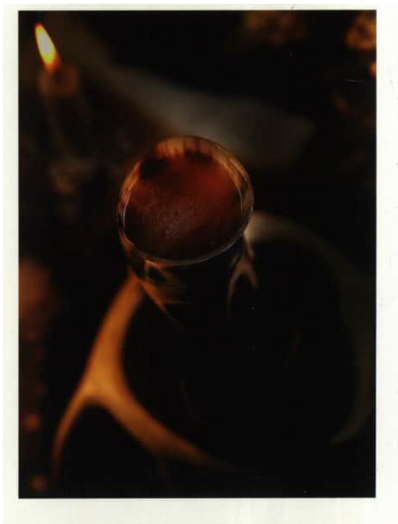
TO ASSEMBLE AND SERVE (*батч, 135 мл*)

135 мл основы chorizo base

22,5 мл сока лимона

1 цедра лимона, снятая пиламером

Смешайте все ингредиенты, кроме цедры, со льдом в шейкере. Встряхивайте энергично до охлаждения и разбавления. Дважды процедите в бокал викинга. Выдавите масло из цедры лимона над напитком. Цедру выбросите.







Мы часто создаём напитки, тематически перекликающиеся с постоянно меняющейся кухней нашего сестринского ресторана Next. Этот сет был разработан как дополнение к меню *Kaiseki* в Next в 2012 году. Вдохновение для различных вкусов, текстур и температур мы черпаем из смены сезонов, которую переживаем в течение одного меню.



KYOTO SPRING

SIMPLE SYRUP

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

SAKURA GREEN TEA

125 г воды

125 г льда

25 г Rare Tea Cellar Sakura Kyoto Cherry Blossom

В средней миске смешайте воду и лёд, перемешивая до полного таяния льда. Процедите через chinois. В небольшой миске смешайте 125 г охлаждённой воды с сакурой, тщательно перемешайте. Накройте крышкой и оставьте настаиваться в холодильнике на 30 минут. Процедите через chinois. Перелейте в стеклянную бутылку. Уберите в холодильник.

KYOTO SPRING — ПОДАЧА

1 сохранённый цветок сакуры

2 фл. унции (60 мл) Kurosihi Omachi Junmai Ginjo сакэ

1 фл. унция (30 мл) Fusion Verjus Blanc

$\frac{3}{4}$ фл. унции (22,5 мл) Mizu Lemongrass Shochu

$\frac{1}{2}$ фл. унции (15 мл) Rhine Hall Cherry Brandy

$\frac{1}{2}$ фл. унции (15 мл) зелёного чая сакура

$\frac{1}{2}$ фл. унции (15 мл) простого сиропа

1 лист киноме

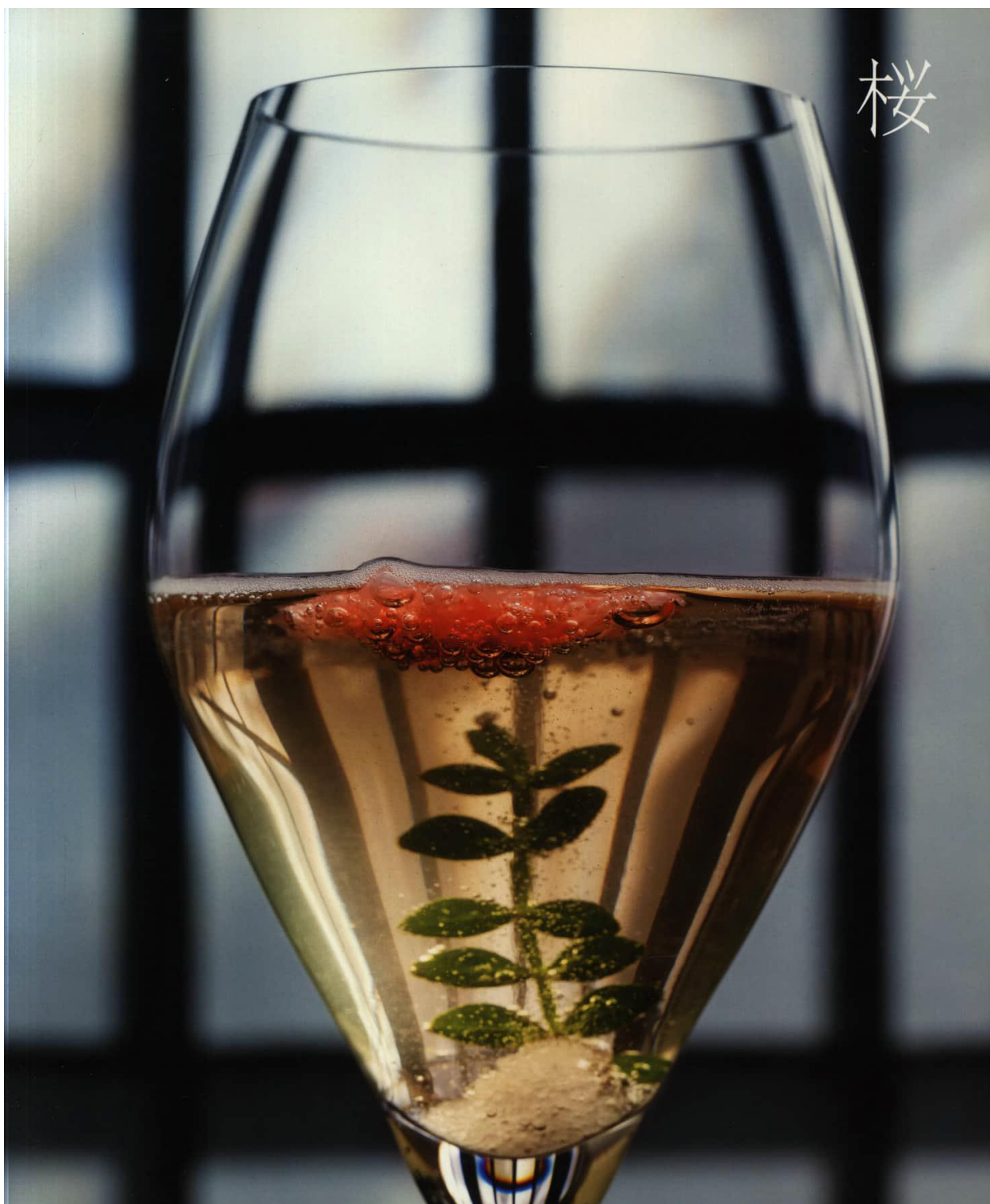
1 кусочек сахара

Налейте тёплую воду в маленькую миску. Поместите цветок сакуры в воду, чтобы он размягчился.

Для приготовления коктейля смешайте сакэ, вержю, съютю, бренди, чай и сироп со льдом в шейкере. Легко встряхните до охлаждения и разбавления, затем процедите в устройство для карбонизации. Карбонизируйте согласно инструкции производителя.

Положите кусочек сахара и лист киноме в небольшой бокал. Осторожно влейте карбонизированный коктейль. В завершение аккуратно поместите цветок сакуры на поверхность напитка.

桜



KYOTO SUMMER

LEMON OLEO SACCHARUM

50 г лимонной цедры, срезанной с помощью пилара, без белой части

50 г сахара

100 г воды

Смешайте цедру лимона и сахар в вакуумном пакете и запаяйте на максимальной мощности. Уберите в холодильник на 24 часа.

В небольшой кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня. Отмерьте 50 г кипятка в небольшую миску, добавьте содержимое пакета и перемешайте до полного растворения сахара. Процедите через chinois. Перелейте сироп в стеклянную бутылку. Уберите в холодильник.

MATCHA ICE

500 г воды

25 г сиропа lemon oleo saccharum

4 г порошка матча

Смешайте все ингредиенты в блендере. Взбивайте на высокой скорости 1 минуту. Процедите через chinois. Заполните квадратную форму для льда 1¼ дюйма (3,2 см) смесью. Заморозьте до полного затвердевания. Уберите на хранение.

LEMONGRASS STRAWS

6 стеблей лемонграсса

Срежьте луковицу и основание стебля. Нарежьте стебель длиной 7 дюймов (18 см). Удалите внешние слои, пока не останется жёсткий и ровный внутренний слой. С помощью палочки для еды или другого узкого тупого предмета аккуратно вытолкните внутренние слои. Сохраните центральные слои для другого использования. Наружные полые слои положите в холодную воду или запечатайте в вакуумный пакет с водой до использования.

KYOTO SUMMER — ПОДАЧА

1¾ фл. унции (52,5 мл) Bombay Sapphire East Dry Gin

1 фл. унция (30 мл) ананасового сока

¾ фл. унции (22,5 мл) Green Chartreuse

¾ фл. унции (22,5 мл) сока лайма

¼ фл. унции (7,5 мл) простого сиропа (из рецепта Spring)

2 фл. унции (60 мл) Uncommon Brewers Siamese Twin Ale

Положите 3 кубика матча-льда в средний бокал. Смешайте все ингредиенты, кроме пива, со льдом в шейкере. Встряхните энергично до охлаждения и разбавления. Процедите

смесь из одного коктейльного бокала в другой. Добавьте пиво и аккуратно перемешайте. Перелейте поверх льда. Вставьте соломинку из лемонграсса.



KYOTO AUTUMN

BURNT SUGAR SYRUP

200 г сахара

100 г воды

В небольшой кастрюле нагрейте сахар на среднем огне до 425°F (218°C), пока он не станет тёмно-коричневым и не начнёт дымиться. Немедленно уменьшите огонь. Аккуратно добавляйте воду небольшими порциями, постоянно помешивая, чтобы сироп полностью объединился. Снимите с огня и дайте остыть. Перелейте в стеклянную бутылку. Храните в холодильнике.

SMOKED SALT SOLUTION

20 г щепы яблони

250 г кубиков льда

35 г копчёной соли

Положите щепу в металлический лоток размером 10×15 см. Установите лоток в большую ёмкость размером 25×30 см. Добавьте кубики льда. Используя газовую горелку, подожгите щепу. Плотно накройте алюминиевой фольгой и коптите 20 минут. Повторите копчение 4 раза. Процедите через chinois.

Смешайте 100 г копчёной воды с солью. Размешивайте до частичного растворения соли. Процедите раствор через chinois, удаляя лишнюю соль. Перелейте в стеклянную бутылку с капельницей. Храните.

TOGARASHI TINCTURE

25 г тгараши

150 г нейтрального спирта крепостью 95%

Смешайте тгараши и спирт в вакуумном пакете и запаяйте на максимальной мощности. Готовьте су-вид при 75°C (165°F) в течение 10 минут. Тем временем подготовьте ледяную ванну. Охладите пакет до полного остывания. Процедите через chinois, затем через кофейный фильтр. Перелейте в маленькую бутылочку с капельницей. Храните.

TOASTED SESAME TINCTURE

100 г белого кунжута

100 г нейтрального спирта крепостью 95%

Разогрейте духовку до 175°C (350°F). Рассыпьте кунжут на противень и поджаривайте в течение 15 минут, помешивая, до появления аромата и золотисто-коричневого цвета. Дайте полностью остыть.

Смешайте поджаренный кунжут и спирт в вакуумном пакете и запаяйте. Готовьте су-вид при 75°C (165°F) в течение 1 часа. Затем охладите в ледяной ванне. Процедите через

chinois, затем через кофейный фильтр. Перелейте в маленькую бутылочку с капельницей. Храните.

WHISKY DASHI

600 г виски Suntory Toki

26 г сушёных шиитаке

8 г комбу

8 г соевого соуса

Смешайте все ингредиенты в вакуумном пакете и запаяйте. Готовьте су-вид при 80°C (175°F) в течение 1 часа. Процедите через chinois. Перелейте в бутылку и храните в холодильнике.

CEDAR BUNDLE

1 японский лист поварской бумаги (7,5×15 см)

1 лента рафии длиной 15 см

С помощью ножниц нарежьте лист на полоски. Свяжите их у основания в пучок с помощью рафии. Обрежьте лишнюю длину. Конец пучка должен быть длиной 12 см. Храните.

KYOTO AUTUMN — ПОДАЧА

Одна порция:

60 мл виски даши
15 мл жжёного сахарного сиропа
7,5 мл Synar Amaro
5 капель Bittermens Burlesque Bitters
10 капель настойки тгараши
3 капли раствора копчёной соли
2 капли кунжутной настойки

Смешайте все ингредиенты, кроме кунжутной настойки, со льдом в стакане для смешивания. Размешивайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в маленькую деревянную коробочку масу. Украсьте связкой кедр, сбрызнутой кунжутной настойкой. Подожгите связку с помощью зажигалки, затем затушите и положите тлеющую связку на край коробочки.



う
ま
味

A YEAR IN KYOTO продолжается

KYOTO WINTER

СФЕРЫ CRÈME DE MENTHE

1000 г фильтрованной воды
7,5 г альгината натрия
380 г воды
80 г коричневого сахара демерара
60 г сахара
10 г лактата кальция
Bols Crème de Menthe – Green

Чтобы приготовить ванну с альгинатом натрия, соедините фильтрованную воду и альгинат в большой ёмкости. Взбейте с помощью погружного блендера на высокой скорости до полного растворения и однородности. Процедите через chinois в чистую ёмкость. Дайте настояться не менее 1 часа (или на ночь), чтобы альгинат полностью гидратировался, а пузырьки исчезли.

Чтобы приготовить сахарную основу, подготовьте ледяную баню. В маленькой кастрюле доведите 380 г воды до кипения. В другой небольшой миске смешайте сахара и лактат кальция, хорошо перемешивая. Всыпьте смесь в кипящую воду, непрерывно помешивая в течение 1 минуты. Снимите с огня и охладите в ледяной бане. Заполните полусферические формы ½ дюйма (16 мм) смесью. Понадобится около 30 полусфер на коктейль, или 180 всего для рецепта. Заморозьте до полного затвердевания.

Чтобы сформировать сферы Crème de Menthe, подготовьте две миски с холодной водой. Слегка подогрейте ванну с альгинатом, чтобы она не была слишком холодной и не препятствовала образованию пузырьков. Работая небольшими партиями, извлеките замороженные полусферы и равномерно распределите их по альгинатной ванне, следя за тем, чтобы они не соприкасались. Когда сферы сформируются, аккуратно извлеките их перфорированной ложкой и опустите в миску с холодной водой. Осторожно промойте. Повторите процесс во второй миске с водой. Удалите бракованные сферы. Переложите готовые сферы в небольшую ёмкость и залейте Crème de Menthe. Дайте настояться не менее 4 часов для насыщения вкуса.

ОСНОВА ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С ВАСАБИ

280 г сливок
38 г сахара
3 г порошка васаби
1,5 г соли
160 г белого шоколада, мелко порубленного
160 г свежего корня васаби
800 г обезжиренного молока
150 г Aylesbury Duck Vodka

Наполните большую миску ледяной водой и поместите внутрь меньшую. В кастрюле подогрейте сливки, сахар, порошок васаби и соль до появления пара, перемешивая до растворения сахара. Снимите с огня. Добавьте белый шоколад, размешайте до полного растворения. Процедите в меньшую миску на ледяной бане.

Очистите корень васаби и нарежьте очень тонко поперёк волокон. В блендере соедините васаби и молоко. Взбивайте на высокой скорости 45 секунд. Процедите через chinois в миску с бело-шоколадной основой, тщательно перемешивая. Дайте полностью остыть.

Измерьте 530 г смеси и перелейте в контейнер Расоjet. Заморозьте. Водку и остаток смеси заморозьте отдельно. Перед подачей добавьте водку в контейнер и обработайте на 1 полном цикле Расоjet. Храните в морозильной камере.

KYOTO WINTER — ПОДАЧА

30 г сфер crème de menthe

200 г основы из белого шоколада с васаби

Выложите сферы на дно среднего стакана. Аккуратно выложите замороженную основу сверху. Вставьте стеклянную трубочку.

バ
ツ
タ



TWO TURTLE DOVES

МОЛОКО / ОРЕХ МАКАДАМИЯ / АПЕЛЬСИН

TURTLEDOVE №1

600 г цельного молока

200 г белого шоколада

25 г апельсиновой цедры, очищенной от кожуры и как можно большего количества белой части

80 г Matusalem Platino Rum

32 г сахара

1,5 г кошерной соли

1 г гуаровой камеди

Смешайте цельное молоко, белый шоколад и апельсиновую цедру в вакуумном пакете и герметично запечатайте. Готовьте су-вид при 65°C в течение 1 часа. Тем временем подготовьте ледяную баню. Охладите пакет до полного остывания. Процедите через chinois. Перелейте смесь в блендер. Добавьте ром. На низкой скорости добавьте сахар, соль и гуаровую камедь и взбивайте до полной эмульсации. Процедите через chinois, затем через суперфильтр 100 микрон. Перелейте в бутылку. Охладите в холодильнике до полного охлаждения.

ОБЖАРЕННЫЙ ОРЕХ МАКАДАМИЯ

200 г орехов макадамия

4 г масла ореха макадамия

Разогрейте духовку до 150°C. Смешайте орехи и масло в миске, равномерно перемешайте. Разложите орехи на противне и обжаривайте около 20 минут, пока не станут золотистыми и ароматными. Полностью остудите. Отложите.

TURTLEDOVE №2

140 г обжаренных орехов макадамия

500 г цельного молока

200 г обезжиренного молока

100 г Flor de Caña 4 Year Extra Seco White Rum

26 г Giffard White Crème de Cacao

38 г сахара

2,6 г кошерной соли

0,5 г гуаровой камеди

Измельчите орехи макадамия в кухонном комбайне до крупной крошки. Смешайте орехи, цельное и обезжиренное молоко в вакуумном пакете и герметично запечатайте. Готовьте су-вид при 65°C в течение 1 часа. Охладите в ледяной бане до полного охлаждения. Процедите через chinois. Перелейте смесь в блендер. Добавьте ром и ликёр. На низкой скорости добавьте сахар, соль и гуаровую камедь, взбивайте до полной эмульсации. Процедите через chinois, затем через суперфильтр 100 микрон. Перелейте в бутылку. Охладите в холодильнике до полного охлаждения.

— Мы используем комбинацию цельного и обезжиренного молока (вместо только цельного), чтобы уравновесить жирность и создать приятную текстуру без лишней плотности.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПОРОШОК

1 апельсин Навел

Выстелите поддон дегидрататора силиконовым ковриком. С помощью Microplane натрите цедру апельсина. Сушите при 63°C в течение 45 минут. Раскрошите высушенную цедру, разделяя комки пальцами. Храните в герметичной ёмкости.

ПОРОШОК ИЗ ОРЕХА МАКАДАМИЯ

10 г обжаренных орехов макадамия

Выстелите поддон дегидрататора силиконовым ковриком. С помощью Microplane натрите орехи. Сушите при 63°C в течение 30 минут. Переложите в герметичную ёмкость и храните.

ПОДАЧА

Налейте 90 мл (3 унции) *Turtledove №1* в стакан для ниты. Украсьте апельсиновым порошком. Налейте 90 мл (3 унции) *Turtledove №2* в маленький стакан. Украсьте порошком из орехов макадамия.



СТРУКТУРА БАРА

При проектировании бара The Aviary мы во многом черпали вдохновение из кухонь, на которых нам довелось работать в качестве поваров. Сам бар организован как набор отдельных индивидуальных станций, а ответственность за приготовление коктейлей из нашего меню распределена между ними. Такая структура помогает сократить ненужное перемещение по кухне и позволяет барменам работать максимально эффективно.

Подписи к схеме (слева направо):

- **ice well** — лёд
- **storage for bottles and tools** — место для хранения бутылок и инструментов
- **partitioned tool storage and sink** — секции для хранения инвентаря и раковина
- **plating area for completed cocktail** — зона подачи готового коктейля
- **serviceware storage drawers** — выдвижные ящики для посуды

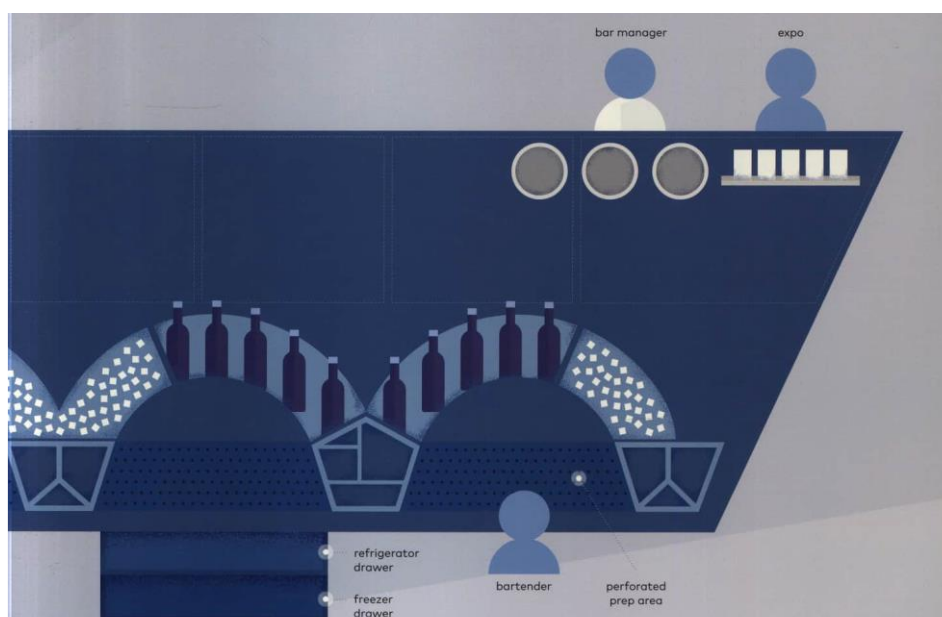


Каждая станция служит рабочим местом для одного бармена, где хранятся заготовки (mise en place) и происходит финальная сборка коктейлей. Рабочие зоны каждой станции состоят из полукруглой столешницы и двух участков: перфорированной зоны, где измеряются и смешиваются ингредиенты (перфорация позволяет легко сливать жидкость и упрощает очистку в случае проливов), и неперфорированной «зоны подачи», где размещаются готовые коктейли перед подачей. По периметру станции располагается большой отсек для хранения инструментов, льда или бутылок с заранее приготовленными компонентами. Между станциями находятся маленькие раковины для ополаскивания посуды и выбрасывания остатков. Под каждой станцией расположены два ящика: верхний — охлаждаемый, нижний — морозильник.

Эти рабочие станции и работающие на них бармены совместно называются «на линии». Во главе этой линии находится так называемый «голос» — это аналог авиадиспетчера, называемый экспедитором (или «экспо»). Экспо — это связующее звено между обеденным залом и кухней, контролирующее поток заказов в обе стороны. По поступлении заказа экспо «вызывает» его вслух, чтобы все члены команды услышали. После этого он повторно «вызывает» заказ, чтобы подтвердить, что его услышали и начали готовить. Экспо следит за готовностью каждого заказа, по мере того как он собирается барменами.

Напротив линии находится бар-менеджер The Aviary. Под стойкой, за которой работает бар-менеджер, расположено несколько ящиков с температурным контролем. В них хранятся все наиболее чувствительные ингредиенты, чтобы бар-менеджер мог передавать их экспо по мере необходимости. Бар-менеджер также может получать напитки от экспо, расставлять их на «подаче» и следить за чистотой барной стойки. Такая организация помогает быстро ориентироваться в приоритетах, облегчает координацию с соседними станциями, снижает риск ошибок и обеспечивает бесперебойную работу. Бармены освобождаются от необходимости работать с подачей, где сохраняется идеальная чистота.

Прежде чем напиток попадёт от кухни к гостю, его проверяют как бар-менеджер, так и экспо. Они оценивают внешний вид, вкус и консистенцию напитка и при необходимости отправляют его на доработку. Экспо следит за тем, чтобы все особенности заказов — от аллергий до предпочтений гостей — были учтены.



SWEET POTATO

SWEET POTATO SYRUP

1 крупный батат
88 г воды
90 г сахара (примерно)
1 г кошерной соли (примерно)

Разогрейте духовку до 175 °C. Застелите противень силиконовым ковриком. Заверните батат в фольгу. Поместите на подготовленный противень и запекайте 45 минут или до мягкости (проверьте вилкой). Достаньте из духовки и полностью остудите.

Осторожно разомните батат. Смешайте 300 г батата и воду в вакуумном пакете и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте су-видом при 90 °C в течение 2 часов. Тем временем подготовьте ледяную баню. Охладите пакет в бане до полного охлаждения. Процедите через chinois в чистую миску, осторожно прижимая половником, чтобы извлечь жидкость, стараясь не продавить твердые частицы. Взвесьте получившуюся жидкость. Добавьте равное количество сахара (примерно 90 г) и 1 % соли (примерно 1 г), перемешайте до полного растворения. Процедите через chinois. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

ACIDULATED ORANGE JUICE

200 г апельсинового сока (из соковыжималки)
9 г лимонной кислоты

Смешайте апельсиновый сок и лимонную кислоту в миске, перемешивая до растворения. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

SMOKED PAPRIKA STOCK

19 г копченой паприки
600 г воды

Смешайте паприку и воду в блендере. Взбивайте на высокой скорости 1 минуту. Перелейте в миску и дайте настояться 20 минут. Процедите через суперсалфетку (100 микрон). Уберите до использования.

SMOKED PAPRIKA ICE

500 г бульона из копченой паприки
108 г меда из цветков апельсина
50 г Ancho Reyes Ancho Chile Liqueur
6,5 г лимонной кислоты
1 г копченой соли

Смешайте все ингредиенты в миске, взбивая до растворения кислоты и соли. Процедите через chinois. Разлейте по формам для льда (1 дюйм / 2,5 см, шестиугольная форма). Заморозьте до полного затвердевания. Уберите в морозильник.

TO ASSEMBLE AND SERVE

2 унции (60 мл) Tequila Fortaleza Blanco
1 унция (30 мл) сиропа из батата
¾ унции (22,5 мл) апельсинового сока с лимонной кислотой

Положите шесть кубиков льда из копченой паприки в средний стакан. Отдельно смешайте текилу, сироп из батата и апельсиновый сок со льдом в шейкере. Встряхните до полного охлаждения и разбавления, затем процедите двойной фильтрацией в стакан.



O'DOYLE RULES

SIMPLE SYRUP

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

MEYER LEMON OLEO SACCHARUM

8 мейеровых лимонов

35 г сахара

35 г воды

Очистите лимоны, стараясь удалить как можно меньше белой части. Отложите мякоть лимонов. В средней миске соедините 70 г лимонной цедры и сахар. Разомните смесь мадлером. Дайте настояться 4 часа, периодически перемешивая и разминая.

В маленькой кастрюле доведите воду до кипения. Влейте в цедру, перемешивая до растворения сахара. Процедите через chinois. Перелейте в бутылку и уберите в холодильник.

ROASTED BANANA

3 банана

Разогрейте духовку до 175 °C. Застелите противень силиконовым ковриком. Острым ножом сделайте несколько неглубоких надрезов на кожуре каждого банана. Выложите на подготовленный противень и запекайте 25 минут или до почернения кожуры. Полностью остудите. Очистите бананы.

CLARIFIED BANANA STOCK

3 листа желатина

отложенная мякоть мейеровых лимонов

240 г запечённых бананов

52 г сиропа oleo saccharum из мейеровых лимонов

32 г воды

16 г сахара

Замочите желатин в ледяной воде на 5 минут до мягкости. Отожмите, отложите. Сок из мякоти лимонов процедите через chinois. В блендере соедините 188 г лимонного сока, запечённые бананы и сироп oleo saccharum. Взбивайте на высокой скорости 20 секунд или до полной однородности. Перелейте в среднюю миску.

В маленькой кастрюле соедините воду и сахар, перемешивая до растворения. Доведите до слабого кипения. Добавьте желатин, перемешивая до полного растворения. Снимите с огня и влейте в банановое пюре. Перемешайте. Перелейте в контейнер и заморозьте на ночь. Заверните замороженную смесь в 3 слоя марли и плотно обвяжите. Разместите на решётке над противнем, поставьте в холодильник и дайте полностью оттаять. Перелейте процеженный банановый бульон в стеклянную бутылку. Уберите в холодильник.

Примечание: кожура с бананов удаляется только после запекания, чтобы предотвратить окисление. Лимонный сок добавляется в состав бульона для замедления этого процесса.



NON-ALCOHOLIC

N/A GREEN CURRY TINCTURE

50 г растительного глицерина

30 г зелёной пасты карри

Смешайте глицерин и пасту карри. Перелейте в герметичный контейнер. Дайте настояться при комнатной температуре в течение 2 недель. Процедите через chinois, затем через кофейный фильтр. Перелейте в небольшую стеклянную бутылку с капельницей и уберите в холодильник.

N/A RED CURRY TINCTURE

50 г растительного глицерина

30 г красной пасты карри

Смешайте глицерин и пасту карри. Перелейте в герметичный контейнер. Дайте настояться при комнатной температуре в течение 2 недель. Процедите через chinois, затем через кофейный фильтр. Перелейте в небольшую стеклянную бутылку с капельницей и уберите в холодильник.

BATCH – N/A O'DOYLE RULES

375 г очищенного бананового бульона

220 г воды

150 г Fusion Verjus Blanc

154 г простого сиропа

5 г настойки зелёной пасты карри

2 г настойки красной пасты карри

Приготовьте ванну со льдом. Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешивая. Перелейте в устройство для карбонизации. Остудите в ледяной ванне. Карбонизируйте в соответствии с инструкциями производителя. Уберите в холодильник.



GREEN CURRY SPICE BLEND

42 г кошерной соли
50 г сахара
30 г глутамата натрия
19 г сушеного шалота
18 г порошка дистиллированного белого уксуса
10 г порошка лемонграсса
7 г сушеной кинзы
7 г порошка соевого соуса
6 г порошка французского карри (вадуван)
6 г порошка чеснока
4 г лимонной кислоты
4 г сушеного лука-шалота
4 г зелёных стручков кардамона
3,5 г чёрного перца
3 г порошка имбиря
3 г порошка галангала
3 г порошка кумина
2 г порошка чили Нью-Мексико
2 г порошка халапеньо

Смешайте все ингредиенты в небольшой миске. Порциями перемалывайте смесь до мелкого порошка с помощью пряничной мельницы. Просейте порошок через chinois. Храните в герметичном контейнере.

DRY TEMPURA BASE

300 г универсальной муки
45 г кукурузного крахмала
35 г разрыхлителя

В небольшой миске смешайте муку, крахмал и разрыхлитель. Отставьте в сторону.

CILANTRO STEMS

6 стеблей кинзы

С помощью пинцета удалите листья. Нарежьте стебли на косые кусочки по 2,5 см. Поместите в миску с ледяной водой на 30 секунд. Переложите на бумажные полотенца и дайте обсохнуть. Отложите.

TO ASSEMBLE AND SERVE

1 банан
145 г сильно газированной минеральной воды, очень холодной
85 г сухой темпурной смеси
500 г масла канолы
100 г универсальной муки
25 г смеси специй с зелёным карри

25 г порошка заморожённого кокоса
цедра майерового лимона, снятая Microplane

Очистите банан и разрежьте вдоль. Каждую половинку нарежьте на полумесяцы по 2,5 см.

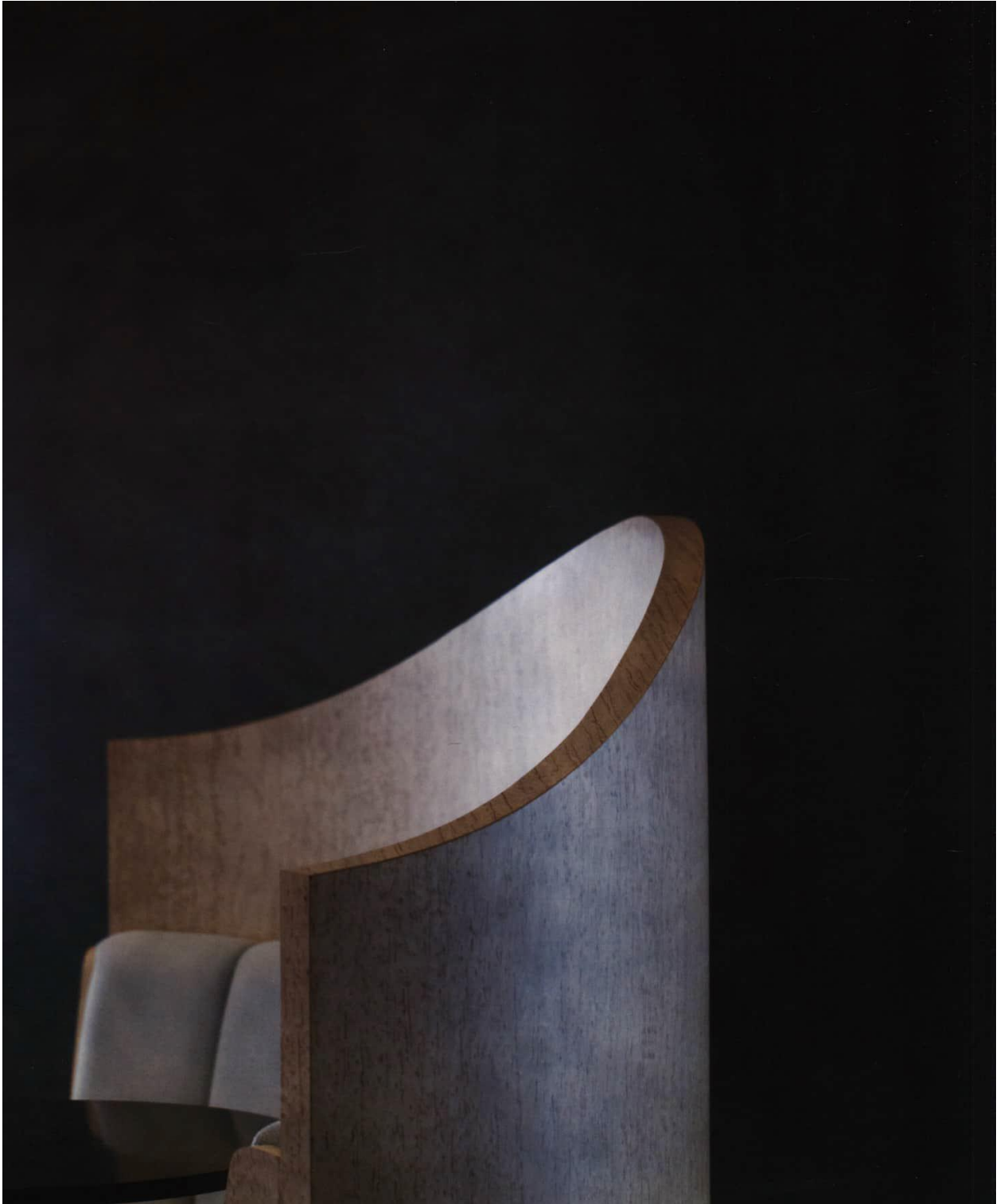
В средней миске аккуратно введите газированную воду в сухую смесь для темпуры вилкой. Застелите противень двойным слоем бумажных полотенец.

Нагрейте масло в средней кастрюле до 190°C. Пока масло греется, обваливайте кусочки банана в муке, стряхивая излишки. Обмакните бананы в кляр, позволяя излишкам стечь. Немедленно обжаривайте в масле партиями по 45 секунд до лёгкого золотистого цвета. Выложите на подготовленный противень. Приправьте банан зелёной смесью специй и порошком заморожённого кокоса.

Положите 3 тёплых кусочка банана в небольшую миску. Украсьте двумя стеблями кинзы и щепоткой цедры лимона.

Положите 3 кубика ручного льда в бокал среднего размера. Добавьте 125 г напитка o'doyle rules batch. Протрите край бокала настойкой зелёной карри.







VACPOT

VACROT

Мы постоянно находимся в поиске новых и интересных инструментов для приготовления и подачи коктейлей. Нам повезло обнаружить вакуумную кофеварку (иногда её называют сифонной кофеваркой). Это элегантное и визуально эффектное устройство, вакуумный сифон (или “vacrot”, как мы его называем), не только служит для заваривания кофе, но и оказался отличным способом настаивания напитков. В какой-то момент мы задали себе очевидный вопрос: «А можно ли подать коктейль в такой штучке?»

Vacrot состоит из двух стеклянных колб: нижняя заполняется жидкостью и нагревается, а сверху устанавливается колба с ингредиентами для настаивания. Распространённое заблуждение — что жидкость доводится до кипения. На самом деле она лишь начинает испаряться. Пар увеличивает давление, вытесняя жидкость через центральную трубку в верхнюю колбу, где она контактирует с ингредиентами. Через несколько минут источник тепла можно убрать. По мере остывания нижней колбы пар снова конденсируется, образуя вакуум, который втягивает настоянную жидкость обратно вниз. Верхняя колба остаётся пустой, а содержимое нижней можно подавать прямо из прибора.

Для большинства коктейлей, готовящихся в vacrot, мы заранее порционно расфасовываем коктейльную основу по 150 г в небольшие вакуумные пакеты и подогреваем их в водяной бане при температуре 85°C перед подачей. Это позволяет ускорить подачу за столом, избегая необходимости ждать, пока нижняя колба нагреется. Температура, при которой коктейль начинает испаряться и подниматься в верхнюю колбу, зависит от содержания алкоголя.

Рецепты на следующих страницах рассчитаны на две порции. Даже если у вас нет vacrot, вы можете приготовить коктейль традиционным способом: разогрев жидкую основу в небольшой кастрюле, добавив ингредиенты для настаивания и дав настояться 1–2 минуты перед процеживанием. Хотя такой способ менее зрелищный, вкус будет практически идентичным.





VACPOT: ROOIBOS

→ Основной рецепт для vaspot

SIMPLE SYRUP

60 г сахара

60 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

COCKTAIL BASE

60 г Martin Miller's Gin

7 г Luxardo Maraschino Liqueur

1 г лимонной кислоты

30 г простого сиропа

216 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешивая. Отмерьте 150 г коктейльной основы и влейте в нижнюю колбу vaspot. Остальное перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

IN THE UPPER CHAMBER

20 г нарезанного миндаля

6 г чая rooibos Rare Tea Cellar Fields of France

4 шт. зелёного кардамона, слегка раздавленного в ступке

1 г сушёной лаванды

0,2 г нитей шафрана

1 палочка кассии (корицы)

1 стручок ванили, разрезанный вдоль

3 шт. тайского длинного перца

3 полумесяца лимона толщиной 6 мм (¼ дюйма)

½ лимонной цедры (снята ножом для цедры)

½ апельсиновой цедры (снята ножом для цедры)

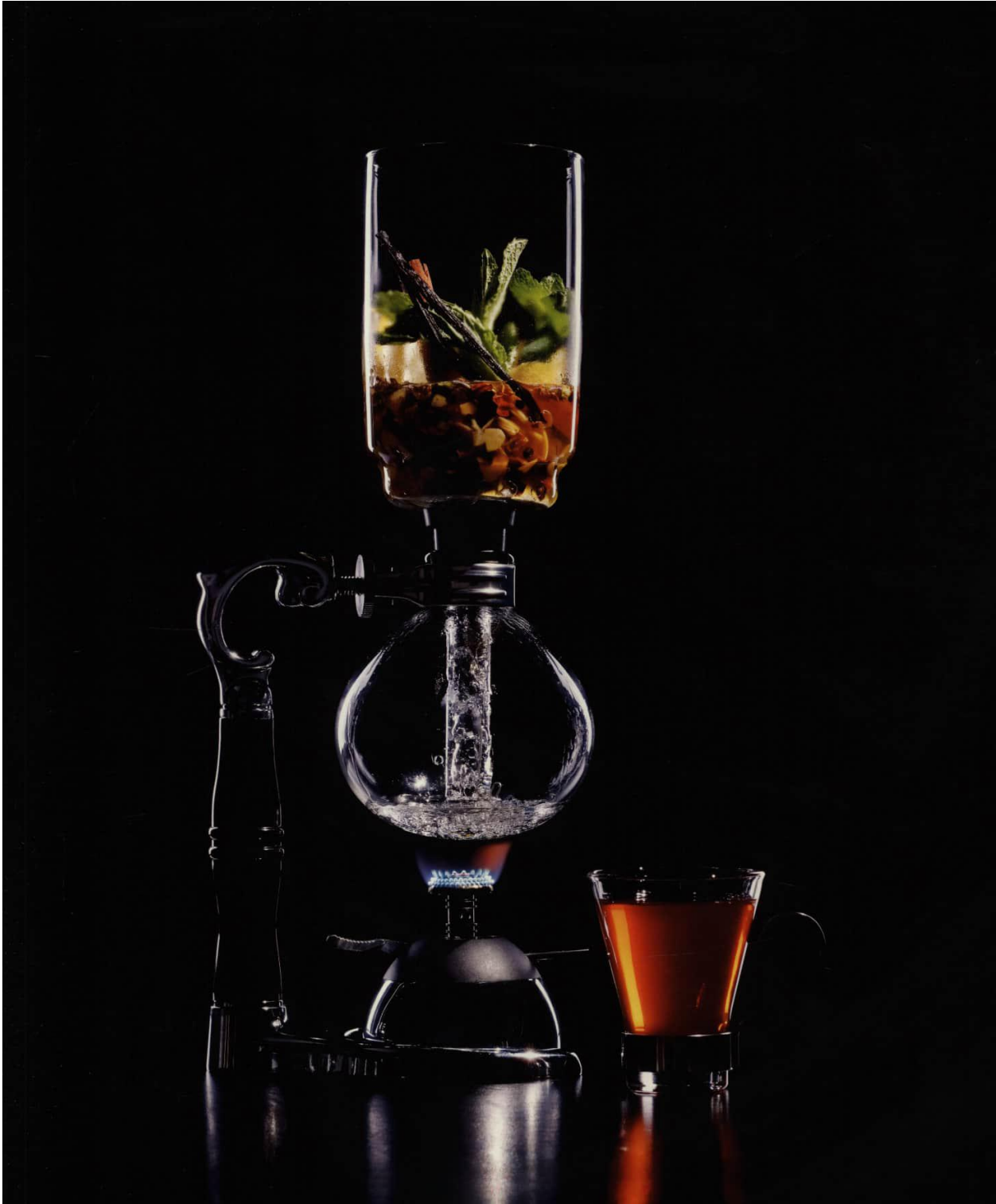
1 веточка мяты

1 веточка лимонной мелиссы

Выложите все ингредиенты в верхнюю колбу vaspot. Плотно установите верхнюю колбу на нижнюю.

TO INFUSE AND SERVE

У стола используйте горелку, чтобы нагреть нижнюю колбу, пока содержимое не начнёт подниматься вверх. Осторожно перемешайте ингредиенты в верхней колбе, чтобы способствовать настаиванию. Как только нижняя колба опустеет, снимите горелку. Дайте жидкости вернуться вниз, затем снимите верхнюю колбу. Перелейте тёплый настой в термостойкий бокал для подачи.



VACPOT: GOODNIGHT & GOOD MORNING STRAWBERRY | ROOIBOS | YELLOW CHARTREUSE

SIMPLE SYRUP

60 г сахара

60 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте до полного растворения сахара.

Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

COCKTAIL BASE

90 г клубничного бренди Rhine Hall

65 г Pineau des Charentes

40 г жёлтого Chartreuse

25 г Elixir Combier

1,5 г лимонной кислоты

47 г простого сиропа

53 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

IN THE UPPER CHAMBER

6 г чая rooibos Rare Tea Cellar Fields of France

1,5 г чёрного перца горошком

1 сушёный лавровый лист

½ стручка ванили, разрезанного вдоль

½ цедры лимона (снята ножом для цедры)

½ цедры апельсина (снята ножом для цедры)

1 веточка мяты

Разместите все ингредиенты в верхней колбе vacpot. Подогрейте нижнюю колбу с коктейльной основой, как описано на предыдущей странице.

TO SERVE

1 цедра грейпфрута (снята ножом для цедры)

Перед подачей выжмите масла из цедры грейпфрута в термостойкий бокал. Влейте настоящий коктейль. Цедру выбросите.



VACPOT: RASPBERRY

RASPBERRY | ROSE | PINE

SIMPLE SYRUP

60 г сахара

60 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте до полного растворения сахара.

Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

COCKTAIL BASE

42 г джина St. George Terroir

19 г Eau-de-vie de Framboise от Distillerie F. Meyer

11 г Miclo Rose Liqueur от Distillerie G. Miclo

0,7 г лимонной кислоты

37 г простого сиропа

200 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске. Перелейте 150 г коктейльной основы в нижнюю колбу vacpot. Остаток перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

IN THE UPPER CHAMBER

25 г цельного фундука, поджаренного при 180°C до золотистого цвета

5 г чая Rare Tea Cellar Samurai Rose Noir

5 свежих малин

5 полумесяцев апельсина, 6 мм толщиной

½ цедры лимона, снятой ножом для цедры

1 тонкий ломтик имбиря

1 веточка мяты

Разместите все ингредиенты в верхней колбе vacpot. Подогрейте нижнюю колбу с коктейльной основой, как описано ранее.

TO SERVE

1 цедра лимона, снятая ножом для цедры

Выжмите масла из цедры лимона в термостойкий бокал перед тем, как налить настоящий коктейль. Цедру выбросите.



VACPOT: A TODDY A DAY

CIDER | EVERGREEN | BOOMERANG

SIMPLE SYRUP

60 г сахара

60 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте до полного растворения сахара.

Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

COCKTAIL BASE

33 г яблочного бренди Laird's Jersey Lightning Apple Brandy

33 г BrôVo Boomerang

20 г Rhine Hall La Normande

13 г St. George Bruto Americano

1 г яблочной кислоты

60 г простого сиропа

153 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

IN THE UPPER CHAMBER

20 г грецких орехов, поджаренных при 180°C до золотистого цвета и появления аромата

14 г сушёной вишни

5 г Rare Tea Cellar Cider Spice Noir

½ цедры апельсина (снята ножом для цедры)

1 веточка розмарина, укороченная до 5 см

Разместите все ингредиенты в верхней колбе vacpot. Подогрейте нижнюю колбу с коктейльной основой, как описано ранее.

TO SERVE

1 палочка корицы (около 25,4 см длиной)

1 цедра лимона (снята ножом для цедры)

Используйте палочку корицы, чтобы аккуратно перемешать содержимое верхней колбы и помочь процессу настаивания. Выжмите масла из лимонной цедры в термостойкий бокал перед тем, как налить настоящий коктейль. Цедру выбросите.

CIDER
EVERGREEN
BOOMERANG



VACPOT: OOLONG GIN | OOLONG | PEAR

SIMPLE SYRUP

60 г сахара

60 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешайте до полного растворения сахара.

Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

COCKTAIL BASE

60 г Tanqueray London Dry Gin

11 г Eau-de-vie de Poire William от Distillerie F. Meyer

0,8 г лимонной кислоты

50 г простого сиропа

181 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске. Перелейте 150 г коктейльной основы в нижнюю колбу vacpot. Остаток перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

IN THE UPPER CHAMBER

13 г щепы яблоневого дерева

10 г цельного миндаля, поджаренного при 180°C до румяности и аромата

10 г фисташек

8 г чая Rare Tea Cellar Freak of Nature Oolong

½ цедры лимона, снятой ножом для цедры

½ цедры апельсина, снятой ножом для цедры

¼ груши, нарезанной тонкими ломтиками и веером

¼ стручка ванили, разрезанного вдоль

Разместите все ингредиенты в верхней колбе vacpot.

TO SERVE

1 цедра апельсина, снятая ножом для цедры

Выжмите масла из цедры апельсина в термостойкий бокал перед тем, как налить настоящий коктейль. Цедру выбросите.



VACPOT: BAKED APPLE

BROWN BUTTER | BAKED APPLES | AUTUMN

SIMPLE SYRUP

60 г сахара

60 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешайте до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

BAKED APPLES

3 г палочек корицы кассии

1,5 г звездчатого аниса

1 г мускатного ореха

0,3 г гвоздики

18 г сливочного масла комнатной температуры

24 г коричневого сахара

1 ванильный стручок, разрезанный и очищенный

15 г изюма

2 маленьких яблока сорта Gala

Разогрейте духовку до 180°C. В средней кастрюле обжарьте корицу, звездчатый анис, мускатный орех и гвоздику на среднем огне до появления аромата. Переложите в кофемолку и измельчите в крупный порошок. В чаше планетарного миксера соедините пряный порошок, масло, коричневый сахар, ваниль и изюм. Перемешайте насадкой-лопаткой до однородности.

С помощью ножа для удаления сердцевины вырежьте в яблоках полость, начиная сверху и углубляясь примерно на $\frac{3}{4}$ высоты, не прорезая насквозь. Наполните центр каждого яблока пряной масляной смесью. Запекайте 45 минут, до мягкости. Остудите. Процедите жидкость с противня или из середины яблок через chinois, отбрасывая специи. Верните отцеженные специи в центр яблок. Уберите в холодильник.

AMARETTO BROWN BUTTER

200 г сливочного масла

75 г ликёра Lazzaroni Amaretto (примерно)

В средней кастрюле растопите масло на сильном огне до температуры 200°C, пока не появится ореховый аромат и масло не станет цвета яблочного сока. Снимите с огня. Процедите через chinois. Остудите до комнатной температуры, затем уберите в холодильник до полного охлаждения.

Взвесьте остывшее масло. Смешайте масло с ликёром амаретто в пропорции 2:1 (примерно 75 г ликёра на 150 г масла) и поместите в вакуумный пакет. Упакуйте под вакуумом и готовьте sous vide при 75°C в течение 2 часов.

Тем временем подготовьте ледяную баню. Переложите пакет в баню до полного охлаждения, затем поставьте вертикально в морозильную камеру на 2 часа или до затвердевания. С помощью ножниц сделайте небольшой надрез в нижнем углу пакета и слейте содержимое через кофейный фильтр, отделяя масло и ликёр. Сохраните их отдельно.

COCKTAIL BASE

63 г La Diablada Pisco
31 г Pineau des Charentes
31 г Grappa di Arneis
1,7 г яблочной кислоты
56 г сахарного сиропа
140 г воды

IN THE UPPER CHAMBER

8,5 г чая Rare Tea Cellar House Chai
1 веточка можжевельника
1 веточка сосны
½ цедры апельсина, снятой ножом для цедры
1 запечённое яблоко
¾ oz (22,5 мл) ликёра Jägermeister, налитого в полость запечённого яблока

TO SERVE

1 палочка корицы (длиной 25,4 см)
1 цедра апельсина, снятая ножом для цедры

Используйте палочку корицы, чтобы аккуратно перемешивать содержимое верхней колбы во время наполнения, при этом слегка разламывая запечённое яблоко, чтобы высвободить его аромат. С помощью шарика диаметром 12 мм извлеките шарик коричневого масла с амаретто и поместите его на дно жаропрочного сервировочного стакана. Выжмите эфирные масла апельсиновой цедры в стакан перед тем, как налить настоящий коктейль. Цедру выбросьте.



HONEY SYRUP

250 г мёда

125 г воды

Смешайте мёд и воду в средней миске, тщательно размешивая. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

GINGER SYRUP

1 большой корень имбиря

60 г сахара

Очистите имбирь и нарежьте его тонко поперёк волокон. Отожмите сок с помощью соковыжималки. Процедите сок через chinois в высокий контейнер. Дайте постоять 1 час, чтобы крахмал осел. Осторожно слейте сок, оставив крахмал внизу. Крахмал выбросьте. Смешайте 60 г имбирного сока и сахар в блендере. Взбивайте на высокой скорости до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

COCKTAIL BASE

56 г Compass Box Great King St. Glasgow Blend Scotch Whisky

11 г Compass Box The Peat Monster Scotch

84 г BroVo Ginger Liqueur

34 г мёдового сиропа

17 г имбирного сиропа

1 г лимонной кислоты

105 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске. Перелейте 150 г коктейльной основы в нижнюю колбу вакуумного сифона. Остальное перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

IN THE UPPER CHAMBER

30 г дроблёного сухого льда

9 г Rare Tea Cellar Berry Meritage

50 г замороженной черники

2 дольки имбиря, толщиной 3,2 мм

3 дольки лимона, толщиной 3,2 мм

Разместите все ингредиенты в верхней колбе вакуумного сифона.

TO SERVE

¼ oz (7,5 мл) лимонного сока

Выжмите лимонный сок в жаропрочный стакан перед тем, как налить настоящий коктейль. Добавьте один крупный вручную отколотый кусок льда. Перемешайте настоящий коктейль в стакане, чтобы ещё немного охладить его.







SIMPLE SYRUP

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

SINGLE PORTION

CARBONATED NEGRONI

1 oz (30 мл) Citadelle Gin

1 oz (30 мл) Carpano Antica Formula Sweet Vermouth

$\frac{3}{4}$ oz (22,5 мл) Campari

5 капель Regan's Orange Bitters

5 капель Fee Brothers Orange Bitters

1 oz (30 мл) воды

Смешайте все ингредиенты со льдом в стакане для смешивания коктейлей.

Перемешивайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в устройство для карбонизации. Газируйте по инструкции производителя. Перелейте в маленькую бутылку из-под содовой. Закройте специальной крышкой. Уберите в холодильник.

BATCH

CARBONATED NEGRONI

178 г Citadelle Gin

193 г Carpano Antica Formula Sweet Vermouth

123 г Campari

1,3 г Regan's Orange Bitters

1,2 г Fee Brothers Orange Bitters

314 г воды

Подготовьте ледяную баню. Смешайте все ингредиенты в средней миске, хорошо перемешивая. Перелейте в устройство для карбонизации. Охладите в ледяной бане.

Газируйте по инструкции производителя.

Разлейте по маленьким бутылкам по 100 г (примерно 3 oz / 90 мл) на порцию. Закройте специальной крышкой. Уберите в холодильник.

SINGLE PORTION

WHITE LADY

2 oz (60 мл) Citadelle Gin

$\frac{3}{4}$ oz (22,5 мл) лимонного сока

1 oz (30 мл) сахарного сиропа

$\frac{1}{2}$ oz (15 мл) яичного белка

1 цедра апельсина, снятая с помощью ножа-пилера

Смешайте все ингредиенты, кроме апельсиновой цедры, в шейкере. Сухо встряхните до образования пены. Добавьте лёд и встряхивайте до охлаждения и разбавления, затем

двойным методом процедите в бокал. Выжмите масло апельсиновой цедры над напитком и выбросьте цедру.

TO ASSEMBLE AND SERVE

Предложите гостю карбонизированный negroni и white lady, позволяя попробовать их по отдельности или, по желанию, аккуратно влить negroni в white lady, чтобы объединить их.





DEMERARA SYRUP

100 г демерара-сахара

50 г воды

В небольшой кастрюле нагрейте воду и сахар на среднем огне, помешивая, пока сахар полностью не растворится. Снимите с огня и дайте остыть. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

GENMAICHA STOCK

15 г Rare Tea Cellar Sencha Genmaicha

410 г воды

В средней кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня. Отмерьте 360 г кипятка и перелейте в отдельную миску, затем добавьте чай. Накройте крышкой и настаивайте 5 минут. Процедите через chinois. Уберите в холодильник.

CRANBERRY STOCK

150 г клюквы

120 г сахара

150 г воды

В средней кастрюле соедините клюкву, сахар и воду. Доведите до кипения на среднем огне, затем уменьшите огонь до слабого и варите 20 минут. Снимите с огня и полностью остудите. Процедите через chinois, затем через 100-микронный суперфильтр. Перелейте в стеклянную бутылку. Уберите в холодильник.

SHERRY MARBLES

500 г фино хереса Tio Pepe

100 г грушевого бренди St. George

100 г сахара

300 г воды

5 г биттера Bittered Sling Zingiber Crabapple

5 г аскорбиновой кислоты

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно размешивая до полного растворения сахара и аскорбиновой кислоты. С помощью шприца заполните смесью полусферические формы диаметром 1,6 см и заморозьте до полного затвердевания. Храните в морозильной камере.

CEDAR SPICE AROMA

50 г кедровой стружки

10 г бадьяна, слегка раздавленного

5 г гвоздики, слегка раздавленной

Смешайте все ингредиенты в небольшой миске. Храните в герметичном контейнере.

Специальное оборудование:

- формы для сфер диаметром 1,6 см
- устройство для карбонизации
- коптильный пистолет
- шприц



SINGLE PORTION

HARRY, I TOOK CARE OF IT

- 45 мл генмайча-стока
- 30 мл Absolut Elyx vodka
- 22,5 мл клюквенного стока
- 22,5 мл Fusion Verjus Rouge
- 15 мл Cocchi Rosa
- 7,5 мл Plymouth Sloe Gin
- 7,5 мл Dimmi Liquore di Milano
- 3,75 мл грушевого бренди St. George
- 15 мл демерара-сиропа
- 22,5 мл воды

Приготовьте ледяную баню. Смешайте все ингредиенты в стакане для смешивания, перемешивая до объединения. Процедите в устройство для карбонизации. Полностью охладите в ледяной бане. Проведите карбонизацию в соответствии с инструкцией производителя. Храните в холодильнике.

BATCH

HARRY, I TOOK CARE OF IT

- 90 г генмайча-стока
- 150 г Absolut Elyx vodka
- 129 г клюквенного стока
- 150 г Fusion Verjus Rouge
- 94 г Cocchi Rosa
- 45 г Plymouth Sloe Gin
- 45 г Dimmi Liquore di Milano
- 18 г грушевого бренди St. George
- 138 г демерара-сиропа
- 132 г воды

Приготовьте ледяную баню. Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешивая. Перелейте в устройство для карбонизации. Полностью охладите в ледяной бане. Проведите карбонизацию согласно инструкции производителя. Храните в холодильнике.

TO ASSEMBLE AND SERVE

(одна порция или 200 г из заготовки)

Заполните медную подачу в виде птицы шариками из хереса BSG. Осторожно налейте порцию коктейля поверх шариков. Поместите птицу на гнездо и накройте стеклянным колпаком. Заполните коптильный пистолет ароматической смесью из кедра и специй, наполните колпак дымом и подавайте немедленно.



TRUFFLED GIN

942 г Sipsmith London Dry Gin

75 г свежих черных трюфелей Périgord

Вариант 1: Метод дистилляции

Смешайте джин и трюфели в блендере, взбивайте на высокой скорости до полной однородности. Перелейте смесь в колбу ротарного испарителя. Дистиллируйте при 45 °C и 80 RPM, регулируя вакуум по необходимости для поддержания стабильного кипения. Не допускайте попадания жидкости в охлаждающую колбу. Перегоняйте до тех пор, пока в колбе для дистилляции не останется только жидкость. Перелейте дистиллят в стеклянную бутылку и храните.

Вариант 2: Метод инфузии

С помощью Microplane натрите трюфели в среднюю миску. Добавьте джин и перемешайте. Перелейте в стеклянную бутылку. Оставьте настаиваться не менее чем на 14 дней. Храните в бутылке.

CHILLED PILLOW BAG

90 г воды

18 г 190-градусного нейтрального спирта

Смешайте воду и спирт в миске. Заполните 5-дюймовый (12,5 см) вакуумный пакет. Запечатйте и заморозьте до состояния "снежной каши". Храните в морозильнике.

TRUFFLE SLICES

1 свежий черный трюфель Périgord

С помощью слайсера нарежьте 6 как можно более тонких ломтиков, стараясь сохранить силуэт трюфеля. Храните в маленьком контейнере.

SINGLE PORTION

TRUFFLED NEGRONI

- 45 мл трюфельного джина
- 22,5 мл Carpano Antica Formula
- 15 мл Campari
- 45 мл воды

Смешайте все ингредиенты в стакане для смешивания. Перелейте в морозильник до полного охлаждения.

BATCH

TRUFFLED NEGRONI

- 251 г трюфельного джина
- 139 г Carpano Antica Formula
- 94 г Campari
- 261 г воды

Смешайте все ингредиенты в миске до однородности. Перелейте в стеклянную бутылку. Храните в морозильнике до полного охлаждения.

TO ASSEMBLE AND SERVE

(одна порция или 120 мл из заготовки)

Положите замороженный pillow bag в полотняную подушку и накройте охлажденной миской. Перелейте трюфельный Negroni в миску. Осторожно положите ломтик трюфеля в коктейль. Украсьте крупной хлопью морской соли.



SIMPLE SYRUP

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

SNAKE INFUSION

25 г свежей малины

3 г сушеных цветов гибискуса

2,5 г Rare Tea Cellar Blood Orange Pu-erh

1,5 г Rare Tea Cellar RTC Litchi Noir

½ апельсиновой цедры, снятой с помощью пила

Смешайте все ингредиенты в герметичном контейнере. Храните.

Мы готовим несколько порций этой смеси заранее, запечатывая в небольшие пакеты, чтобы упростить подачу во время сервиса.

TO ASSEMBLE AND SERVE

- 45 мл Dimmi Liquore Di Milano
- 15 мл Carpano Bianco Vermouth
- 7,5 мл St. George Terroir Gin
- 7,5 мл St. George Raspberry Brandy
- 7,5 мл Breckenridge Bitters
- 7,5 мл сахарного сиропа
- 1 апельсиновая цедра, снятая с помощью пила

Чтобы приготовить коктейль Snake Blood, смешайте все ингредиенты, кроме апельсиновой цедры, в стакане для смешивания.

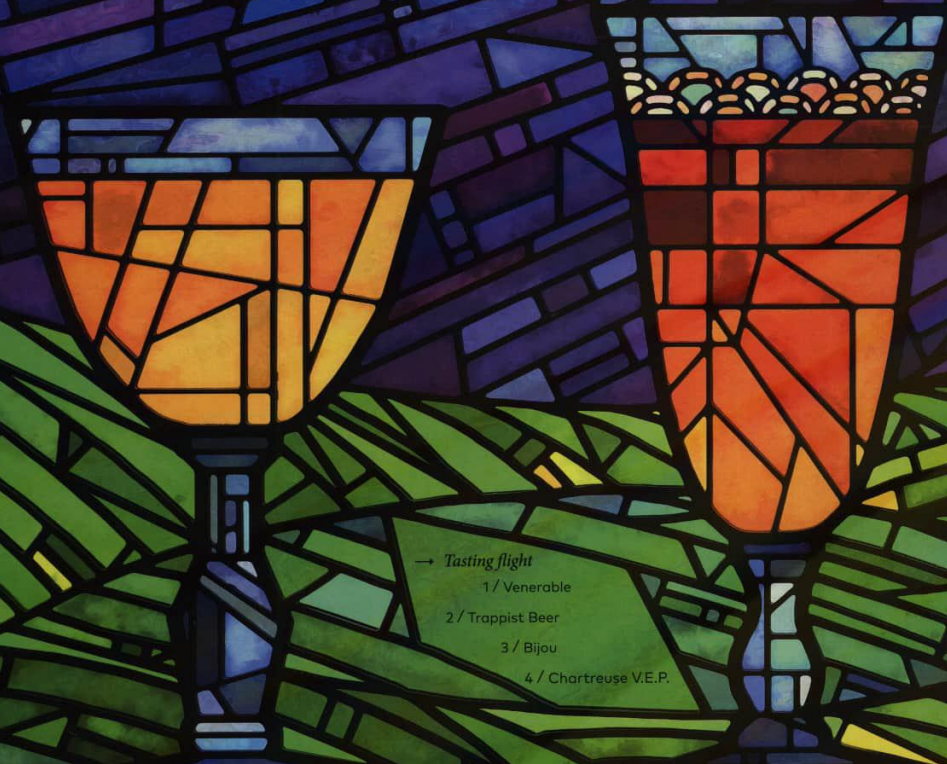
Перелейте смесь Snake Infusion в инфузионный сосуд. Добавьте коктейль в сосуд. Дайте настояться минимум 2 часа.

Процедите настоянную жидкость через мелкое сито в стакан для смешивания. Добавьте лед и перемешайте до охлаждения и разбавления. Процедите в небольшой бокал. Выжмите апельсиновую цедру над бокалом и выбросьте.

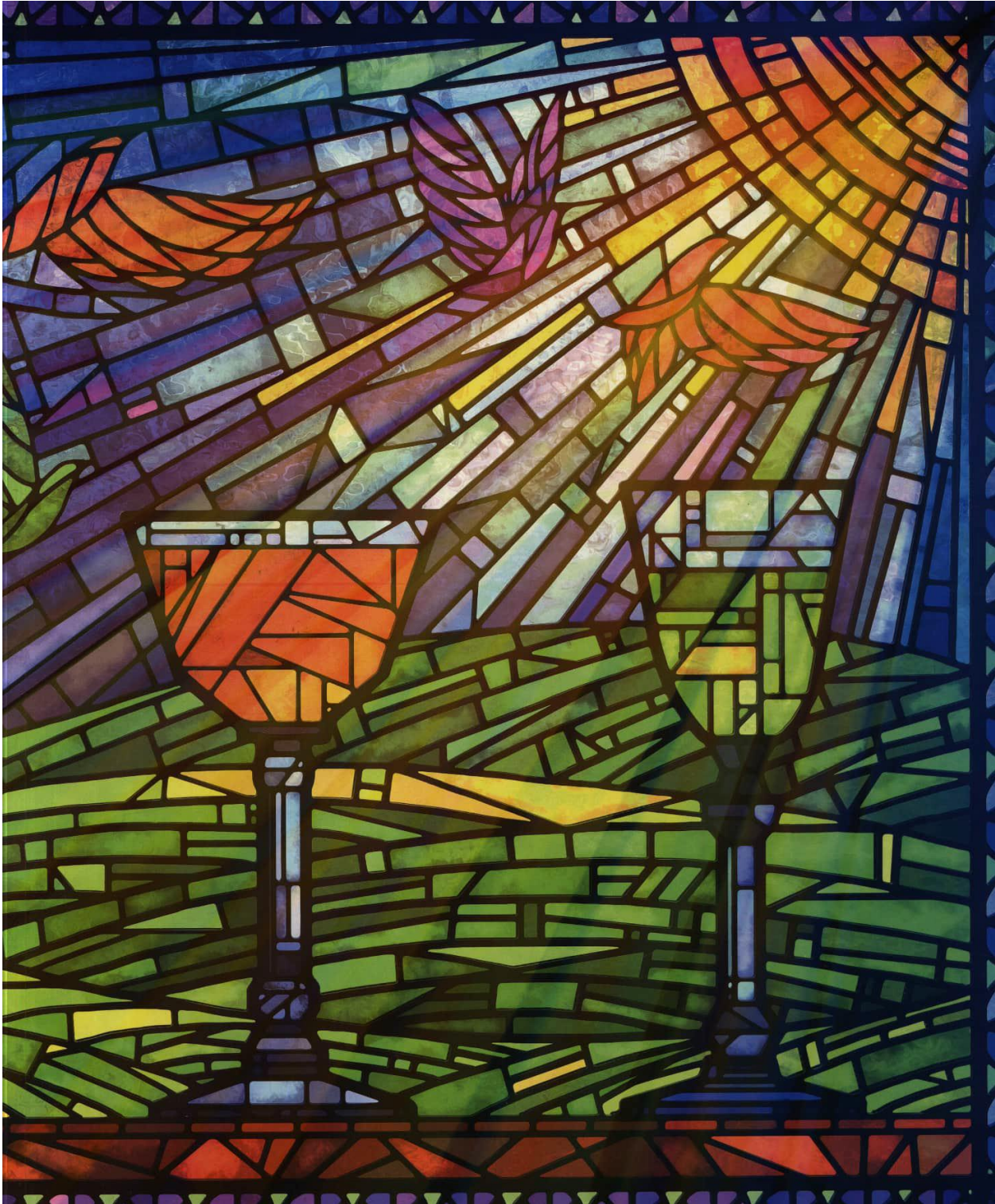


Spiritual Adulthood

CHARTREUSE
BENEDICTINE
TRAPPIST



- Tasting flight
- 1 / Venerable
 - 2 / Trappist Beer
 - 3 / Bijou
 - 4 / Chartreuse V.E.P.



VENERABLE (Batch)

- 128 г Bénédictine
- 56 г Compass Box Great King St. Glasgow Blend Scotch Whisky
- 61 г Grand Marnier liqueur
- 96 г Drambuie liqueur

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешайте. Перелейте в стеклянную бутылку. Храните при комнатной температуре.

BIJOU (Single Portion)

- 15 мл Carpano Antica Formula Sweet Vermouth
- 15 мл Green Chartreuse
- 15 мл Plymouth Original Gin

Смешайте все ингредиенты со льдом в стакане для смешивания. Перемешайте до охлаждения и разбавления. Процедите. Храните в холодильнике.

BIJOU (Batch)

- 93 г Carpano Antica Formula Sweet Vermouth
- 90 г Green Chartreuse
- 83 г Plymouth Original Gin
- 93 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешайте. Процедите в стеклянную бутылку. Храните в морозильной камере до полного охлаждения.

TO ASSEMBLE AND SERVE

VENERABLE

- 60 мл venerable batch
- 15 мл лимонного сока
- 1 цедра лимона, снятая с помощью пила

Смешайте порцию Venerable и лимонный сок в шейкере со льдом. Встряхните до охлаждения и разбавления. Дважды процедите в небольшой бокал. Выжмите лимонную цедру над бокалом и выбросьте.

TRAPPIST

- 120 мл La Trappe Quadrupel

Налейте пиво в отдельный средний бокал.

Мы использовали разные сорта траппистского пива на протяжении всего времени работы с этим сетом. Здесь мы упоминаем наши любимый вариант, но советуем вам использовать это как повод для знакомства с этим стилем пива.

BIJOU

- 1 порция single или 45 мл из batch

Налейте в небольшой бокал.

CHARTREUSE V.E.P.

- 22,5 мл Green Chartreuse V.E.P.

Налейте порцию в небольшой бокал.

Рекомендованная последовательность дегустации:

1. Venerable
2. Trappist beer
3. Bijou
4. Chartreuse V.E.P.



CLEAR & CLEMENT

Темы: имбирь, лайм, патока

COCKTAIL DISTILLATE AND REDUCTION

- 1 крупный корень имбиря
- 313 г Flor de Caña 12 Year Aged Rum
- 258 г BrôVo Ginger Liqueur
- 118 г несульфитированной черной патоки
- 85 г сока лайма
- 21 г сахара
- 58 г горячей воды
- 50 г глюкозы
- 150 г сахара
- 3.8 г яблочной кислоты
- 355 г холодной воды

Очистите и тонко нарежьте имбирь против волокон. Отожмите сок с помощью соковыжималки. Процедите через chinois в высокий контейнер. Дайте настояться 1 час, чтобы осел крахмал. Аккуратно перелейте сок, оставив крахмал на дне. Крахмал выбросьте.

Смешайте ром, имбирный ликер, патоку, сок лайма, 21 г сахара и 21 г имбирного сока в средней миске, взбивая до растворения сахара. Перелейте смесь в колбу ротационного испарителя. Дистиллируйте при 45°C и 80 RPM, настраивая вакуум для поддержания стабильного кипения. Дистиллируйте до тех пор, пока остаток не покроет внутренние стенки колбы. Перелейте редукцию в небольшую миску. При необходимости добавьте воду до консистенции кленового сиропа. Переложите в герметичный контейнер и уберите в холодильник.

Смешайте горячую воду и глюкозу, чтобы полностью растворить. Добавьте 150 г сахара, яблочную кислоту и холодную воду, взбивая до полного растворения. Отставьте.

Приготовьте ледяную баню. Отдельно налейте воду в большую миску, а внутрь поставьте меньшую. Отмерьте 511 г осветленного дистиллята в миску, установленную во льду. Добавьте подслащенную смесь, перемешайте. Перелейте в карбонизатор, охладите в ледяной бане и насытите углекислым газом по инструкции производителя. Храните в холодильнике.

Примечание: Дистилляты содержат самые летучие ароматические соединения, и потому быстро теряют интенсивность. Храните охлажденными во время работы.

WAGYU

- 1 кусок вырезки Wagyu (A5)

Удалите жир и серебристую пленку. Выложите мясо в вакуумный пакет и запаяйте на максимальной мощности. Заморозьте на ночь. Выньте из морозилки и обжарьте с помощью редукции из коктейля. Обжигайте горелкой до карамелизации, затем снова заморозьте до полного затвердения. Нарежьте мандолиной на полоски толщиной 3 мм, затем нарежьте полоски на маленькие кубики. Храните в холодильнике.

FINGER LIME

- 1 лайм-фингер

Разрежьте пополам, выдавите мякоть снизу вверх. Удалите семена и разложите клетки мякоти по крошечным емкостям. Храните в накрытом контейнере.



GINGER

- 1 кусочек имбиря (5 см)

Очистите имбирь и придайте ему цилиндрическую форму. Нарежьте на мандолине как можно тоньше поперек волокон. С помощью кольцевого ножа диаметром 12.7 мм вырежьте кружки. Разрежьте каждый кружок пополам, чтобы получить "полумесяцы". Положите между двумя влажными бумажными полотенцами. Отложите.

RADISH

- 1 редис

Разрежьте редис вдоль пополам. Нарежьте одну половинку на мандолине как можно тоньше, чтобы получились полумесяцы. Из оставшегося редиса нарежьте батоны размером 1.6 мм × 1.9 см. Храните полумесяцы и батоны между двумя влажными бумажными полотенцами.

FRESNO CURLS

- 1 стручок чили Fresno

Удалите сердцевину и семена, срежьте кончики. Разрежьте вдоль и положите срезом вниз на разделочную доску. Удалите жилки. Обрежьте лишнюю мякоть, оставляя только кожицу. Вырежьте прямоугольник и нарежьте его на длинные тонкие полоски шириной 1.6 мм. Положите полоски в ледяную воду на 4 часа, пока они не скрутятся. Храните на влажном бумажном полотенце.



LIME ZEST

- 1 лайм

С помощью тёрки Microplane аккуратно снимите цедру с лайма длинными непрерывными полосками. Сохраните цедру между двумя слоями бумажных полотенец.

MARIGOLD PETALS

- 3 цветка календулы

С помощью ножниц аккуратно отрежьте лепестки от стеблей. Удалите тычинки. Храните лепестки на влажных бумажных полотенцах.

TO ASSEMBLE AND SERVE

- морская соль Maldon
- 1 цедра лайма, снятая с помощью пилинга

Разложите 3 кусочка вагю на тарелке. Смажьте каждый кусочек редукцией из коктейля и уберите в холодильник до полного охлаждения. С помощью горелки обжарьте поверхность вагю до образования карамелизированной корочки; мясо должно быть тёплым и слегка прожаренным.

Украсьте каждый кусочек вагю следующим: 1 кластер клеток лайма, 1 слайс имбиря, 1 слайс редиса-полумесяца, 1 завиток чили Fresno, 1 полоска цедры лайма и 1 лепесток календулы.

Поместите крупный кусок вручную отколото́го льда в высокий бокал. Аккуратно налейте 135 г (примерно 120 мл) газированного коктейльного дистиллята. Украсьте цедрой лайма. Подавайте с глазированным вагю.



SIMPLE SYRUP

- 125 г сахара
- 125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

COFFEE (батч)

- 79 г Averna Amaro
- 72 г Punt e Mes
- 61 г Dos Maderas PX 5+5 Aged Rum
- 13 г Ancho Reyes Ancho Chile Liqueur
- 75 г St. George NOLA Coffee Liqueur
- 128 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешивая. Процедите в стеклянную бутылку. Уберите в морозильник до полного охлаждения.

BANANA DAIQUIRI (батч)

- 79 г апельсинового сока
- 68 г сока лайма
- 61 г Casa Magdalena Ron Blanco Rum
- 60 г Wray and Nephew White Overproof Rum
- 51 г Giffard Banane du Brésil
- 47 г Koloa Coconut Rum Liqueur
- 60 г сахарного сиропа
- 65 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешивая. Процедите в стеклянную бутылку. Уберите в морозильник до полного охлаждения.

TO ASSEMBLE AND SERVE

- 86 г (примерно 90 мл) бананового дайкири
- 58 г (примерно 60 мл) кофейного микса

В небольшой миске взбейте банановый дайкири, постепенно добавляя жидкий азот, пока смесь не станет похожей на слаш, но при этом останется текучей. Переложите слаш в трубочку для подачи. Аккуратно налейте сверху кофейную часть.

Подавайте с маленькой соломинкой. Предложите гостю попробовать нижний слой через трубочку, затем попробовать верхний слой. Соломинку можно использовать, чтобы перемешать два слоя.

Если жидкого азота нет, используйте мороженицу для заморозки дайкири или заморозьте и перемешайте вручную. Кофейный слой можно наливать по ложке для слоения.



MIDNIGHT MARY

Basil, Tomato, Hot and Cold

This very clean riff on a Bloody Mary is inspired in part by the process of “nitro-muddling” herbs into cocktails. We wanted a way to utilize this visually interesting technique in front of a guest while minimizing the need to strain or otherwise filter the cocktail during the presentation.

SIMPLE SYRUP

- 125 g сахара
- 125 g горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

GALANGAL SYRUP

- 250 g галангала
- 65 g сахара

Очистите галангал и нарежьте его тонкими ломтиками поперёк волокон. Отожмите сок с помощью соковыжималки. Процедите через chinois в высокий контейнер. Дайте настояться 1 час, чтобы крахмал осел. Аккуратно перелейте сок в чистую ёмкость, оставляя крахмал. Удалите осадок.

Смешайте 65 g сока галангала и сахар в блендере. Взбивайте на высокой скорости до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

FRESNO TINCTURE

- 50 g перцев Fresno
- 50 g нейтрального спирта крепостью 190°

Приготовьте ледяную баню. Удалите стебли с чили и разрежьте их вдоль. Удалите семена и нарежьте перцы ломтиками. Смешайте чили и спирт в вакуумном пакете и герметично запаяйте. Готовьте sous vide при температуре 75 °C (165 °F) в течение 1 часа. Охладите пакет в ледяной бане до полного охлаждения. Процедите через chinois, затем через фильтр superbag (100 микрон). Перелейте в стеклянную бутылку с капельницей и уберите в холодильник.

MARINATED TOMATOES

- 8–9 небольших томатов kumato (примерно 100 g)
- 5 g оливкового масла extra virgin

- 3.5 g хересного уксуса
- 1 g чеснока, мелко нарезанного
- 0.1 g чёрного перца, грубого помола

Приготовьте ледяную баню. Вскипятите воду в большой кастрюле. На нижней части каждого томата сделайте крестообразный надрез. Бланшируйте томаты в течение 5 секунд. Переложите в ледяную баню. С помощью ножа для очистки овощей снимите кожицу и выбросьте. В небольшой миске смешайте оставшиеся ингредиенты. Добавьте томаты и аккуратно перемешайте до равномерного покрытия. Дайте настояться минимум 1 час. Храните в закрытом контейнере при комнатной температуре или в холодильнике.

TOMATO WATER

- 2.5 g кошерной соли
- 500 g нарезанных томатов heirloom

Застелите большую миску марлей. В отдельную миску добавьте соль к нарезанным томатам и перемешайте. С помощью рук разомните томаты. Переложите в марлю, подвешенную над миской, и дайте томатной воде полностью стечь. Удалите оставшиеся твердые части. Процедите томатную воду через кофейный фильтр. Накройте и уберите в холодильник.



MIDNIGHT MARY *continued*





BASIL FOAM

- 25 g свежего базилика
- 70 g холодной воды
- 10 g льда
- 10 g сахара
- 2.5 g кошерной соли
- 1/3 листа желатина
- 40 g воды

Приготовьте ледяную баню. Налейте воду в большую кастрюлю и доведите до кипения. Бланшируйте базилик около 20 секунд, до ярко-зелёного цвета. Переложите в ледяную баню и остудите. Отожмите и удалите излишки воды. Отложите лед. В блендере смешайте базилик, 70 g холодной воды, лёд, сахар и соль. Взбивайте на высокой скорости в течение 30 секунд. Процедите через chinois.

Замочите желатин в ледяной воде на 5 минут до мягкости. Отожмите, отложите. В небольшой кастрюле нагрейте 40 g воды. Вмешайте желатин до полного растворения. Снимите с огня и соедините с базиликовой смесью. Процедите через chinois, перелейте в сифон. Охладите сифон в ледяной бане 30 минут до полного охлаждения. Зарядите двумя баллончиками N₂O. Храните в холодильнике.

MIDNIGHT MARY – TO ASSEMBLE AND SERVE

Single Portion

- 1½ oz (45 ml) North Shore Distillery Aquavit
- 1¼ oz (37.5 ml) томатной воды
- ½ oz (15 ml) Bénédictine
- ¼ oz (7.5 ml) простого сиропа
- ¼ oz (7.5 ml) сиропа галангала
- ½ oz (22.5 ml) сока лайма
- 5 капель настойки Fresno
- 1 маринованный томат
- 1 крупная хлопья Maldon соли
- 1 микролист базилика

Смешайте Aquavit, томатную воду, Bénédictine, сиропы, сок лайма и настойку Fresno в шейкере со льдом. Встряхните энергично до охлаждения и разбавления, процедите в небольшую крафтовую графин. Уберите в морозильник до готовности к подаче.

С помощью ложки с прорезями выньте маринованный томат и выложите на сухое бумажное полотенце. Острым ножом сделайте надрез от стебля до середины. Поместите томат на край бокала. Украсьте хлопьями соли и микролистом базилика.

Наполните маленький контейнер жидким азотом. Аккуратно выдавите базиликовую пену из сифона прямо в жидкий азот, формируя небольшой шар диаметром 2.5 дюйма (6.4 см). Переложите в морозильник до подачи.

При подаче аккуратно измельчите замороженную пену в порошок с помощью мадлера. Налейте коктейль из графина поверх базиликового порошка.

Batch

MIDNIGHT MARY BASE

- 260 g North Shore Distillery Aquavit
- 223 g томатной воды
- 93 g Bénédictine
- 51 g простого сиропа
- 55 g сиропа галангала
- 0.6 g настойки Fresno

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешайте. Перелейте в стеклянную бутылку. Храните в холодильнике.

TO ASSEMBLE AND SERVE

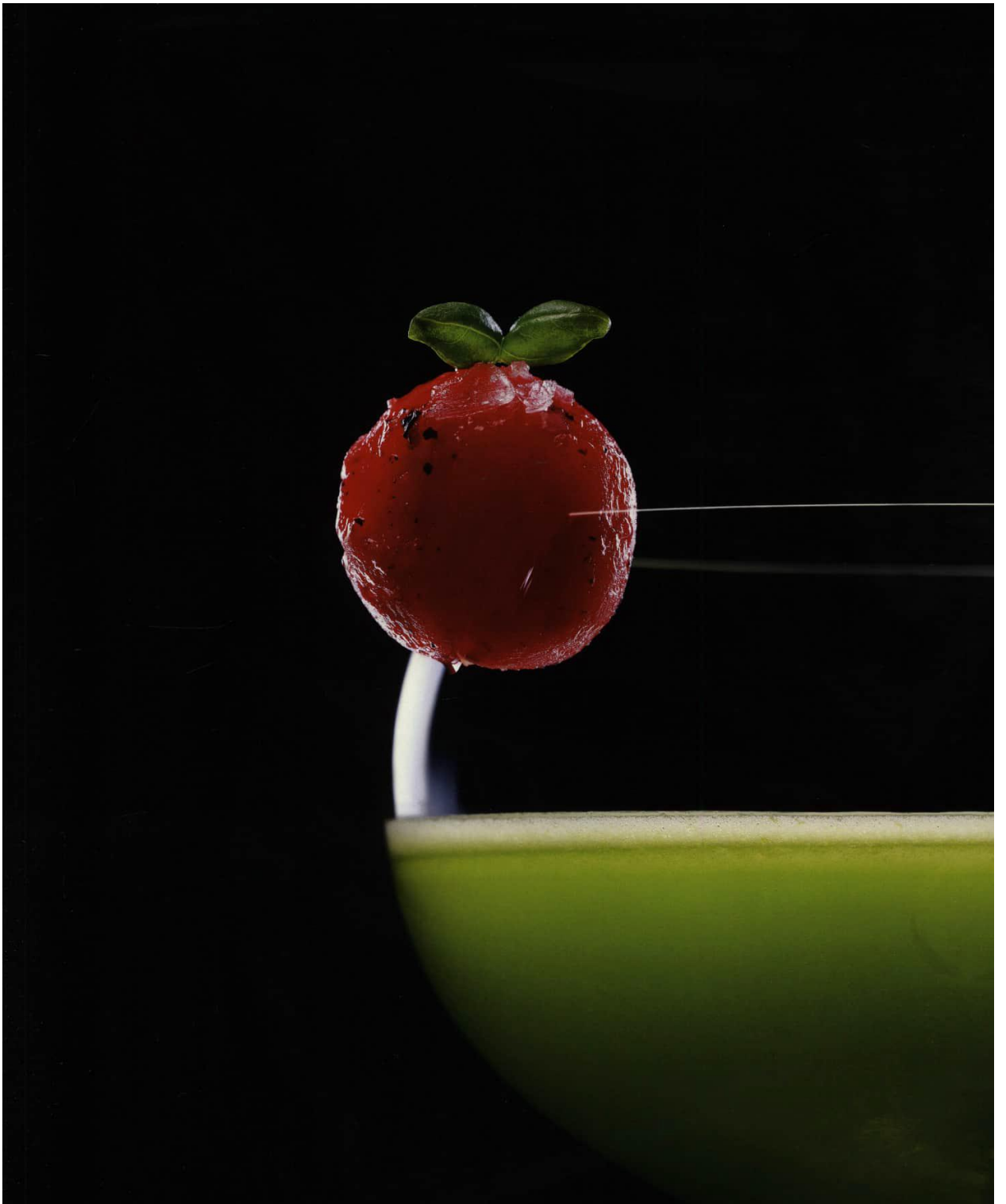
- 3¾ oz (112.5 ml) основы Midnight Mary
- ¾ oz (22.5 ml) сока лайма
- 1 маринованный томат
- 1 крупная хлопья Maldon соли
- 1 микролист базилика

Смешайте основу коктейля и сок лайма в шейкере со льдом. Встряхните до охлаждения и разбавления, процедите в небольшой графин. Уберите в морозильник до подачи.

С помощью ложки с прорезями выньте маринованный томат и выложите на сухое бумажное полотенце. Острым ножом сделайте надрез от стебля до середины. Поместите томат на край бокала. Украсьте хлопьями соли и микробазиликом.

Наполните маленький контейнер жидким азотом. Выдавите базиликовую пену из сифона в азот, формируя шар диаметром около 2.5 дюйма (6.4 см). Переложите в морозильник до подачи.

При подаче аккуратно измельчите пену в порошок с помощью мадлера. Налейте коктейль из графина на порошок.



CARROT IS THE NEW TOMATO

Agricole – Carrot – Edible Garnishes

Мы черпали вдохновение для этого коктейля, задав себе вопрос: «Можем ли мы сделать напиток с растительными, травянистыми нотами Bloody Mary, но без использования томата?» Результатом стал напиток с насыщенным, деревенским и свежесобраным вкусом.

SPICED SYRUP

- 3 g семян кориандра
- 2 g семян аджвана
- 0.5 g зелёных стручков кардамона
- 183 g воды
- 183 g сахара
- 7 g порошка анчо чили (*примерно*)

В средней кастрюле обжарьте кориандр, аджван и кардамон на среднем огне до появления аромата. Добавьте воду и сахар, перемешайте до растворения сахара. Доведите до кипения. Снимите с огня, накройте и настаивайте 20 минут. Процедите через chinois в чистую миску на весах. Отмерьте массу и добавьте 2 % порошка анчо чили от общего веса (около 7 g), перемешайте до растворения. Снова процедите через chinois, перелейте в стеклянную бутылку. Храните в холодильнике.

PICKLED QUAIL EGGS

- 100 g шардоне
- 50 g уксуса из шампанского
- 50 g белого соевого соуса
- 15 g сахара
- 1 g хлопьев острого перца
- 8 перепелиных яиц

Для приготовления маринада соедините все ингредиенты, кроме яиц, в средней миске, перемешайте до растворения сахара. Подготовьте ледяную баню. Налейте воду в большую кастрюлю и доведите до кипения. Варите яйца 2 минуты 15 секунд. Немедленно переложите в ледяную баню до полного остывания. Осторожно очистите яйца. Переложите в маринад. Оставьте в холодильнике минимум на 1 день. Храните в холодильнике.

— Этот рецепт рассчитан на 6 яиц, но из-за хрупкости скорлупы при чистке рекомендуется сварить несколько дополнительных.

HERB SPICE MIX

- 15 g семян аджвана
- 6 g сушеной кинзы
- 2 g зелёных стручков кардамона
- 40 g кошерной соли

Для приготовления специи соедините аджван, кинзу и кардамон в мельнице для специй и измельчите до порошка. Просейте через chinois. В отдельной миске соедините специи с солью, тщательно перемешайте. Храните в герметичном контейнере.



HERB BOUQUET

- 10 перьев зелёного лука
- 18 ростков гороха
- 18 побегов кинзы
- 12 стебля шнитт-лука
- 6 веточек кинзы
- 6 веточек укропа

Подготовьте ледяную баню. Застелите противень тремя слоями влажных бумажных полотенец. В большой кастрюле доведите воду до кипения. Отварите перья зелёного лука 10 секунд. Переложите в ледяную баню до полного охлаждения. Процедите. Отложите отваренные перья, оставив ледяную баню для дальнейшего использования.

Промойте ростки гороха, побеги кинзы, шнитт-лук, кинзу и укроп под проточной водой. Переложите в ледяную баню на 1 минуту. Слейте воду и обсушите.

На подготовленном противне соберите один букет: 3 перышка лука, 3 ростка гороха, 1 стебель кинзы, 1 веточку укропа и 2 стебля шнитт-лука. Один отваренный перо лука поместите рядом с основанием букета и оберните им букет, формируя стебель. перевяжите. Готовый букет должен быть длиной 6.4–7.6 см. Повторите для 6 букетов. Храните на противне.

— *Шнитт-лук хрупкий после бланшировки, поэтому используйте немного больше, чем нужно.*

TO ASSEMBLE AND SERVE

- 50 g оливкового масла
- 2 oz (60 ml) морковного сока, отжатого соковыжималкой
- 1½ oz (45 ml) Rhum J.M. 100 Proof Agricole Blanc
- ¾ oz (22.5 ml) лимонного сока
- ½ oz (15 ml)пряного сиропа
- 6 капель Tabasco
- кошерная соль
- свежемолотый чёрный перец

Налейте оливковое масло в масляный спрей. Поместите 1 травяной букет внутрь масла. Посыпьте смесью пряных трав.

Заполните банку Mason на ¾ льда. В шейкере соедините ром, морковный сок, лимонный сок, пряный сироп и Tabasco. Встряхните до сильного охлаждения и процеживания. Процедите двойным методом в банку с широким горлышком. Посолите и поперчите по вкусу. Аккуратно вставьте травяной букет. Подавайте с металлической соломинкой.

— *Используемые банки с широким горлом — это так называемые “flower lids” или “frog lids”, обычно применяются для флористики, но идеально подходят для подачи напитков с букетами.*



BOUQUET

1 chives
 2 tendrils
 3 roots
 4 tips
 5 sprigs
 6 gs

Prepare an ice bath. Line sheet
 Fill a large pot with water, and
 whole chives in boiling water fo
 cool completely. Drain chives, re
 prepared sheet tray.
 Rinse pea tendrils and shoots, c



TONKA PEAR SYRUP

- 5 g бобов тонка
- 75 g грушевого ликёра St. George Spiced Pear
- 100 g сахара
- 75 g воды

Разогрейте духовку до 350°F (175°C). Поджарьте бобы тонка на противне в течение 10 минут до появления аромата. Переложите в ступку и слегка раздавите.

Смешайте тонка, грушевый ликёр, сахар и воду в вакуумном пакете и запаяйте на максимальной мощности. Готовьте су-вид при 77°C в течение 30 минут или до полного растворения сахара. Подготовьте ледяную баню. Переложите пакет в ледяную баню и полностью охладите. Содержимое переложите в блендер и взбивайте 2 минуты до полного измельчения бобов тонка. Смесь должна быть однородной без крупных частиц. Процедите через chinois. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

FALL SPICE ICE

- 1 g гвоздики
- 10 g палочек корицы, расколотых на небольшие кусочки
- 1 стручок ванили
- 202 g воды
- 47 g сахара
- 2.6 g яблочной кислоты
- 120 g грушевого пюре
- 120 g сока груши, отжатого соковыжималкой
- 140 g ржаного виски Rittenhouse Bottled in Bond

Для приготовления пряного льда поджарьте гвоздику и корицу отдельно на среднем огне до появления аромата. Расщепите ванильный стручок вдоль и извлеките семена. В кастрюле соедините воду, гвоздику, корицу, ванильные семена и стручок. Доведите до кипения. Снимите с огня и настаивайте до остывания. Процедите через chinois.

Смешайте настой (180 g), сахар, яблочную кислоту, грушевое пюре, грушевый сок и ржаной виски. Перемешайте до полного растворения сахара и кислоты. Процедите через chinois. Разлейте по цилиндрическим формам 3×2 inch (7.6×5 cm). Заморозьте до полного затвердевания. Храните в морозильной камере.

TO ASSEMBLE AND SERVE

- ¾ oz (22.5 ml) красного вина Sainsbury Sonoma Coast Pinot Noir
- 1¼ oz (37.5 ml) Jack Daniel's Single Barrel Rye Whiskey
- 1 oz (30 ml) tonka pear syrup
- ½ oz (15 ml) лимонного сока
- ½ oz (22.5 ml) яичного белка

В небольшом бокале смешайте пино нуар и $\frac{3}{4}$ oz (22.5 ml) ржаного виски, тщательно перемешайте. Отложите.

Поместите пряной лёд в высокий бокал. Смешайте оставшиеся ингредиенты в шейкере. Сначала встряхните без льда (dry shake), затем добавьте лёд и встряхните ещё раз до сильного охлаждения. Процедите в бокал поверхпряного льда. Дайте напитку немного отстояться, чтобы пена стабилизировалась. Осторожно влейте винную смесь поверх пены.

Эта вариация на New York Sour (напиток, который на самом деле появился в Чикаго) — ода осени. Ноты косточковых фруктов в Jack Daniel's Single Barrel Rye Whiskey дополняются грушевым сиропом и льдом, настоящим на специях, обычно используемых в глинтвейне.



NEW MELONNIUM

20th Century Limited был экспрессом, курсировавшим между Чикаго и Нью-Йорком с 1902 по 1967 год. Его название послужило источником вдохновения для популярного коктейля, созданного в ту эпоху и сочетающего джин, вермут и сème de саао. Почти столетие спустя мы решили попробовать себя в создании слегка модернизированной версии этой классики.

ПРОСТОЙ СИРОП

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

АРБУЗНЫЙ СОК

1 арбуз без косточек

Удалите кожуру и нарежьте арбуз крупными кусками. Отожмите сок с помощью соковыжималки. Процедите сок через сито chinois, затем через 100-микронный суперфильтр. Отставьте.

АРБУЗНЫЙ ЛЕДЕНЕЦ НА ПАЛОЧКЕ

1250 г арбузного сока

145 г Del Maguey VIDA Mezcal

145 г простого сиропа

10 г The Bitter End Memphis Barbeque Bitters

2.5 г лимонной кислоты

1.3 г яблочной кислоты

Смешайте все ингредиенты в средней миске, взбивая до растворения кислот и соли. Процедите через сито chinois. Разлейте по формочкам для мороженого и заморозьте до полного затвердевания. Храните в морозильнике.

НЕКТАРИНОВЫЙ ВЕРМУТ

300 г нектаринов

300 г Carpano Bianco Vermouth

Очистите нектарины и разрежьте их пополам вдоль. Удалите косточки. Смешайте нектарины и вермут в большом вакуумном пакете и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте су-вид при 75°C в течение 4 часов. Тем временем приготовьте ледяную баню. Извлеките пакет из су-вида и охладите его в бане до полного охлаждения. Процедите через сито chinois, затем через 100-микронный суперфильтр. Перелейте в стеклянную бутылку. Храните в холодильнике.

NEW MELONNIUM – ПОДГОТОВКА И ПОДАЧА (ОДНА ПОРЦИЯ)

1½ унции (45 мл) нектаринового вермута

1½ унции (45 мл) Edinburgh Gin

¾ унции (22.5 мл) Giffard White Crème de Cacao

¾ унции (22.5 мл) лимонного сока

Смешайте все ингредиенты с льдом в шейкере. Встряхните до охлаждения и разбавления, затем процедите в карбонизационное устройство. Насытите углекислым газом в соответствии с инструкцией производителя. Перелейте в охлажденный бокал. Вставьте 1 арбузный ледяной леденец на палочке.

БАЗА NEW MELONNIUM (БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ)

292 г нектаринового вермута

251 г Edinburgh Gin

151 г Giffard White Crème de Cacao

Смешайте все ингредиенты в средней миске до однородности. Перелейте в стеклянную бутылку. Храните при комнатной температуре.

ПОДГОТОВКА И ПОДАЧА (БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ)

3¾ унции (112.5 мл) базы

¾ унции (22.5 мл) лимонного сока

Смешайте базу и лимонный сок с льдом в шейкере. Встряхните до охлаждения и разбавления, затем процедите в карбонизационное устройство. Насытите углекислым газом в соответствии с инструкцией производителя. Перелейте в бокал. Вставьте 1 арбузный ледяной леденец.



TIKI

→ *Tasting Flight*

1 / Mai Tai

2 / Zombie

3 / Knickerbocker

Хорошо приготовленные напитки в стиле Tiki отличаются удивительной сложностью и изысканностью, с широким разнообразием вкусов, текстур и ароматов. Этот сет создан для того, чтобы продемонстрировать несколько характерных особенностей коктейлей этого жанра, представленных через нашу кулинарную призму.

Специальное оборудование

Форма для сферического льда 0,4 дюйма (1 см)

Форма для кубического льда 1¼ дюйма (3,2 см)

Сухой лёд

Погружной блендер

Соковыжималка

Rasojet





RUMS
ORGEAT
DON'S MIX
RASPBERRY

MAI TAI

Простой сироп

150 г сахара

150 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в небольшой миске. Перемешивайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

Миндальный оржеат

83 г бланшированного миндаля

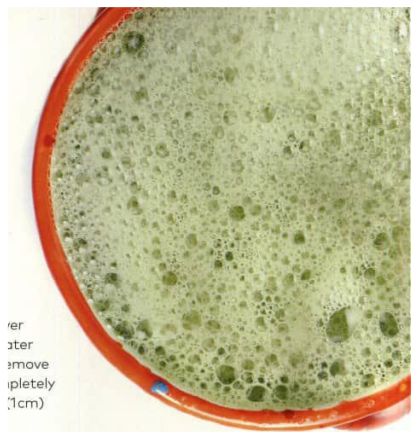
2,5 г миндального масла

250 г воды

250 г сахара

1,5 г кошерной соли

5,5 г апельсиновой цедры, снятой овощечисткой



Разогрейте духовку до 175°C. Смешайте миндаль и масло в средней миске, перемешивая, чтобы орехи покрылись маслом. Выложите миндаль на противень и поджарьте в духовке около 15 минут, пока он не станет золотисто-коричневым и ароматным.

В средней кастрюле соедините поджаренный миндаль, воду, сахар и соль. Доведите до кипения. Снимите с огня. Погружным блендером грубо измельчите миндаль. Добавьте апельсиновую цедру. Дайте настояться в холодильнике до полного охлаждения, затем настаивайте ещё 24 часа. Процедите через *chinois*. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

Апельсиновый лёд

300 г апельсинового сока

55 г лаймового сока

42 г простого сиропа

В средней миске смешайте все ингредиенты, тщательно перемешав. Процедите через *chinois*. Наполните форму для льда 1¼ дюйма (3,2 см) и заморозьте до полного затвердевания. Храните в морозильнике.

MAI TAI — Set

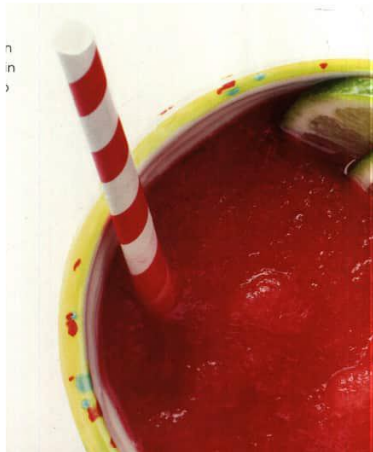
133 г Flor de Caña 12 Year Aged Rum

47 г Rhum Clément V.S.O.P.

58 г Pierre Ferrand Dry Curaçao

47 г миндального оргеата
69 г лаймового сока
213 г апельсинового льда

Приготовьте ледяную ванну. Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешивая. Процедите в стеклянную бутылку. Переместите бутылку в ледяную ванну для полного охлаждения. Храните в холодильнике.



Подготовьте ледяную баню. Наполните большую кастрюлю водой и доведите до кипения. Бланшируйте фенхель в кипящей воде 1 минуту. Переложите в ледяную баню до полного охлаждения. Высушите на бумажных полотенцах. Получите сок из фенхеля с помощью соковыжималки. Процедите через chinois.

В средней миске смешайте 500 г сока фенхеля, сахар, ликер, соль и соевый лецитин. Смешайте с помощью погружного блендера. Уберите.

BATCH / СМЕСЬ ZOMBIE

90 г Appleton Estate 12 Year Jamaica Rum
84 г El Dorado 12 Year Old Rum
35 г Smith & Cross Jamaican Rum
46 г сока лайма
46 г сока грейпфрута
39 г пюре маракуйи
3 г Angostura Aromatic Bitters
72 г простого сиропа (из рецепта Mai Tai)
144 г воды

Подготовьте ледяную баню. Смешайте все ингредиенты в средней миске до однородности. Процедите через chinois и перелейте в стеклянную бутылку. Поместите бутылку в ледяную баню до полного охлаждения. Уберите в холодильник.

Мы используем листья фенхеля, чтобы повысить насыщенность цвета пены. Луковицы можно нарезать, бланшировать и использовать, но они дают пену менее яркого цвета.

KNICKERBOCKER

Малиновый концентрат

200 г воды

100 г малины

В средней кастрюле соедините воду и малину. Доведите до кипения. Снимите с огня и дайте полностью остыть. Процедите через chinois. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

BATCH / СМЕСЬ KNICKERBOCKER

122 г малинового концентрата

72 г сока лайма

43 г Grand Marnier

98 г простого сиропа (из рецепта Mai Tai)

194 г воды

150 г Zaya Gran Reserva rum

Смешайте все ингредиенты, кроме рома, в средней миске до однородности. Перелейте в контейнер для Rasojet. Заморозьте смесь и отдельно — ром. Добавьте ром в контейнер, затем проведите 1 полный цикл в Rasojet. Уберите в морозильник.

ix thoroughly. Reserve in airtight container.



Place 2 orange juice ice cubes
into stackable tiki mug. Add mai tai
portion. Garnish with mint sprig.

TIKI AROMA

42 г Kalani Coconut Rum Liqueur

21 г St. Elizabeth Allspice Dram

6 г Pernod

9 г ванильного экстракта

4,5 г миндального экстракта

4 г экстракта корицы

1,5 г апельсинового масла

0,7 г масла лайма

Смешайте все ингредиенты в небольшой миске до однородности. Переложите в герметичный контейнер.

ПОДАЧА И ПОРЦИОНИРОВАНИЕ

MAI TAI

90 мл смеси Mai Tai

1 веточка мяты

Положите 2 кубика апельсинового льда в стакан tiki (stackable). Добавьте порцию Mai Tai. Украсьте веточкой мяты.

ZOMBIE

75 мл смеси Zombie

Наполните второй стакан tiki 64 г микрожемчужин с корицей. Добавьте порцию Zombie. Используя погружной блендер, взбейте смесь с лецитином и фенхелем. Дайте постоять 45 секунд, затем выложите пену ложкой поверх коктейля. Поставьте стакан на стакан с Mai Tai.

KNICKERBOCKER

110 г (около 3¾ унции / 105 мл) смеси Knickerbocker

2 дольки лайма, диаметром 2,5 см

Положите замороженную смесь Knickerbocker в третий стакан tiki. Украсьте двумя дольками лайма. Поставьте стакан поверх стакана Zombie.

TIKI AROMA

Положите 15 г ароматической смеси и 30 г дроблёного сухого льда в четвёртый стакан tiki. Поставьте стакан поверх стакана Knickerbocker. Залейте около 200 г горячей воды непосредственно перед подачей, чтобы испарить сухой лёд и выпустить аромат. На столе разберите пирамиду и подавайте напитки с трубочками.

MELONCHOLY

Мы часто находим вдохновение в отдельных ингредиентах или продуктах. Этот напиток родился во время дегустации BarSol Perfecto Amor, в котором ощущается яркий, спелый вкус канталупы. Другие вкусы усиливают и дополняют идею спелости дыни, развивающейся со временем.

SINGLE PORTION / ОДИНОЧНАЯ ПОРЦИЯ

Основа Meloncholy

45 мл The Scarlet Ibis Trinidad Rum
30 мл BarSol Perfecto Amor Apéritif
15 мл Petite Canne Martinique Sugar Cane Syrup
1 щепотка кошерной соли

Смешайте все ингредиенты в смесительном стакане для коктейлей, тщательно перемешайте. Уберите в холодильник до полного охлаждения.

BATCH / СМЕСЬ

Основа Meloncholy

245 г The Scarlet Ibis Trinidad Rum
180 г BarSol Perfecto Amor Apéritif
120 г Petite Canne Martinique Sugar Cane Syrup
1,5 г кошерной соли

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешайте. Перелейте в стеклянную бутылку. Уберите в холодильник до полного охлаждения.

ПОДАЧА И ПОРЦИОНИРОВАНИЕ

8 листьев кинзы
цедра с ½ апельсина, снятая одной непрерывной спиралью
0,39 г порошка острого карри
4 г французского карри (vadouvan)
3 листа сушёного лайма макрут
1 порция (90 мл) смеси
52,5 мл сока канталупы, полученного с помощью соковыжималки
22,5 мл лимонного сока

В френч-прессе выложите листья кинзы, цедру апельсина, острый карри, французский карри и листья макрута.

Смешайте основу коктейля, сок канталупы и лимонный сок со льдом в шейкере. Встряхните коротко, пока смесь не охладится и не разбавится, затем процедите во френч-пресс. Дайте настояться минимум три минуты. Для подачи нажмите на поршень и перелейте напиток в бокал.

Специальное оборудование
Френч-пресс
Соковыжималка



Хотя мы указываем три минуты как минимальное рекомендуемое время настаивания, более длительное настаивание позволяет коктейлю насыщаться сильнее, что усиливает его вкус.



Когда мы подаём этот напиток в The Aviary, мы приносим гостю френч-пресс и маленький песочный таймер, который переворачиваем прямо за столом. На баре у нас работает отдельный таймер, чтобы персонал знал, когда вернуться к столику, нажать на поршень и процедить напиток для гостя.



CAWBERRY STROBBLER

Классический Cobbler — это смесь крепкого алкоголя, подсластителя и фруктов. Считается, что это первый коктейль, подававшийся с соломинкой (необходимой из-за дроблёного льда, на котором подаётся напиток). Мы используем дроблённый лёд как возможность добавить вкусы хереса, чёрного перца и дыма в коктейль на основе цитрусов и клубники.

Простой сироп

70 г сахара

70 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

Раствор копчёной соли

10 г щепы яблоневого дерева

125 г кубиков льда

18 г копчёной соли

Поместите щепу в металлическую форму размером 10 × 15 см. Поставьте её внутри большей формы размером 25 × 30 см. Добавьте кубики льда во внешнюю форму. С помощью газовой горелки разогрейте щепу до появления дыма. Плотной накройте формы алюминиевой фольгой и коптите в течение 20 минут. Повторите процесс копчения 4 раза. Процедите дымную воду через chinois.

Смешайте 50 г копчёной воды с солью. Перемешивайте до частичного растворения — часть соли останется нерастворённой. Процедите раствор через chinois, удалив излишки соли. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите.

Херес в микрожемчужинах

187 г клубничного сока

60 г Lustau Pedro Ximénez San Emilio Sherry

6 г раствора копчёной соли

1,5 г сиропа барбариса

0,5 г лимонной кислоты

Смешайте все ингредиенты в средней миске до полного растворения соли. Процедите через chinois. Разлейте по формам 0,4 дюйма (1 см) для сферического льда и заморозьте. Уберите в морозильник.

Микрожемчужины из чёрного перца

1,5 г чёрного перца горошком, грубо раздробленного

0,5 г кубеба (cube pepper berries), грубо раздробленного

250 г воды
18 г СН Peppercorn Vodka
13 г сахара

В небольшой кастрюле обжарьте чёрный перец и кубебу на среднем огне до появления выраженного аромата. Добавьте воду и доведите до кипения. Снимите с огня, накройте крышкой и дайте полностью остыть. Добавьте водку и сахар, перемешивая до растворения. Процедите через chinois, затем через сито супербэг 100 мкм. Разлейте по формам 0,4 дюйма (1 см) для сферического льда и заморозьте на ночь. Уберите в морозильник.

Специальное оборудование

Формы для сферического льда 0,4 дюйма (1 см)

Соковыжималка

Газовая горелка



Микрожемчужины из канталупы

240 г сока канталупы, полученного с помощью соковыжималки
24 г сахара
12 г Old New Orleans Cajun Spice Rum
8 г Ancho Reyes Ancho Chile Liqueur
0,5 г кошерной соли
0,1 г кайенского перца

Смешайте все ингредиенты в средней миске, перемешивая до полного растворения сахара. Процедите через chinois. Разлейте по формам 0,4 дюйма (1 см) для сферического льда и заморозьте на ночь. Уберите в морозильник.

Порции микрожемчужин

В небольшой ёмкости соедините по 40 г микрожемчужин из хереса, чёрного перца и канталупы. Перемешайте до равномерности. Накройте ёмкость крышкой и уберите в морозильник. Повторите для 6 порций.

Основная смесь Strawberry Cobbler

273 г клубники
4 г апельсиновой кожуры, очищенной ножом для овощей, без белой части
4 г лимонной кожуры, очищенной ножом для овощей, без белой части
10 г сахара
72 г простого сиропа
10 г глюкозы
134 г Château du Tariquet Blanche Armagnac
90 г Lustau Palo Cortado Peninsula Sherry
61 г Giffard Crème de Fraise des bois
42 г Lustau Pedro Ximénez San Emilio Sherry
33 г Rhine Hall Strawberry Brandy
0,6 г Fee Brothers Gin Barrel-Aged Orange Bitters
0,4 г Regans' Orange Bitters
1,3 г лимонной кислоты
1 г аскорбиновой кислоты
0,39 г соли
1,2 г сублимированной клубники

Заморозьте клубнику в закрытом контейнере на ночь. Достаньте и аккуратно раздавите мадлером или скалкой. Уберите в холодильник.

Для приготовления жидкости cobbler смешайте кожуру апельсина, лимона и сахар в средней миске. Разомните мадлером. Дайте настояться 20 минут.

Тем временем, в небольшой кастрюле соедините простой сироп и глюкозу. Нагрейте на среднем огне, помешивая до растворения глюкозы. Снимите с огня.

В большой миске соедините сиропную смесь, размятую клубнику и смесь цитрусовой кожуры с остальными ингредиентами. Перемешивайте до полного растворения сахара и

кислот. Накройте и уберите в холодильник на 24 часа. Процедите через chinois. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

Мы используем сезонную местную клубнику, которая может незначительно влиять на уровень сахара и кислот в финальном коктейле. Возможно, вам придётся попробовать напиток и откорректировать пропорции по вкусу.

Замораживание клубники разрушает её клеточные стенки, что способствует более полному выходу сока и усилению вкуса при оттаивании.

СМЕСЬ CAWBERRY

450 г основы Strawberry Cobbler

200 г Emilio Hidalgo Fino Sherry

150 г воды

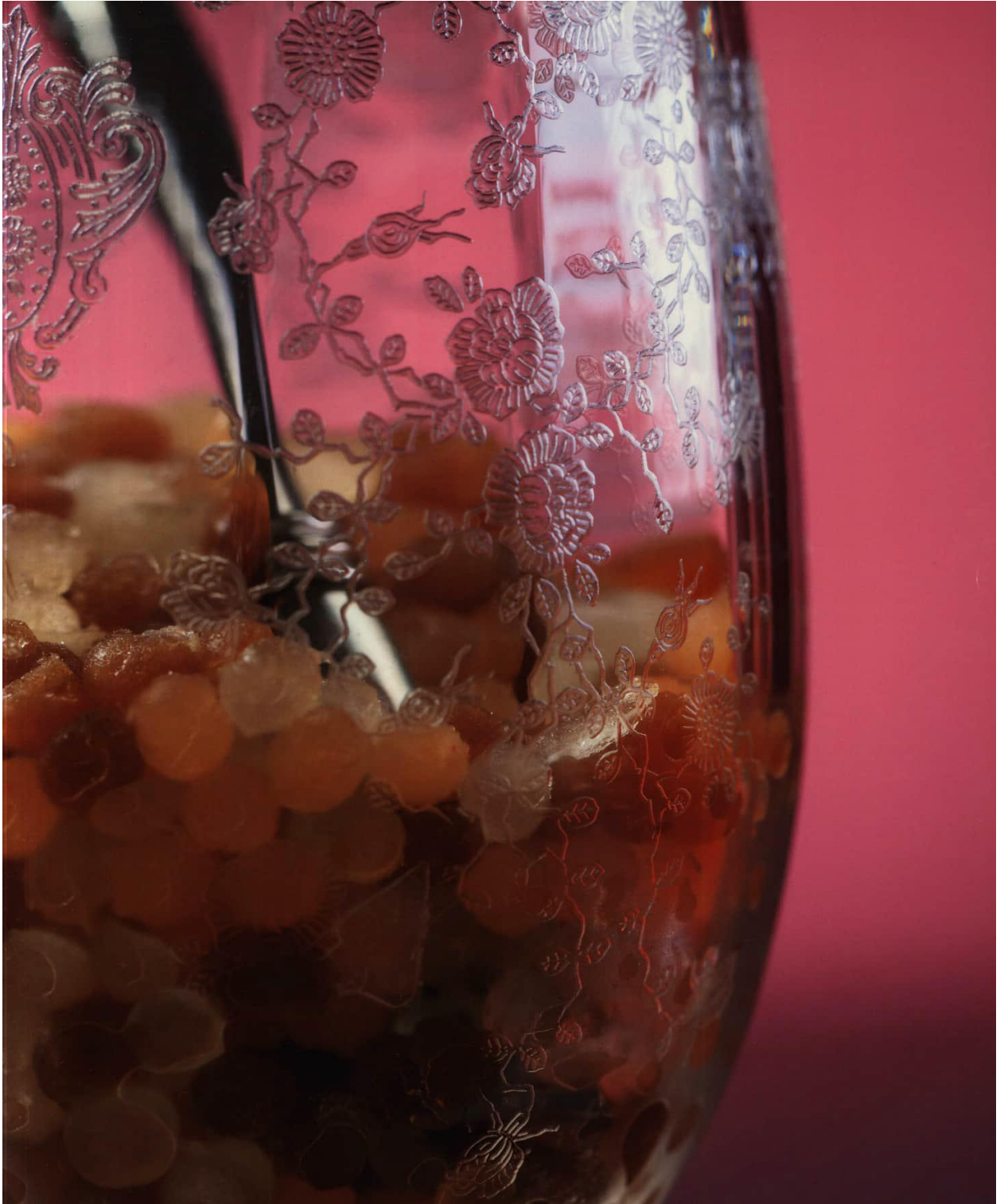
Смешайте все ингредиенты в средней миске до однородности. Процедите в стеклянную бутылку. Уберите в холодильник до полного охлаждения.

ПОДАЧА И ПОРЦИОНИРОВАНИЕ

1 цедра лимона, очищенная ножом для овощей

Налейте 125 г смеси Cawberry в небольшой графин. Выжмите лимонную цедру над графином и удалите её.

Положите 1 порцию микрожемчужин в бокал. Вставьте соломинку bombilla в бокал. За столом налейте содержимое графина поверх жемчужин.



TEA IN TRINIDAD

Иногда источником вдохновения становится необычный предмет подачи — как в случае с этим сосудом, который напомнил нам мультяшную бомбу. Экспериментируя с ним, мы обнаружили, что он удобно удерживает сухой лёд, испуская выразительные облака пара, и решили, что он отлично подойдёт для создания ароматной подачи. Мы начали перебирать содержимое кладовой, сочетая самые ароматные ингредиенты, пока не получили нечто, что приятно пахло и прекрасно на вкус.

Имбирно-пряный сироп

300 г воды

10 г Rare Tea Cellar Gingerbread Dream Rooibos

65 г сахара (приблизительно)

В средней кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня. Отмерьте 250 г воды и перелейте в отдельную миску, добавьте чай. Накройте крышкой и настаивайте 5 минут. Процедите через chinois в чистую миску, установленную на весах, и зафиксируйте массу. Добавьте сахар в пропорции 30% от веса настоя (примерно 65 г), перемешивайте до полного растворения. Процедите через chinois, затем через сито-супербэг 100 мкм. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

ОДИНОЧНАЯ ПОРЦИЯ / SINGLE PORTION

TEA IN TRINIDAD

45 мл Zaya Gran Reserva rum

45 мл Fusion Verjus Rouge

30 мл имбирно-пряного сиропа

15 мл Bénédictine

Смешайте все ингредиенты в вакуумном пакете и запаяйте на максимальной мощности. Нагрейте в су-виде при 80°C (175°F) в течение 5 минут или до полного прогрева содержимого. Удерживайте в тёплом состоянии.

СМЕСЬ / BATCH

TEA IN TRINIDAD

262 г Zaya Gran Reserva rum

280 г Fusion Verjus Rouge

179 г имбирно-пряного сиропа

89 г Bénédictine

Смешайте все ингредиенты в средней миске до однородности. Отмерьте 135 г (или примерно 135 мл / 4,5 унции) смеси и перелейте в вакуумный пакет. Запечатйте на максимальной мощности. Повторите для шести пакетов. Нагрейте пакеты в су-виде при 80°C (175°F) в течение 5 минут или до полного прогрева содержимого. Удерживайте в тёплом состоянии.

ПОДАЧА И ПОРЦИОНИРОВАНИЕ

Вставьте маленькую воронку в горлышко стеклянного сосуда в форме лампы и налейте внутрь порцию смеси Tea in Trinidad. Осторожно добавьте 2–3 маленьких кусочка (примерно 7 г) сухого льда. На столе слегка наклоните сосуд набок, чтобы ароматный пар начал выходить на стол. После того как пар полностью рассеется, добавьте металлическую соломинку и подайте напиток гостю.

Чтобы исключить риск проглатывания сухого льда, не подавайте напиток и не позволяйте пить, пока пар всё ещё поднимается.

Специальное оборудование

Сухой лёд

Циркулятор су-вид

Вакуумный упаковщик



BRANDING IRON

Неожиданной отправной точкой для этого напитка стала беседа между несколькими нашими барменами о замене чёрных фетровых подставок под бокалы на что-то более аутентичное. Мы нашли интересные срезы сосновых веток, которые показались нам подходящими для этой цели. Параллельно мы экспериментировали с клеймением цитрусовых цедр металлическим штампом. Опробовав это на подставках из сосновых веток, мы заметили, что дым от дерева оказался весьма ароматным и аппетитным. Мы сочетаем этот сосновый дым с джином St. George's Terroir Gin, который производится с добавлением сосновых побегов, собранных в горах неподалёку от винокурни.

Сироп из демерары

200 г сахара демерара

100 г воды

В небольшой кастрюле на среднем огне перемешайте сахар и воду до полного растворения сахара. Снимите с огня и дайте остыть. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

ОДИНОЧНАЯ ПОРЦИЯ / SINGLE PORTION BRANDING IRON

15 мл St. George Terroir Gin

22,5 мл Rhine Hall Oak Aged Apple Brandy

15 мл St. George NOLA Coffee Liqueur

7,5 мл St. George Pear Brandy

15 мл Fusion Verjus Blanc

30 мл Lustau Don Nuño Oloroso Sherry

7,5 мл St. George Bruto Americano

15 мл Rhine Hall Apple Brandy

7,5 мл сиропа из демерары

Смешайте все ингредиенты со льдом в смесительном стакане до охлаждения и разбавления. Процедите в небольшой графин. Уберите в холодильник.

СМЕСЬ / BATCH BRANDING IRON

82 г St. George Terroir Gin

123 г Rhine Hall Oak Aged Apple Brandy

90 г St. George NOLA Coffee Liqueur

35 г St. George Pear Brandy

96 г Fusion Verjus Blanc

156 г Lustau Don Nuño Oloroso Sherry

47 г St. George Bruto Americano

76 г Rhine Hall Apple Brandy

50 г сиропа из демерары

254 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске до однородности. Перелейте в стеклянную бутылку. Уберите в морозильник до полного охлаждения.

ПОДАЧА И ПОРЦИОНИРОВАНИЕ

Одна порция или 105 мл смеси, охлаждённая в графине

С помощью газовой горелки нагрейте клеймо в кузнечном горне. За столом аккуратно прижмите раскалённое клеймо к подставке из древесины дугласовой пихты. Потушите пламя и накройте подставку бокалом, чтобы уловить дым. Поднимите бокал, чтобы выпустить дым, затем налейте напиток из графина в бокал.

Специальное оборудование

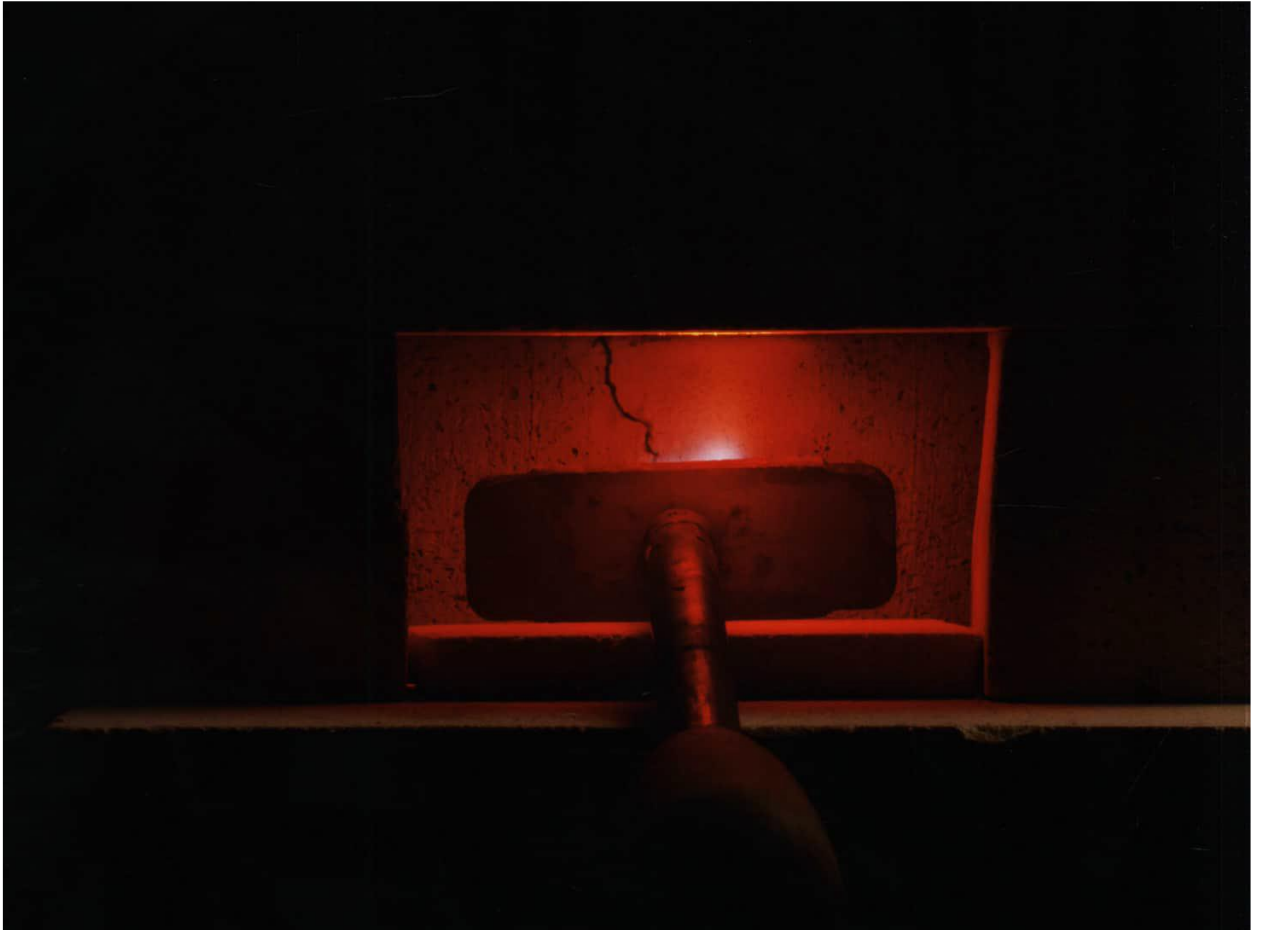
Клеймо

Кузнечный горн

Подставка из дугласовой пихты

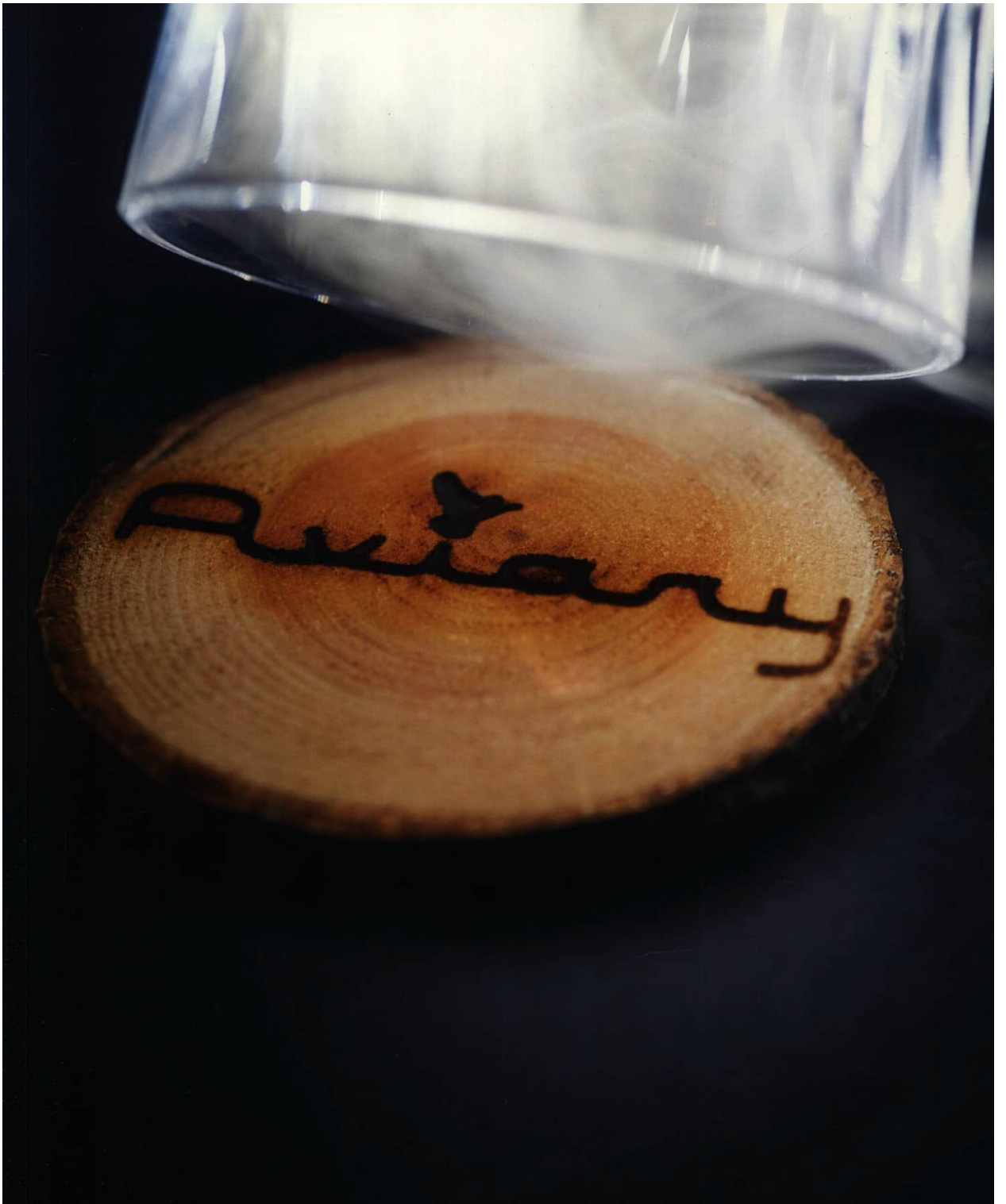
Газовая горелка





Чтобы разогреть наше клеймо, мы используем небольшой кузнечный горн, собранный из огнеупорных керамических кирпичей (иногда их называют «огнеупорными»; они часто применяются в каминах, печах или обжиговых печах). В одном из кирпичей просверлено отверстие, через которое вставляется насадка газовой горелки. Температуры, достигаемые в горне, на самом деле не требуются для обжига самой подставки (дерево начинает обугливаться при относительно низкой температуре). Скорее, горн используется для компенсации потерь тепла при переносе клейма к столику гостя.

Очевидно, но тем не менее: при работе с перегретыми предметами необходимо соблюдать крайнюю осторожность — особенно в ситуации, где сочетаются алкоголь и контакт с гостями.



ON A WIRE

Поставив под сомнение традиционную роль коктейльного гарниша, мы попытались расширить функции, которые этот элемент может выполнять в напитке. В данном случае веточка розмарина добавляет визуальную привлекательность, а также вносит заметный ароматический вклад во вкус самого напитка. Уникальный способ подачи с подвешенным гарнишем был разработан для нас Мартином Кастнером.

Сироп из печенья Graham

34 г печенья Graham

150 г сахара

150 г воды

Смешайте все ингредиенты в вакуумном пакете и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте в су-виде при 80°C (175°F) в течение 2 часов. Тем временем подготовьте ледяную баню. Охладите пакет в ванне до полного остывания. Процедите через chinois, затем через сито-супербэг 100 мкм. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите.

Использование неразломанных печений Graham обеспечивает лучший выход и более прозрачный сироп.

Пряной сидровый лёд

12,5 г палочек кассии

2,5 г бадьяна

2 г мускатного ореха, грубо дроблённого

3 шт. душистого перца, грубо дроблённого

1 бутон гвоздики

716 г яблочного сидра

179 г воды

½ стручка ванили, разрезанного и соскобленного

В средней кастрюле обжарьте кассию, бадьян, мускатный орех, душистый перец и гвоздику на среднем огне до появления выраженного аромата. Добавьте сидр, воду и ваниль. Увеличьте огонь и доведите до кипения. Снимите с огня, накройте крышкой и настаивайте 20 минут. Процедите через chinois. Разлейте по формам для льда 1¼ дюйма (3,2 см). Замораживайте до полного затвердевания. Уберите в морозильник.

ОДИНОЧНАЯ ПОРЦИЯ / SINGLE PORTION

ON A WIRE

45 мл Jean-Luc Pasquet Coeur de Grande Champagne Cognac

22,5 мл сиропа из печенья Graham

15 мл Bonal Gentiane-Quina Apéritif

7,5 мл Bénédictine

2 капли Angostura Aromatic Bitters

Смешайте все ингредиенты в средней миске до однородности. Перелейте в небольшой графин. Уберите в холодильник до полного охлаждения.

СМЕСЬ / BATCH

ON A WIRE

182 г Jean-Luc Pasquet Coeur de Grande Champagne Cognac

162 г сиропа из печенья Graham

92 г Bonal Gentiane-Quina Apéritif

47 г Bénédictine

13 г Angostura Aromatic Bitters

Смешайте все ингредиенты в средней миске до однородности. Перелейте в стеклянную бутылку. Уберите в холодильник до полного охлаждения.

Мы оборачиваем остатки стручков ванили в пластиковую плёнку — выжимая воздух, чтобы они не высохли, — и храним в герметичном контейнере в прохладном, тёмном месте (но не в холодильнике, так как влага может способствовать появлению плесени). При таком хранении ваниль остаётся пригодной до 6 месяцев.

ПОДАЧА И ПОРЦИОНИРОВАНИЕ

Одна порция или 90 мл охлаждённой смеси

22,5 мл лимонного сока

2 кубика льда из сидра

1 маленькая веточка розмарина

15 мл яблочного бренди Laird's Straight Apple Brandy, подогретого до 50°C

Смешайте коктейльную основу, лимонный сок и кубики льда в шейкере. Встряхивайте энергично, пока лёд полностью не растает. Перелейте напиток в охлаждённый бокал средней формы.

Закрепите веточку розмарина вверх ногами в держателе-клипе и зафиксируйте её на краю бокала. Аккуратно налейте подогретый яблочный бренди в бокал.

За столом осторожно поднесите горящую свечу к веточке розмарина, чтобы она начала тлеть. Дождитесь появления ароматного дыма, затем потушите огонь. Перелейте напиток из графина в бокал.

Специальное оборудование

Форма для льда 1¼ дюйма (3,2 см)

Циркулятор су-вид

Вакуумный упаковщик



HERMOSO

Основой для этого напитка стал особый бочковой розлив репосадо текилы, который мы получили от Casa Noble. Когда мы работаем с ограниченными или редкими количествами уникального алкоголя, наша цель — не заглушить вкус базы, а подчеркнуть его тонко и изящно, добавив сложность, а не перегруженность. Мы дополняем этот коктейль ароматом сигары и кедра — последний добавляет длину и глубину дыму.

Аромат табака и кедра

30 г японских листов кедрового дерева для кулинарии, нарезанных на тонкую стружку
10 г сигарных крошек, раскрошенных из сигары Maduro

Смешайте кедровую стружку и сигарные крошки. Храните в герметичном контейнере.

ОДИНОЧНАЯ ПОРЦИЯ / SINGLE PORTION HERMOSO

60 мл Casa Noble Reposado Tequila
22,5 мл Cocchi Storico Vermouth di Torino
15 мл Bonal Gentiane-Quina Apéritif
7,5 мл Distillerie de Biercée Orangine Eau de Vie
7,5 мл Distillerie de Biercée Noir d'Ivoire Liqueur
2 капли The Bitter Truth Chocolate Bitters

Смешайте все ингредиенты со льдом в смесительном стакане. Перемешивайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в средний бокал. Уберите в холодильник.

СМЕСЬ / BATCH HERMOSO

363 г Casa Noble Reposado Tequila
140 г Cocchi Storico Vermouth di Torino
92 г Bonal Gentiane-Quina Apéritif
48 г Distillerie de Biercée Orangine Eau de Vie
49 г Distillerie de Biercée Noir d'Ivoire Liqueur
8 г The Bitter Truth Chocolate Bitters
336 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске до однородности. Перелейте в стеклянную бутылку. Уберите в морозильник до полного охлаждения.

ПОДАЧА И ПОРЦИОНИРОВАНИЕ

Одна порция или 120 мл смеси, охлаждённой в среднем бокале

Поместите бокал с коктейлем в сигарный хьюмидор. Заполните коптильную смесь из кедровой стружки и табака. Легко окурите коктейль и хьюмидор. Подавайте немедленно.

Когда мы используем коптильню для ароматизации коктейля, мы всегда следим за тем, чтобы каждый раз использовать свежие ароматические смеси. Несоблюдение этого правила может привести к появлению неприятного жжёного, горького аромата дыма.

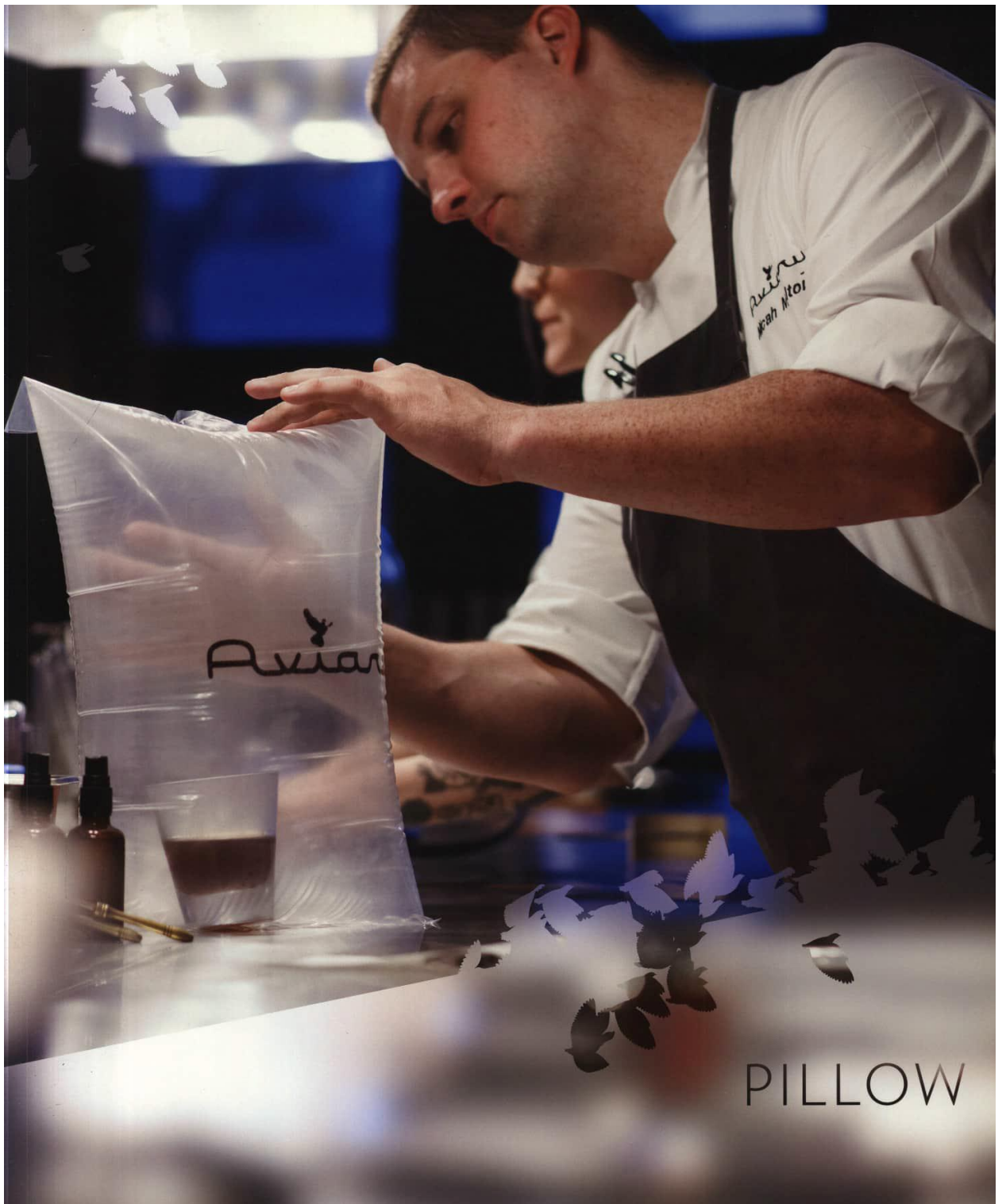
Специальное оборудование

Коптильня (smoking gun)









PILLOW

PILLOW

Поддача коктейля внутри ароматической подушки — это идея, заимствованная из наших первых лет в Alinea. В своём первоначальном виде техника заключалась в наполнении вакуумного пакета воздухом, насыщенным ароматами лаванды, мускатного ореха или кожи. Этот пакет помещался в большую льняную наволочку, а затем прокалывался иглами непосредственно перед тем, как использоваться в качестве сервировочной подставки для блюда. Ароматизированная подушка медленно сдувалась по мере того, как гость ел, наполняя еду тонким и интересным ароматом.

Когда мы обсуждали способы работы с ароматом в коктейлях, стало очевидно, что стоит попробовать ту же технику. Мы выяснили, что бокалы, наполненные жидкостью, к сожалению, гораздо менее устойчивы на большой мягкой подушке воздуха. Но, вместо того чтобы отказаться от идеи, мы задали себе вопрос: а можем ли мы фактически поместить коктейль внутрь ароматического пакета? Так появилась техника, которую мы в разговорной речи просто называем «pillow».

→ Рецепты Pillow

- 1 / Rum Manhattan
- 2 / (719) 26-OATES
- 3 / Rob Roy
- 4 / Wake & Bake





Процесс надувания пакета с бокалом, наполненным жидкостью, на самом деле проще, чем кажется. Это типичный случай «учиться на практике». Мы добавили несколько фотографий, чтобы наглядно показать последовательность действий. Всё начинается с пакета размером 12 × 18 дюймов (30,5 × 45,7 см), обрезанного до нужной длины.

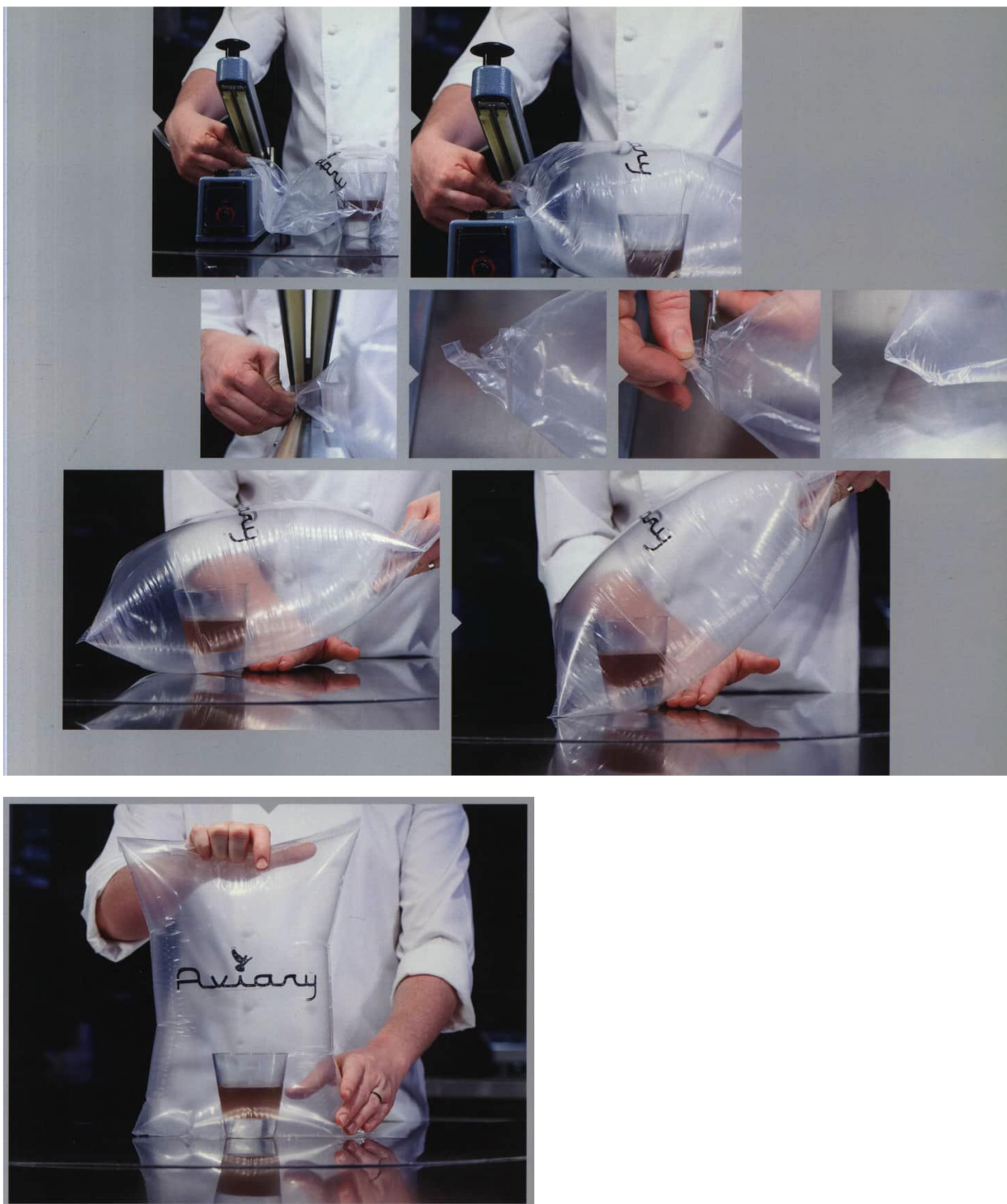
Сначала запаяйте один конец пакета с помощью термосваривателя. Маленькими ножницами сделайте надрез длиной 1 дюйм (2,5 см) по краю пакета возле только что запаянной стороны — это отверстие в дальнейшем будет использоваться для впуска ароматического воздуха или ароматизации. Постарайтесь сделать надрез как можно меньшим.

Приготовьте коктейль по одному из рецептов, представленных на следующих страницах, и поместите его в центр пакета.

Запаяйте открытый конец пакета термосваривателем, оставив около 1½ дюйма (3,8 см) материала выше шва — после надувания этот лишний участок будет выполнять роль удобной ручки для захвата или переноски.

Используйте руки, чтобы выдавить из пакета как можно больше воздуха.





Поместите 1 ложку ароматической смеси в камеру испарителя Volcano. Присоедините термостойкий силиконовый шланг к насадке испарителя. Вставьте конец шланга в сделанный ранее надрез на пластиковом пакете и заполните пакет воздухом.

Выключите испаритель, затем запаяйте пакет выше надреза с помощью термосваривателя. Маленькими ножницами обрежьте излишки пакета ниже шва.

Осторожно поверните надутый пакет так, чтобы надрез оказался внизу. Аккуратно переместите бокал вдоль внутренней стороны пакета, стараясь не пролить напиток. Перед подачей используйте маленькие ножницы, чтобы разрезать верхнюю часть пакета и выпустить аромат.

PILLOW: RUM MANHATTAN:

АРОМАТИЧЕСКАЯ СМЕСЬ

26 г семян пажитника
24 г палочек кассии, грубо измельчённых
17 г Giffard White Crème de Cacao
15 г какао-крупки
1 г ароматизатора корицы Terra Spice
0,5 г ароматизатора патоки Terra Spice
0,2 г ароматизатора тонка-бобов Terra Spice
0,1 г ароматизатора гвоздики Terra Spice

Смешайте все ингредиенты в небольшой миске, тщательно перемешивая. Оставьте открытыми на 2 часа, чтобы смесь немного подсохла. Храните в герметичном контейнере.

ОДИНОЧНАЯ ПОРЦИЯ / SINGLE PORTION RUM MANHATTAN

45 мл Dos Maderas PX 5+5 Aged Rum
30 мл La Guita Manzanilla Sherry
15 мл Lustau San Emilio Pedro Ximénez Sherry
1 капля The Bitter Truth Chocolate Bitters

Смешайте все ингредиенты со льдом в смесительном стакане. Перемешивайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в средний бокал. Уберите в морозильник.

СМЕСЬ / BATCH RUM MANHATTAN

255 г Dos Maderas PX 5+5 Aged Rum
172 г La Guita Manzanilla Sherry
102 г Lustau San Emilio Pedro Ximénez Sherry
4,5 г The Bitter Truth Chocolate Bitters
132 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске до однородности. Перелейте в стеклянную бутылку. Уберите в морозильник до полного охлаждения.

ПОДАЧА И ПОРЦИОНИРОВАНИЕ

Одна порция или 105 мл смеси

Перелейте коктейль в средний бокал. Поместите бокал в ароматизированную подушку, как описано на стр. 272.



PILLOW: (719) 26-OATES:

СОЛЕВОЙ РАСТВОР

100 г горячей воды
35 г кошерной соли

Соедините горячую воду и соль в блендере и взбивайте на высокой скорости в течение 5 секунд. Перелейте в небольшую миску и дайте настояться 10 минут. Процедите через chinois, удалив излишки соли. Перелейте в небольшую стеклянную бутылку с капельницей и уберите.

НАСТОЙ СЖИЖЕННОГО МАСЛА (BROWN BUTTER TINCTURE)

400 г сливочного масла без соли
175 г 190-градусного нейтрального спирта (приблизительно)

В средней кастрюле нагрейте сливочное масло на сильном огне до 200°C (390°F), или пока масло не приобретёт ореховый аромат и цвет яблочного сока. Снимите с огня. Дайте остыть до комнатной температуры, затем уберите в холодильник до полного охлаждения.

Взвесьте остывшее масло. Смешайте масло и 50% нейтрального спирта от веса масла (примерно 175 г) в вакуумном пакете и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте в су-виде при 75°C (165°F) в течение 2 часов. Тем временем подготовьте ледяную баню. Переложите пакет в баню до полного охлаждения, затем поставьте вертикально в морозильник на 2 часа или до полного затвердевания масла. Осторожно срежьте угол пакета ножницами и слейте жидкость через кофейный фильтр, оставляя масло. Перелейте процеженную жидкость в стеклянную бутылку с капельницей и уберите.

ОБЖАРЕННЫЙ ОВС

250 г овсяных хлопьев

Разогрейте духовку до 180°C (350°F). Равномерно распределите овёс на противне и обжаривайте, часто помешивая, около 20 минут — до золотисто-коричневого цвета и появления аромата. Остудите. Уберите.

ОВСЯНЫЙ ВИСКИ / OATED WHISKEY

120 г обжаренного овса
935 г Old Forester Single Barrel 90 Proof Bourbon

Смешайте обжаренный овёс и виски в блендере, взбивайте на высокой скорости 5 секунд. Перелейте в большую ёмкость. Дайте настояться в течение 4 дней. Осадок осядет на дно. Осторожно процедите настоянный виски, стараясь не потревожить осадок и оставить как можно больше жидкости. Удалите твёрдые частицы. Перелейте настой в стеклянную бутылку и уберите.

Специальное оборудование

Блендер

Циркулятор су-вид

Вакуумный упаковщик



АРОМАТИЧЕСКАЯ СМЕСЬ

100 г обжаренного овса
30 г топленого масла
20 г Bittered Sling Zingiber Crabapple Bitters
15 г несulfированной чёрной патоки
5 г молотой корицы
5 г ароматизатора патоки Terra Spice
5 г ароматизатора ванили Terra Spice
2 г ароматизатора зелёного яблока Terra Spice
2 г ароматизатора тонка-бобов Terra Spice
1 г ароматизатора корицы Terra Spice

Смешайте все ингредиенты в небольшой миске до однородности. Храните в герметичном контейнере.

ОДИНОЧНАЯ ПОРЦИЯ / SINGLE PORTION

(719) 26-OATES

60 мл овсяного виски
15 мл Carpano Antica Formula Sweet Vermouth
15 мл Amaro Lucano
15 мл Lustau San Emilio Pedro Ximénez Sherry
2 капли Bittered Sling Zingiber Crabapple Bitters
2 капли Angostura Aromatic Bitters
5 капель настоя сжиженного масла
2 капли солевого раствора

Смешайте все ингредиенты со льдом в смесительном стакане. Перемешивайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в средний бокал. Уберите в морозильник.

СМЕСЬ / BATCH

(719) 26-OATES

359 г овсяного виски
99 г Carpano Antica Formula Sweet Vermouth
100 г Amaro Lucano
102 г Lustau San Emilio Pedro Ximénez Sherry
10 г Bittered Sling Zingiber Crabapple Bitters
8,5 г Angostura Aromatic Bitters
1,5 г настоя сжиженного масла
1 г солевого раствора
305 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске до однородности. Перелейте в стеклянную бутылку. Уберите в морозильник до полного охлаждения.

ПОДАЧА И ПОРЦИОНИРОВАНИЕ

Одна порция или 150 мл смеси

Перелейте коктейль в средний бокал. Поместите бокал в ароматизированную подушку, как описано на стр. 272.



PILLOW: ROB ROY:

НАСТОЙ ЛАВАНДЫ

20 г сушёных цветков лаванды
80 г 190-градусного нейтрального спирта

Смешайте цветки лаванды и спирт в вакуумном пакете и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте в су-виде при 75°C (165°F) в течение 10 минут. Тем временем подготовьте ледяную баню. Охладите пакет в бане до полного охлаждения. Процедите через chinois, затем через сито-супербэг 100 мкм. Перелейте в маленькую стеклянную бутылку с капельницей и уберите.

АРОМАТИЧЕСКАЯ СМЕСЬ

20 г сушёных цветков лаванды
10 г Weatherby's Orange Saffron Bitters
10 г лаванды в настое

Смешайте все ингредиенты в небольшой миске, тщательно перемешайте. Храните в герметичном контейнере.

ОДИНОЧНАЯ ПОРЦИЯ / SINGLE PORTION ROB ROY

60 мл Compass Box Great King St. Glasgow Blend Scotch Whisky
15 мл Lustau San Emilio Pedro Ximénez Sherry
7,5 мл Manzanilla La Gitana En Rama
6 капель Weatherby's Orange Saffron Bitters
2 капли настоя лаванды

Смешайте все ингредиенты со льдом в смесительном стакане. Перемешивайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в средний бокал. Уберите в морозильник.

СМЕСЬ / BATCH ROB ROY

306 г Compass Box Great King St. Glasgow Blend Scotch Whisky
93 г Lustau San Emilio Pedro Ximénez Sherry
43,5 г Manzanilla La Gitana En Rama
1 г Weatherby's Orange Saffron Bitters
0,5 г настоя лаванды
335 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске до однородности. Перелейте в стеклянную бутылку. Уберите в морозильник до полного охлаждения.

ПОДАЧА И ПОРЦИОНИРОВАНИЕ

Одна порция или 120 мл смеси

Перелейте коктейль в средний бокал. Поместите бокал в ароматизированную подушку, как описано на стр. 272.



КОФЕЙНЫЙ ВЕРМУТ

20 г цельных кофейных зёрен
200 г Carpano Antica Formula Sweet Vermouth
60 г Ransom Sweet Vermouth
1 г ягод кубебы
1 г дроблёного мускатного ореха
½ стручка ванили, разрезанного и соскобленного
6 капель ароматизатора нероли Terra Spice

Лёгкими движениями растолките кофейные зёрна в ступке. Смешайте зёрна с остальными ингредиентами в вакуумном пакете и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте в су-виде при 65°C (150°F) в течение 30 минут. Тем временем подготовьте ледяную баню. Охладите пакет до полного остывания. Процедите через chinois. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите.

АРОМАТИЧЕСКАЯ СМЕСЬ

20 г кунжутных семян
20 г маковых зёрен
15 г сушёного лука (flakes)
20 г гранулированного сушёного чеснока
25 г кунжутного масла

На небольшой сковороде обжарьте кунжутные семена на среднем огне до появления аромата. Смешайте семена с остальными ингредиентами, тщательно перемешайте. Храните в герметичном контейнере.

ОДИНОЧНАЯ ПОРЦИЯ / SINGLE PORTION

WAKE & BAKE

60 мл Wild Turkey 101 Rye Whiskey
30 мл кофейного вермута
7,5 мл St. George NOLA Coffee Liqueur
7,5 мл BravO Orange Curaçao
2 капли Regans' Orange Bitters
1 капля Angostura Aromatic Bitters

Смешайте все ингредиенты со льдом в смесительном стакане. Перемешивайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в средний бокал. Уберите в морозильник.

СМЕСЬ / BATCH

WAKE & BAKE

330 г Wild Turkey 101 Rye Whiskey
174 г кофейного вермута
60 г St. George NOLA Coffee Liqueur
54 г BravO Orange Curaçao
6 г Regans' Orange Bitters

4 г Angostura Aromatic Bitters

220 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске до однородности. Перелейте в стеклянную бутылку. Уберите в морозильник до полного охлаждения.

ПОДАЧА И ПОРЦИОНИРОВАНИЕ

Одна порция или 135 мл смеси

Перелейте коктейль в средний бокал. Поместите бокал в ароматизированную подушку, как описано на стр. 272.



PRIZE INSIDE:

PRIZE INSIDE

Тяжело жить в Чикаго и не болеть за Cubs. По мере приближения конца сезона температура стремительно падает — но это не мешает преданным болельщикам заворачиваться в одеяла на трибунах Wrigley и согреваться напитками, которые помогают продержаться до финального свистка. Вот как мы отмечаем победу в The Aviary.

НАСТОЙ CRACKER JACK

10 г Cracker Jack

60 г 190-градусного нейтрального спирта

Смешайте Cracker Jack и спирт в вакуумном пакете и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте в су-виде при 75°C (165°F) в течение 1 часа. Тем временем подготовьте ледяную баню. Охладите пакет до полного охлаждения. Процедите через chinois, затем через кофейный фильтр. Перелейте в небольшой флакон с распылителем. Уберите.

ПОПКОРНОВЫЙ НАСТОЙ / POPCORN STOCK

10 г масла канолы

45 г зерен попкорна

600 г воды

Наполните большую миску ледяной водой и поместите внутрь неё миску меньшего размера. В большой кастрюле нагрейте масло до лёгкого дымления. Добавьте зерна попкорна и накройте крышкой. Постоянно встряхивайте кастрюлю, пока зерна не перестанут лопаться. Когда лопание прекратится, добавьте воду, перемешивая, чтобы деглазировать дно. Убавьте огонь и варите на медленном огне в течение 5 минут. Процедите через сито (china cap), проталкивая жидкость ложкой до тех пор, пока в сите не останутся только нераскрывшиеся зерна. Зерна выбросите. Перелейте жидкость в блендер и взбивайте на высокой скорости 1 минуту до однородности. Процедите через chinois. Перелейте в миску и поставьте на лёд для охлаждения. Уберите.

СЛИВОЧНЫЙ РОМ / BUTTERED RUM

36 г сливочного масла без соли

84 г Bacardi Oakheart

84 г George Dickel No. 12 Tennessee Whiskey

3 г Flavacol

Смешайте все ингредиенты в вакуумном пакете и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте в су-виде при 80°C (175°F) в течение 2 часов. Тем временем подготовьте ледяную баню. Остудите пакет в ванне до полного охлаждения. Убедитесь,

что масло полностью затвердело. Процедите через chinois, затем через кофейный фильтр. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите.

АРАХИСОВЫЙ ОРЖЕАТ / PEANUT ORGEAT

50 г бланшированного арахиса

3,5 г масла Huilerie Beaujolaise Virgin Grilled Peanut Oil

150 г воды

100 г сахара

1 г соли

Разогрейте духовку до 175°C. Смешайте арахис и 2,5 г масла в небольшой миске, тщательно перемешав для равномерного покрытия. Разложите на противне и запекайте около 10 минут до золотистого цвета и появления аромата.

Смешайте обжаренный арахис с оставшимися ингредиентами в средней кастрюле. Доведите до кипения. Снимите с огня. Используйте погружной блендер для грубого измельчения орехов. Дайте полностью остыть. Переложите в холодильник и настаивайте 24 часа. Процедите через chinois. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите.

Специальное оборудование

Блендер

Сито (china cap)

Погружной блендер

Циркулятор су-вид

Вакуумный упаковщик



КАРАМЕЛЬНЫЙ СОУС

72 г сахара
24 г воды
20 г светлого кукурузного сиропа
31 г сливочного масла без соли
36 г сливок 36%

Нарежьте масло кубиками по 2,5 см. В средней кастрюле нагрейте сахар, воду и кукурузный сироп на среднем огне до 165°C. Аккуратно вмешайте масло, по одному кубику за раз, до полной эмульсации. Медленно влейте сливки, постоянно взбивая до однородности. Снимите с огня, дайте полностью остыть. Уберите.

СМЕСЬ / BATCH – NON-ALCOHOLIC PRIZE INSIDE

477 г попкорнового настоя
163 г арахисового оржеата
126 г карамельного соуса
11,5 г соевого лецитина
5 г Flavacol
1,5 г ксантановой камеди
43 г сахара
1,5 г соли

Смешайте все ингредиенты в блендере и взбивайте на высокой скорости 2 минуты. Процедите через chinois, затем через сито-супербэг 100 мкм. Отмерьте 130 г (примерно 130 мл) смеси в небольшой вакуумный пакет и запечатайте на максимальной мощности. Повторите для 6 пакетов. Уберите.

СМЕСЬ / BATCH – PRIZE INSIDE

375 г попкорнового настоя
150 г сливочного рома
124 г арахисового оржеата
105 г карамельного соуса
8 г соевого лецитина
3 г Flavacol
1 г ксантановой камеди
31 г сахара

Смешайте все ингредиенты в блендере и взбивайте на высокой скорости 1 минуту. Процедите через chinois, затем через сито-супербэг 100 мкм. Отмерьте 130 г (или примерно 130 мл) смеси в небольшой вакуумный пакет и запечатайте на максимальной мощности. Повторите для 6 пакетов. Уберите.

ПОДАЧА И ПОРЦИОНИРОВАНИЕ – NON-ALCOHOLIC PRIZE INSIDE

Доведите до кипения небольшую кастрюлю воды. Перелейте кипяток в блендер. Тем временем нагрейте порцию коктейля в су-виде при 80°C (175°F) в течение 5 минут или до полного прогрева. Непосредственно перед подачей вылейте воду из блендера и перелейте

туда коктейль. Взбивайте на высокой скорости 30 секунд, пока коктейль не станет пенистым. Вылейте из блендера в бокал. Подавайте в сопровождении чаши Cracker Jack с сюрпризом.

ПОДАЧА И ПОРЦИОНИРОВАНИЕ – PRIZE INSIDE

Доведите до кипения небольшую кастрюлю воды. Перелейте кипяток в блендер. Тем временем нагрейте порцию коктейля в су-виде при 80°C (175°F) в течение 5 минут или до полного прогрева. Непосредственно перед подачей вылейте воду из блендера и перелейте туда коктейль. Взбивайте на высокой скорости 30 секунд, пока коктейль не станет пенистым. Вылейте из блендера в бокал. Распылите настой Cracker Jack на поверхность коктейля. Подавайте с чашей Cracker Jack с сюрпризом.

Если у вас есть доступ к блендеру с подогревом, этот коктейль отлично адаптируется под него. Описанный способ позволяет подавать напиток без использования этой техники.



FIVE FOOD GROUPS

Поводом для создания этого напитка послужило особенно вкусное и кислое Berliner Weisse. Мы часто используем цитрусовые соки, такие как лайм или лимон, чтобы придать коктейлю свежесть — почему бы не использовать кислое пиво? Кроме того, этот коктейль наглядно демонстрирует, как вкусовой лёд может влиять на «жизненный цикл» коктейля.

ПЕРСИКОВЫЙ СИРОП

100 г персикового сока, полученного с помощью соковыжималки
100 г сахара

Смешайте сок и сахар в блендере. Взбивайте на высокой скорости 1 минуту или до полного растворения сахара. Процедите через chinois. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

Мы не нагреваем этот сироп, чтобы не привнести «варёные» ноты во вкус персикового сока.

СИРОП ИЗ ГАЛЕИ (WOODRUFF)

100 г воды
100 г сахара
30 г сушёной галея (sweet woodruff)

Подготовьте ледяную баню. Смешайте все ингредиенты в вакуумном пакете и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте в су-виде при 90°C (195°F) в течение 1 часа. Охладите в ледяной бане до полного остывания. Процедите через chinois. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите.

ПЕРСИКОВЫЙ ВИСКИ

400 г персиков
400 г High West Silver Whiskey Western Oat

Нарежьте персики, удалив косточки. В подходящей ёмкости соедините персики и виски. Накройте крышкой и настаивайте при комнатной температуре в течение 2 суток. Процедите через chinois. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите.

Кофейный лёд с амаро (BITTER ICE)

360 г Averna Amaro
30 г зёрен кофе
360 г воды

Подготовьте ледяную баню. Смешайте амаро и кофе в вакуумном пакете и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте в су-виде при 75°C (165°F) в течение 1 часа. Охладите в бане до полного остывания. Процедите через chinois.

В средней миске соедините настой амаро и воду, перемешивая до однородности. Разлейте по формам для льда 1¼ дюйма (3,2 см). Замораживайте до полного затвердевания. Уберите в морозильник.

Алкоголь в этом льде делает его очень мягким даже после заморозки. Если он не затвердевает, добавьте немного воды (до 80 г) — это поможет.

ПОДАЧА И ПОРЦИОНИРОВАНИЕ

45 мл персикового виски
15 мл персикового сиропа
15 мл сиропа из галея
15 мл лимонного сока
2 капли Angostura Aromatic Bitters
30 мл Dogfish Head Festina Peche Berliner Weisse

Смешайте все ингредиенты, кроме пива, в шейкере со льдом. Встряхните энергично до охлаждения и разбавления. Отдельно процедите в небольшой шейкер. Добавьте пиво в процеженный коктейль, слегка перемешайте.

Возьмите маленький и средний бокалы. Поместите 1 кубик льда с амаро в средний бокал. Добавьте часть коктейля. Остаток коктейля перелейте в маленький бокал. За столом гость должен сначала выпить из меньшего бокала, а затем — из большего.

Специальное оборудование

Форма для льда 1¼ дюйма (3,2 см)
Соковыжималка
Циркулятор су-вид
Вакуумный упаковщик



SIMPLE SYRUP

250 г сахара

250 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

AGAVE SYRUP

200 г светлого сиропа агавы

100 г горячей воды

Смешайте агаву и воду в средней миске. Перемешивайте лопаткой до полного растворения сиропа. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

НАСТОЙ КОРИЦЫ

32 г палочек кассии, расколотых на кусочки

50 г 190-градусного нейтрального спирта

В средней кастрюле обжарьте корицу на среднем огне до тёмно-коричневого цвета и выраженного аромата. Снимите с огня и дайте полностью остыть. Смешайте корицу и спирт в вакуумном пакете и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте в су-виде при 75°C (165°F) в течение 1 часа. Тем временем подготовьте ледяную баню. Остудите пакет до полного охлаждения. Процедите через chinois. Перелейте в небольшую стеклянную бутылку с капельницей и уберите.

КОРИЧНЫЙ ЛЁД / CRACKED CINNAMON ICE

10 г палочек кассии, разбитых на мелкие кусочки

1200 г воды

0,1 г кайенского перца

В средней кастрюле обжарьте корицу на среднем огне до тёмного цвета и интенсивного аромата. В кастрюле соедините обжаренную корицу с водой и перцем. Доведите до кипения, затем накройте крышкой и настаивайте при комнатной температуре в течение 6 часов или на ночь. Процедите через chinois в большую металлическую ёмкость. Замораживайте до полного затвердевания. Извлеките лёд и с помощью ледоруба разбейте его на куски по 30–60 г. Уберите в морозильник.

Мы часто добавляем немного кайенского перца в смеси с корицей — он усиливает вкус и теплоту специй.

Мы сильно обжариваем корицу: на ней должны быть следы подгорания и возможен лёгкий дым.

«Decanting» — термин, заимствованный из виноделия. Здесь он означает аккуратное переливание жидкости без осадка.

ЖАСМИНОВОЕ РИСОВОЕ МОЛОКО

240 г жасминового риса

2000 г воды

Смешайте рис и воду в большой миске. Настаивайте на ночь. Взбейте рис и воду в блендере на высокой скорости в течение 20 секунд. Процедите смесь в большую миску. Оставьте рисовое молоко на 45 минут. Крахмал осядет на дно. Аккуратно перелейте жидкость, стараясь не потревожить осадок и оставить его в миске. Повторите процесс ещё раз. Храните в холодильнике.

Специальное оборудование

Блендер

Ледоруб

Циркулятор су-вид

Вакуумный упаковщик





ОДИНОЧНАЯ ПОРЦИЯ / SINGLE PORTION

HORCHATA

210 мл жасминового рисового молока

37,5 мл простого сиропа

30 мл сиропа агавы

22,5 мл Casa Noble Reposado Tequila

22,5 мл Banks 5 Island Rum

1 г (11 капель) настоя корицы

Смешайте все ингредиенты в смесительном стакане, перемешивая до однородности. Уберите в холодильник до полного охлаждения.

СМЕСЬ / BATCH

HORCHATA

1200 г жасминового рисового молока

240 г простого сиропа

200 г сиропа агавы

111 г Casa Noble Reposado Tequila

111 г Banks 5 Island Rum

6 г настоя корицы

Смешайте все ингредиенты в средней миске, перемешивая до однородности. Перелейте в стеклянную бутылку. Уберите в холодильник до полного охлаждения.

ПОДАЧА И ПОРЦИОНИРОВАНИЕ

Одна порция или 330 мл смеси

Положите 3 кубика льда из коричневого настоя в пластиковый стакан. Заполните стакан охлаждённой орчатой. Подавайте с пластиковой соломинкой.



BLOODY MARY → 2011:

Когда мы открыли The Aviary в 2011 году, нам показалось, что включение Bloody Mary в меню — обязательное условие. Мы только начали изучать ароматизированный лёд, и наша идея заключалась в том, чтобы переосмыслить вкусы, обычно используемые в качестве гарнишей, и превратить их в интересный лёд для напитка. Когда мы открыли второй Aviary в Нью-Йорке в 2017 году, нам показалось уместным вернуться к этому коктейлю в стартовом меню. Опыт и возможность взглянуть на всё с высоты позволили нам переосмыслить и сбалансировать напиток, превратив его в нечто более изысканное. Мы представляем обе версии здесь, чтобы продемонстрировать, как эволюционируют наши напитки со временем.

SIMPLE SYRUP

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

ЛЁД С ВУСТЕРСКИМ СОУСОМ / WORCESTERSHIRE ICE

75 г вустерширского соуса

150 г воды

Смешайте соус и воду в небольшой миске, тщательно перемешивая. Разлейте по формам для льда 1¼ дюйма (3,2 см). Замораживайте до полного затвердевания. Уберите в морозильник.

ЛЁД ИЗ ПЕРЦА ФРЕШО / CRACKED FRESNO ICE

3 перца Fresno, без плодоножек и семян

400 г воды

Извлеките сок из перцев Fresno с помощью соковыжималки. Процедите через chinois. Смешайте 25 г сока с водой, тщательно перемешивая. Вылейте в противень и заморозьте до полного затвердевания. Достаньте из формы и разбейте на куски с помощью ледоруба. Уберите в морозильник.

ЦЕЛЬСЕРОВЫЕ ШАРИКИ / CELERY MARBLES

14 стеблей сельдерея

36 г сахара

3 г кошерной соли

Подготовьте ледяную баню. Наполните большую кастрюлю водой и доведите до кипения. Отбланшируйте сельдерей в кипящей воде 1 минуту. Переложите в ледяную баню до полного охлаждения. Осушите на бумажных полотенцах. Извлеките сок из сельдерея с помощью соковыжималки. Процедите через chinois.

Отмерьте 400 г сока в миску. Взбейте с сахаром и солью. С помощью шприца заполните формочки диаметром $\frac{5}{8}$ дюйма (16 мм) смесью наполовину. Замораживайте до полного затвердевания. Уберите в морозильник. Оставшийся сок используйте для приготовления плотных мраморных шариков.

Мы бланшируем сельдерей, чтобы деактивировать ферменты, которые иначе вызвали бы потемнение при замораживании.

Используйте самые зелёные стебли, чтобы получить шары максимально насыщенного цвета.

Специальное оборудование

Форма для льда $1\frac{1}{4}$ дюйма (3,2 см), квадратная

Форма для сфер $\frac{5}{8}$ дюйма (16 мм)

Блендер

Ледоруб

Соковыжималка

Жидкий азот

Расоjet

Кондитерская палочка, круглый наконечник

Шприц

Вакуумный упаковщик



ПРЕССОВАННЫЙ СЕЛЬДЕРЕЙ / COMPRESSED CELERY

6 стеблей сельдерея с листьями, отрезанных от пучка
200 г зарезервированного сельдерейного сока

Поместите стебли сельдерея в мелкую форму. Залейте соком так, чтобы покрыть стебли. Переложите форму в вакуумную камеру. Включите режим наивысшего вакуума: жидкость закипит или будет вытеснена. Ослабьте вакуум. Повторите 2–3 раза, пока стебли полностью не насытятся соком. Храните стебли и сок в герметичном контейнере в холодильнике.

Такие прессованные стебли желательно использовать в течение 4 часов.

ТОМАТНАЯ ВОДА / TOMATO WATER

12 г кошерной соли
960 г томатов (heirloom), грубо нарезанных

Выстелите большую миску марлей. В отдельной большой миске посолите томаты. С помощью рук разомните томаты до состояния пюре. Переложите в марлю, свяжите её и подвесьте к деревянной ложке, размещённой над миской. Дайте жидкости стечь на ночь в холодильнике. Процедите оставшуюся жидкость через кофейный фильтр. Уберите в холодильник.

ТОМАТНАЯ СОРБЕТНАЯ ЛАПША / TOMATO SORBET NOODLES

1 лист желатина
500 г томатной воды
100 г сахара
12,5 г глюкозного порошка
5 г Flavacol
2,5 г Super Neutrose

Замочите желатин в ледяной воде на 5 минут до мягкости. Отожмите и отложите. В кастрюле соедините 100 г томатной воды, сахар, глюкозу, соль и стабилизатор. Подогрейте, пока всё не растворится. Остудите до комнатной температуры. Добавьте оставшуюся томатную воду и желатин. Процедите через chinois в контейнер Rasojet и заморозьте. Обработайте в Rasojet на полном цикле. Переложите в кондитерский мешок с тонкой круглой насадкой.

На охлаждённую металлическую поверхность налейте жидкий азот, оставив место для лапши. Выдавливайте сорбет в жидкий азот, формируя маленькие гнёзда. При помощи шумовки аккуратно переложите лапшу в морозильник.

Super Neutrose — европейский стабилизатор. Этот рецепт работает и с другими марками сорбетных стабилизаторов.

СМЕСЬ / BATCH – BLOODY MARY

1000 г томатов (heirloom)

269 г Absolut Elyx vodka
39 г уксуса из бонито
25 г St. George Green Chile Vodka
22 г тёртого хрена
20 г лимонного сока
70 г сахара
14,5 г кошерной соли
3 г чёрного перца, крупно молотого

Разогрейте духовку до 260°C. Застелите противень силиконовым ковриком. Разрежьте томаты пополам, выложите срезом вверх. Запекайте 30 минут. Остудите.

Переложите 700 г запечённых томатов в блендер. Добавьте оставшиеся ингредиенты, кроме чёрного перца. Взбивайте на высокой скорости 1 минуту. Процедите через chinois. Добавьте чёрный перец. Перелейте в стеклянную бутылку. Уберите в холодильник до полного охлаждения.

ПОДАЧА И ПОРЦИОНИРОВАНИЕ

1 прессованный стебель сельдерея
40 г льда из Fresno
20 мраморных шариков из сельдерея
1 кубик льда с вустерширским соусом
1 лапша из томатного сорбета
180 г смеси Bloody Mary, охлаждённой и зарезервированной в графине

В высокий бокал выложите мраморный шарик и прессованный сельдерей. Добавьте ингредиенты в следующем порядке: 20 г льда из Fresno, 10 мраморных шариков, 1 кубик вустерширского льда, ещё 20 г льда из Fresno, ещё 10 мраморных шариков. Сверху положите томатную лапшу. У стола перелейте содержимое графина в бокал.



АВОКАДОВОЕ ПЮРЕ / AVOCADO PURÉE

2 крупных авокадо
60 г глюкозы
40 г сока лайма
10 г кошерной соли
40 г масла виноградной косточки

Разрежьте авокадо пополам и удалите косточки. Выньте мякоть. В блендере соедините 275 г мякоти, глюкозу, сок лайма и соль. Взбивайте на средней скорости до однородности, используя половник для перемешивания и обеспечения равномерного измельчения. При работающем блендере на низкой скорости медленно влейте масло до эмульгирования. Процедите через chinois. Переложите в кондитерский мешок с тонкой насадкой. Уберите в холодильник.

АНАНАСОВЫЙ НАСТОЙ / PINEAPPLE STOCK

1 целый ананас
430 г сока ананаса (из соковыжималки)
1,7 г яблочной кислоты

Для карамелизации ананаса разогрейте духовку до 235°C. Застелите противень фольгой. Срежьте зелень с ананаса, выложите на подготовленный противень и запекайте 3 часа. Остудите до комнатной температуры. Уберите в холодильник на ночь для полного охлаждения. Очистите, нарежьте и извлеките сок с помощью соковыжималки. Процедите через chinois. В большой миске соедините 280 г карамелизованного ананасового сока с оставшимися ингредиентами и перемешайте до растворения кислоты. Процедите через chinois.

ЦИЛИНДРЫ ИЗ ЗЕЛЁНОГО ЯБЛОКА / GREEN APPLE CYLINDERS

1000 г воды
3 г аскорбиновой кислоты
2 яблока Granny Smith

Смешайте воду и кислоту в большой миске, взбивая до растворения. Очистите яблоки, погружая в раствор в процессе работы, чтобы избежать потемнения. Нарежьте на длинные тонкие пласты с помощью японского слайсера. Сверните пласты в цилиндры, оставляя полость около ½ дюйма (1,3 см) в центре.

Выложите цилиндры швом вниз в мелкую форму. Залейте ананасовым настоем. Переложите в вакуумную камеру и запечатайте на максимальной мощности. Как только цилиндры «закипят», ослабьте вакуум. Повторите 2–3 раза до полного насыщения. Нарежьте цилиндры на диски толщиной ¼ дюйма (6 мм). Храните с оставшимся ананасовым настоем в герметичном контейнере в холодильнике.

КРЕМ-ФРЕШ С ХРЕНОМ / HORSE RADISH CRÈME FRAÎCHE

100 г крем-фреш
25 г хрена (готового)
3 г Ultra-Tex 3
3 г лимонного сока
2 г кошерной соли

В небольшой миске соедините крем-фреш и хрен. При взбивании медленно добавьте Ultra-Tex, сок и соль. Продолжайте взбивать до полной однородности. Процедите через chinois. Переложите в кондитерский мешок с тонкой насадкой. Уберите в холодильник.

Специальное оборудование

Форма для колец $\frac{3}{4}$ дюйма (20 мм)
Форма для сфер $\frac{1}{2}$ дюйма (12 мм)
Форма для колец $\frac{7}{8}$ дюйма (2,2 см)
Форма для колец 1 дюйм (2,5 см)
Блендер
Сито (china cap)
Сушилка
Фуд-процессор
Циркулятор су-вид
Слайсер (японский)
Соковыжималка
Кондитерский мешок с тонкой насадкой
Сито (tamis)
Вакуумный упаковщик



BLOODY MARY (2017) continued:

ТОМАТНАЯ ВОДА / TOMATO WATER

6 г кошерной соли
1150 г томатов (heirloom), грубо нарезанных

Выстелите большую миску марлей. В отдельной миске посолите томаты. Разомните их руками. Переложите массу в марлю, подвесьте над миской с помощью деревянной ложки. Оставьте на ночь для стекания в холодильнике. Процедите жидкость через кофейный фильтр. Уберите под крышкой в холодильник.

ТОМАТНОЕ ЖЕЛЕ С ХРЕНОМ / HORSERADISH TOMATO GELÉE

300 г воды
80 г корня хрена, очищенного и грубо нарезанного
7 листов желатина
480 г томатной воды
6 г сахара
4 г лимонной кислоты
14 г кошерной соли

Смешайте воду и хрен в фуд-процессоре. Взбейте до объединения. Дайте настояться 30 минут. Процедите через chinois.

Замочите желатин в ледяной воде на 5 минут до размягчения. Отожмите лишнюю воду. В небольшой кастрюле подогрейте 500 г хреновой воды, растворите в ней желатин. Процедите через chinois в большую миску. Добавьте 175 г томатной воды, хреновую воду, сахар, лимонную кислоту и соль, взбивая до растворения. Процедите через chinois.

Застелите форму размером 18×28×2,5 см пластиковой пленкой. Вылейте желе на глубину 6,3 мм. Охладите 2 часа или до застывания. С помощью кольцевой формы диаметром 2,2 см вырежьте цилиндры. Храните под плёнкой в холодильнике.

Мы хотим, чтобы желе было ярким и свежим, с минимальной термической обработкой. Используем эту технику, когда хотим подчеркнуть свежесть ингредиента.

ПОЛУЛУНЫ ИЗ РЕДЬКИ / RADISH MOONS

1 молодая редька (baby cherry bomb)

Вымойте редьку в холодной воде. Разрежьте вдоль пополам. С помощью мандолины нарежьте на очень тонкие полулунные срезы. Храните в маленьком контейнере с ледяной водой.

СОЛЬ С ЛАЙМОВОЙ ЦЕДРОЙ / LIME SALT

4 лайма

5 г соли Murray River

С помощью Microplane снимите цедру, избегая коричневых или повреждённых участков. Острым ножом мелко нарежьте цедру. Смешайте с солью. Храните в герметичном контейнере.

ЧАШЕЧКИ ИЗ САЛАТА / BIBB LETTUCE CUPS

1 кочан салата bibb

Застелите противень бумажными полотенцами. Острым ножом удалите корень. Аккуратно отделите листья. Промойте в холодной воде и дайте обсохнуть. С помощью кольцевой формы диаметром 5 см вырежьте кружки из листьев. Повторите для 6 штук. Храните в ледяной воде.

МАРИНОВАННЫЕ ТОМАТЫ / MARINATED TOMATOES

8 черри томатов

15 г шалота, очищенного и мелко нарезанного

10 г молодого имбиря, очищенного и мелко нарезанного

25 г оливкового масла

8 г уксуса из бонито

1 г кошерной соли

Подготовьте ледяную баню. Вскипятите большую кастрюлю воды. На каждом томате сделайте надрез крестообразно. Бланшируйте 8 секунд, затем быстро переложите в ледяную баню. Очистите томаты от кожицы.

В небольшой миске смешайте шалот, имбирь, масло, уксус и соль. Осторожно перемешайте томаты с маринадом. Маринуйте не менее 1 часа. Храните в холодильнике в герметичном контейнере.



НИСУАЗСКОЕ ОЛИВКОВОЕ ПЮРЕ / NICOISE OLIVE PURÉE

250 г рассола от нисуазских оливок
3,5 г агар-агара
250 г нисуазских оливок, без косточек
1 г ксантановой камеди

Наполните большую миску льдом и поместите в неё меньшую. В средней кастрюле доведите рассол и агар до кипения, постоянно взбивая. Варите 2 минуты. Снимите с огня. Процедите через chinois в миску, установленную на ледяной бане. Остудите до полного застывания (около 4 часов). Нарежьте желе кубиками, переложите в блендер, добавьте оливки и ксантан, взбивайте до однородности. Процедите через chinois. Переложите в кондитерский мешок с тонкой насадкой. Уберите в холодильник.

НИСУАЗСКАЯ КРОШКА / NICOISE CRUMBLE

100 г нисуазских оливок, без косточек

Застелите поддон дегидрататора силиконовым ковриком. Равномерно распределите оливки и дегидрируйте при 50°C в течение 24 часов. Мелко нарежьте высушенные оливки. Храните в герметичном контейнере.

КРЕМ-ФРЕШ С ВУСТЕРСКИМ СОУСОМ / WORCESTERSHIRE CRÈME FRAÎCHE

100 г крем-фреш
26 г пахты
12 г вустерширского соуса
3 г Ultra-Tex 3
1,5 г кошерной соли

В небольшой миске соедините крем-фреш, пахту и вустерширский соус. Взбивая смесь, постепенно добавляйте Ultra-Tex и соль. Продолжайте взбивать до полной однородности. Процедите через chinois. Переложите в кондитерский мешок с тонкой насадкой. Уберите в холодильник.

ВУСТЕРСКИЙ ПУДИНГ / WORCESTERSHIRE PUDDING

340 г вустерширского соуса
140 г воды
4 г кошерной соли
8 г агар-агара
2 г ксантановой камеди

Подготовьте ледяную баню. В небольшой кастрюле соедините соус, воду, соль и агар. Доведите до кипения на среднем огне, взбивая. Варите 2 минуты. Процедите через chinois в миску на ледяной бане. Остудите до полного застывания. Нарежьте желе кубиками и взбейте в блендере с ксантаном до однородности. Процедите через chinois. Переложите в кондитерский мешок с тонкой насадкой. Уберите в холодильник.

ЧИПСЫ ИЗ ВУСТЕРСКОГО СОУСА / WORCESTERSHIRE CHIP

400 г воды
50 г тапиокового жемчуга (маленького)
7 г вустерширского соуса
3 г соли
3 г вустерширского порошка
250 г масла канолы
3 г кошерной соли

Смешайте воду, тапиоку, соус и соль в кастрюле. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и варите 30–40 минут до полной готовности тапиоки. Перелейте в chinois, чтобы удалить жидкость.

Застелите поддон дегидрататора силиконовым ковриком. Равномерно распределите тапиоку. Посыпьте порошком вустерширского соуса. Дегидрируйте при 50°C в течение 8 часов. Разломайте чипсы на кусочки диаметром 2,5 см.

Разогрейте масло в кастрюле до 220°C. Обжаривайте чипсы партиями по 10–20 секунд, пока не вспухнут. Сразу выньте и осушите на бумажных полотенцах. Посолите. Храните в герметичном контейнере.

Перемешивайте жемчуг в процессе варки, чтобы он не прилипал ко дну кастрюли. Периодически проверяйте текстуру при дегидрации: хрустящие чипсы должны легко разламываться. Недосушенные будут липкими и жевательными.

СОЛЯНОЙ ПЕСОК / SALT SAND

250 г кошерной соли
100 г яичных белков

Переложите соль в небольшую миску. Венчиком медленно вмешайте белки до однородности. Уберите в холодильник.

МОЛЛЮСКИ МАНИЛА / MANILA CLAMS

800 г холодной воды
28 г кошерной соли
450 г моллюсков Манила
30 г фенхеля
25 г лука-шалота
6 г чеснока
10 г масла виноградной косточки
60 г белого вина
30 г сухого вермута

В большой миске смешайте воду и соль, перемешивая до растворения. Погрузите моллюсков в раствор на 30 минут для очищения.

Тем временем застелите противень бумажными полотенцами. Подготовьте ледяную баню, поместив в неё меньшую миску. Нарежьте фенхель, шалот и чеснок тонкими ломтиками. В кастрюле нагрейте масло виноградной косточки и обжарьте овощи 5 минут до прозрачности. Добавьте вино и вермут, доведите до кипения. Достаньте моллюсков из солёной воды и переложите в кастрюлю. Накройте крышкой и готовьте на пару 3–5 минут, пока раковины не откроются. Снимите с огня, переложите на подготовленный противень и уберите в холодильник. Удалите нераскрывшиеся моллюски. Процедите бульон через chinois в миску, установленную на ледяной бане, и остудите. Храните в ледяной бане.

Извлеките мясо из раковин, оставив их для сервировки. Маленьким ножом аккуратно отделите ножку моллюска, тщательно удаляя песок. Храните в холодильнике. Очищенные раковины уберите в герметичный контейнер в морозильник.



ОГУРЕЧНЫЙ БУЛЬОН / CUCUMBER BROTH

200 г сока огурца (через соковыжималку)
150 г зарезервированного бульона от моллюсков
5 г кошерной соли

Подготовьте ледяную баню. В средней миске соедините все ингредиенты, перемешивая до растворения соли. Процедите через chinois, перелейте в бутылочку с дозатором. Храните в ледяной бане.

НАСТОЙ СЕЛЬДЕРЕЯ / CELERY TINCTURE

50 г 190-градусного нейтрального спирта
25 г сельдерея, тонко нарезанного

Соедините сельдерей и спирт в вакуумном пакете. Запечатайте на максимальной мощности. Готовьте в су-виде при 85°C в течение 90 минут. Тем временем подготовьте ледяную баню. Остудите пакет, затем процедите через chinois. Перелейте в небольшую стеклянную бутылку и уберите.

ГРАНИТА ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ / CELERY GRANITA

7 стеблей сельдерея
2 яичных белка
10 г сока лайма

15 г сахара
1,5 г кошерной соли

Подготовьте ледяную баню. Вскипятите большую кастрюлю воды. Бланшируйте сельдерей в течение 1 минуты. Переложите в ледяную баню, затем обсушите на бумажных полотенцах. Получите сок с помощью соковыжималки. Процедите через chinois.

Смешайте 200 г сока с остальными ингредиентами, тщательно размешивая до растворения сахара и соли. Процедите через chinois в мелкую форму на глубину около 2,5 см. Заморозьте. Каждые 20–30 минут взбивайте массу вилкой, разбивая кристаллы льда, пока гранита не станет рыхлой, как влажный песок. Храните в морозильнике.

ДАСИ / DASHI

1 лист комбу 10×15 см
250 г воды
13 г грибов шиитаке
7,5 г соевого соуса

Промойте комбу под холодной проточной водой. Поместите в кастрюлю с водой, накройте и дайте настояться при комнатной температуре 4 часа. Доведите до кипения, добавьте грибы. Накройте и дайте настояться 30 минут. Процедите через chinois. Добавьте соевый соус. Храните в холодильнике.

ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ / SUN-DRIED TOMATO WATER

46 г вяленых томатов
80 г воды

Смешайте томаты и воду в маленькой кастрюле. Доведите до кипения и варите 5 минут. Процедите через chinois, сильно надавливая, чтобы извлечь максимум жидкости. Храните в холодильнике.

ШАРИКИ ИЗ КРАСНОГО ПЕРЦА / RED PEPPER MARBLES

1 красный сладкий перец
2 перца Fresno
34 г томатной воды
10 г даси

Удалите сердцевину и семена из сладкого перца и грубо нарежьте. Пропустите через соковыжималку. Отложите. Повторите с перцем Fresno.

Смешайте 73 г сока красного перца и 3,5 г сока Fresno. Процедите через фильтр 100 микрон. Добавьте томатную воду и даси, перемешайте. Наполните смесью форму для сфер диаметром 16 мм с помощью шприца. Заморозьте до полного застывания.

ШАРИКИ ИЗ ЗЕЛЁНОГО ПЕРЦА / GREEN PEPPER MARBLES

3 перца Cubanelle

1 банка (12 унций) Mr. Olive Hot Banana Pepper Rings

Удалите семена и сердцевину у перцев Cubanelle, нарежьте и отожмите через соковыжималку. Отожмите также кольца бананового перца.

Смешайте 92 г сока Cubanelle и 28 г сока бананового перца. Перемешайте. Процедите через фильтр 100 микрон. С помощью шприца заполните форму для сфер диаметром 16 мм. Заморозьте до полного застывания.

ШАРИКИ ИЗ ТОМАТНОЙ ВОДЫ / TOMATO WATER MARBLES

75 г томатной воды

Наполните форму для сфер диаметром 16 мм томатной водой. Заморозьте до полного застывания.

BLOODY MARY (батч)

390 г консервированных целых очищенных томатов San Marzano

260 г сока heirloom-томатов, полученного через соковыжималку

155 г водки Absolut Elyx

10 г вустерширского соуса

8 г кошерной соли

6,5 г готового хрена

6,5 г свежего хрена, натёртого на тёрке Microplane

3,5 г молотого чёрного перца

3,5 г молотого белого перца

2,5 г сельдерейной соли

В блендере соедините томаты San Marzano и оставшуюся жидкость из банки. Взбивайте на высокой скорости 1 минуту до полной однородности. Пропустите пюре через сито (tamis).

В большой миске смешайте томатное пюре с остальными ингредиентами, перемешивая до объединения. Процедите через сито (china cap). Перелейте в бутылку и охладите в холодильнике до полного охлаждения.





ДЛЯ ПОДАЧИ

150 г Bloody Mary, охлаждённой в графине
4 цветка кресс-салата
1 цветок щавеля
1 микролист щавеля Lucky Plum
1 цветок хризантемы
соль Murray River
4 микролиста базилика
1 лист сельдерея
1 щепотка пыльцы фенхеля
1 микроветочка фенхеля
3 цветка кориандра
8 шариков из красного перца
8 шариков из зелёного перца
12 шариков из томатной воды

CLAM BITE

В небольшой миске соедините 2 очищенные ножки моллюска с 5 г огуречного бульона, 5 г настоя сельдерея и щепоткой пыльцы фенхеля. Осторожно перемешайте.

Поместите кольцевую форму диаметром 20 мм на край бокала Bloody Mary на позиции «9 часов». Вложите небольшую ложку соляной смеси в форму и аккуратно разровняйте. Осторожно снимите кольцо. Уложите 1 очищенную раковину от моллюска на получившуюся подушку. Вложите внутрь приправленного моллюска. Добавьте большую ложку граниты из сельдерея. Украсьте микроветочкой фенхеля и 3 цветками кориандра.

WORCESTERSHIRE CHIP

Нанесите маленькую точку крема с вустерширским соусом в центр чипса. Рядом нанесите

точку пудинга из вустерширского соуса. Украсьте чип 4 цветками кресс-салата и 1 цветком щавеля.

Нанесите ещё одну точку крема с вустерширским соусом на край бокала на позиции «7:30». Поместите чипс на точку.



HORSERADISH BITE

Нанесите маленькую точку крема с хреном на сервировочный элемент. Уложите цилиндр из желе с хреном на точку. Разложите полумесяцы редиса внахлест по кругу, как черепицу. Сверху на редис — ещё одну точку крема с хреном. Украсьте 1 листом сельдерея и щепоткой соли из лайма. Установите эту закуску на край бокала Bloody Mary на позиции «3 часа».

TOMATO BITE

С помощью шумовки достаньте 1 маринованный томат, обсушите бумажным полотенцем. Достаньте 1 чашечку из листа салата Bibb, обсушите.

Нанесите небольшую точку оливкового пюре внутрь салатной чашечки. Выложите томат. Добавьте 1 маленькую ложку оливковой крошки вокруг томата. Приправьте несколькими хлопьями соли Murray River. Украсьте 4 микролистами базилика. Нанесите ещё одну точку оливкового пюре на край бокала Bloody Mary на позиции «4:30». Установите чашечку из салата на точку.

GREEN APPLE BITE

Заполните центральную полость цилиндра из зелёного яблока авокадо-пюре. Украсьте 1 микролистом щавеля Lucky Plum и 6 лепестками хризантемы. Нанесите маленькую точку пюре из авокадо на край бокала Bloody Mary на позиции «6 часов». Установите цилиндр из яблока на точку.

ПОДАЧА

Выложите жемчужины льда в центральную часть бокала для подачи. Установите металлическую ложку внутрь.

За столом перелейте коктейль из графина в центральную часть бокала, поверх жемчужин. Предложите гостю съесть гарниры по порядку — слева направо, начиная с закуски из моллюска.

NETFLIX & CHILCANO:

Chilcano, популярный напиток в Перу, представляет собой смесь писко, имбирного эля и биттера. Перуанские бармены часто настаивают писко на различных ароматах, чтобы придать коктейлю глубину. В нашей версии используется идея настаивания с ароматами айвы и сотерна.

ПРОСТОЙ СИРОП

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в бутылку и храните в холодильнике.

ИМБИРНЫЙ СИРОП

1 большой корень имбиря

60 г сахара

Очистите имбирь и нарежьте его тонко поперек волокон. С помощью соковыжималки извлеките сок. Процедите через chinois в высокий контейнер. Дайте постоять 1 час, чтобы осел крахмал. Аккуратно перелейте сок, не поднимая осадок. Осадок выбросьте.

Смешайте 60 г имбирного сока и сахар в блендере. Взбивайте на высокой скорости до полного растворения сахара. Перелейте в бутылку и храните в холодильнике.

СОТЕРН С АЙВОЙ / QUINCE SAUTERNES

773 г (750 мл) Chateau Roumieu Sauternes

200 г сахара
4 плода айвы

В средней миске соедините сотерн и сахар, перемешивая до растворения. Очистите айву и разрежьте каждую на четвертинки. Удалите сердцевину, выкладывая кусочки айвы в смесь сотерна по мере подготовки, чтобы минимизировать окисление.

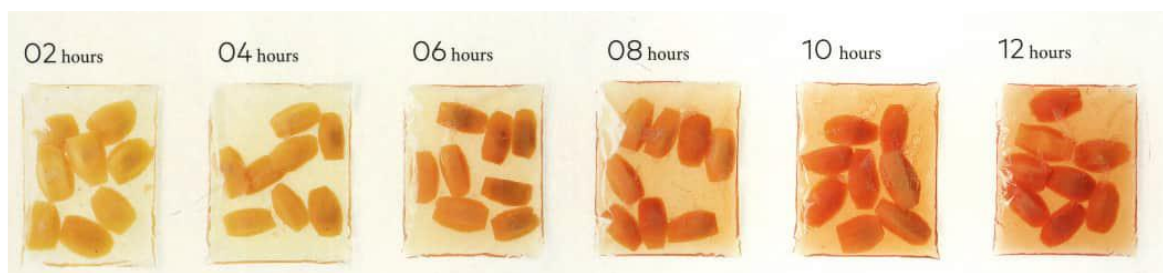
Перелейте смесь в вакуумный пакет, запечатайте на максимальной мощности. Готовьте sous vide при 90°C в течение 12–14 часов, пока айва не станет розовой.

Тем временем подготовьте ледяную баню. Извлеките пакет и охладите в ледяной бане. Процедите через chinois, выбросив твердые части. Перелейте в бутылку и храните в холодильнике.

МАРБЛЫ ИЗ FALERNUM / FALERNUM MARBLES

440 г воды
220 г BroVo Lucky Falernum
23,3 г Angostura Aromatic Bitters
2,2 г яблочной кислоты

Смешайте все ингредиенты, перемешивая до полного растворения кислоты. Охладите смесь в холодильнике. С помощью шприца заполните формы диаметром 16 мм. Заморозьте до полного затвердения. Храните в морозильнике.

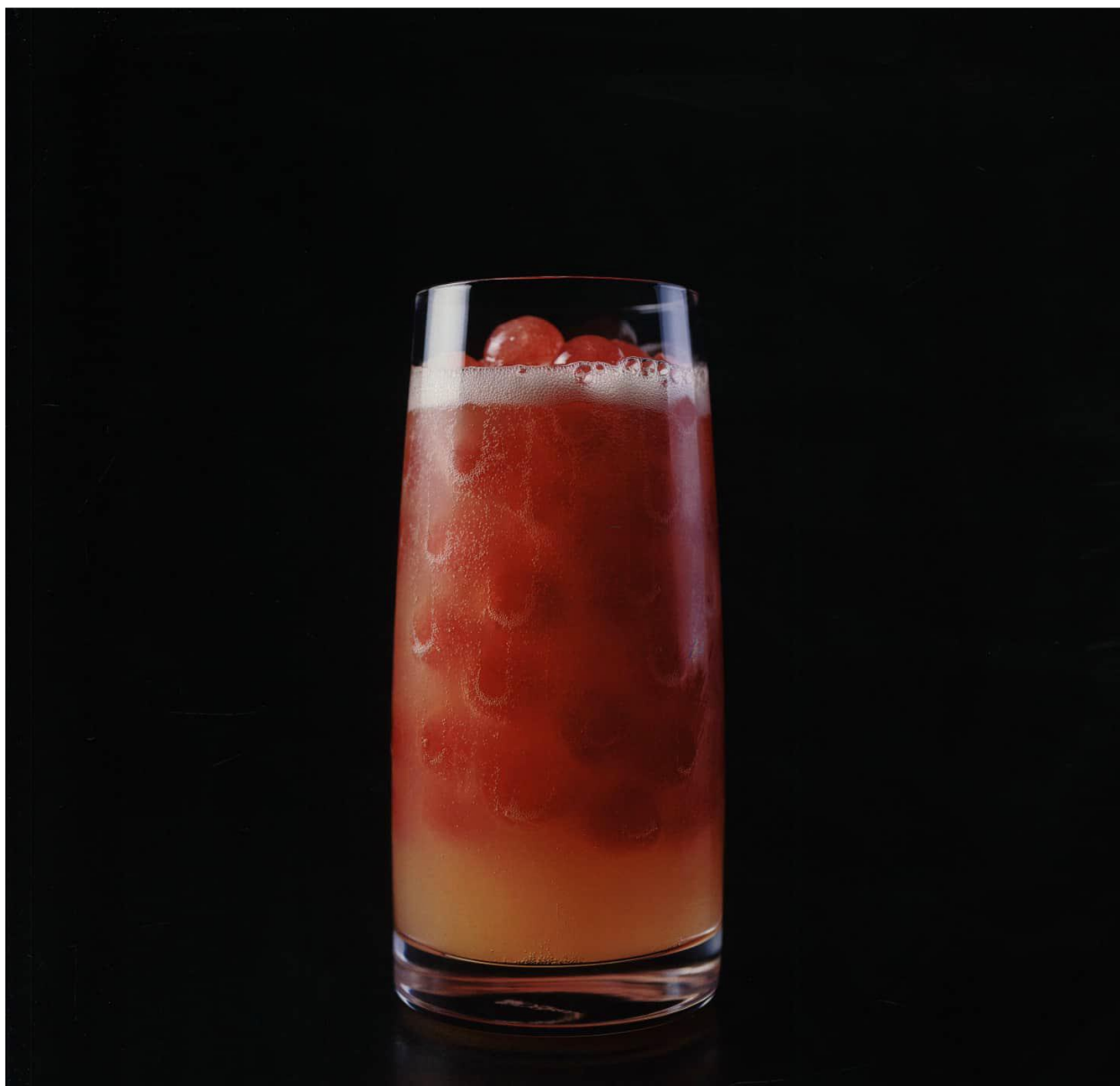


ДЛЯ ПОДАЧИ / TO ASSEMBLE AND SERVE

60 мл quince Sauternes
45 мл Pisco Portón
15 мл имбирного сиропа
22,5 мл сока лайма
7,5 мл простого сиропа

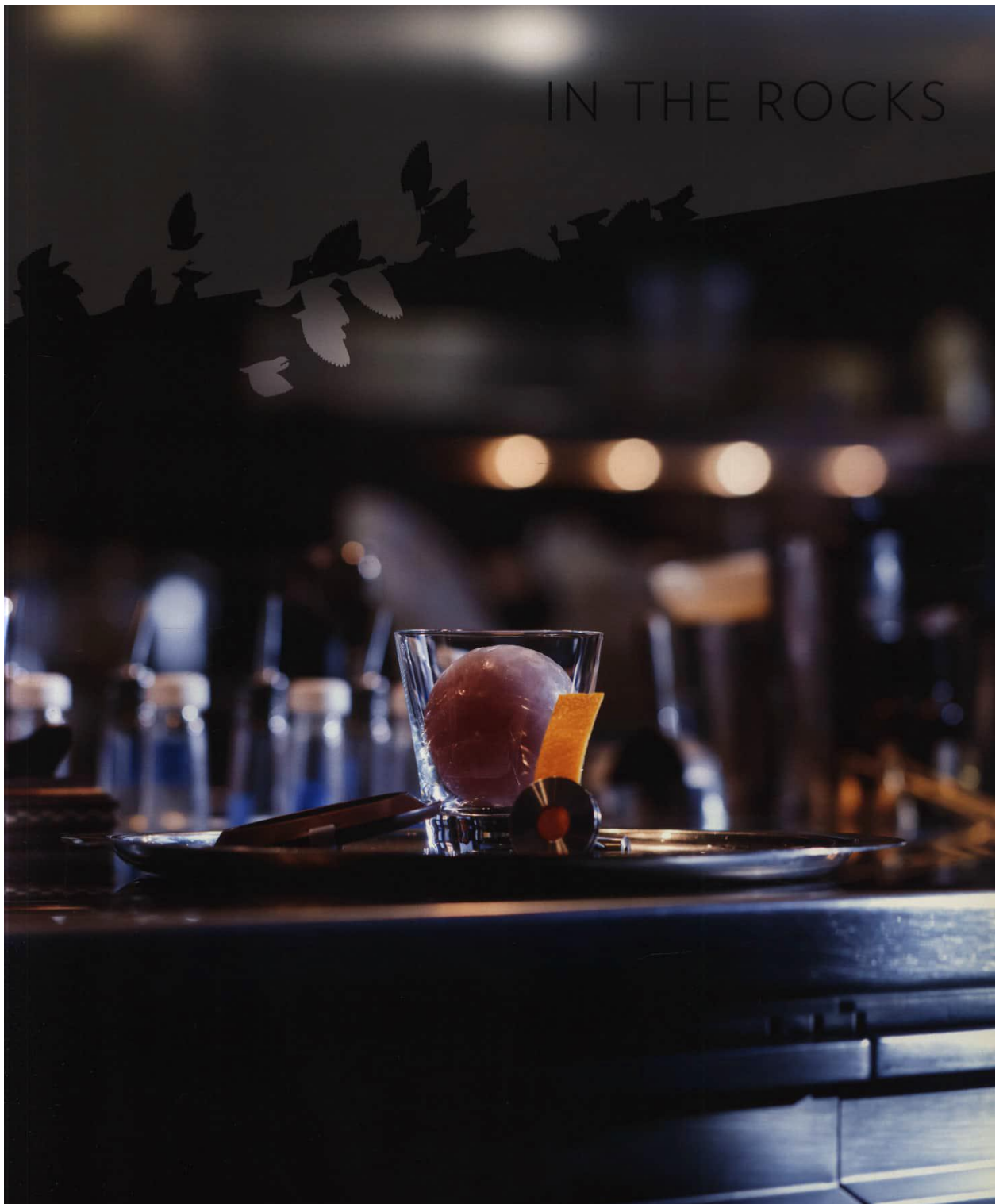
Смешайте все ингредиенты со льдом в шейкере. Встряхните энергично до охлаждения и разбавления. Процедите в устройство для карбонизации. Насытите газом согласно инструкции производителя.

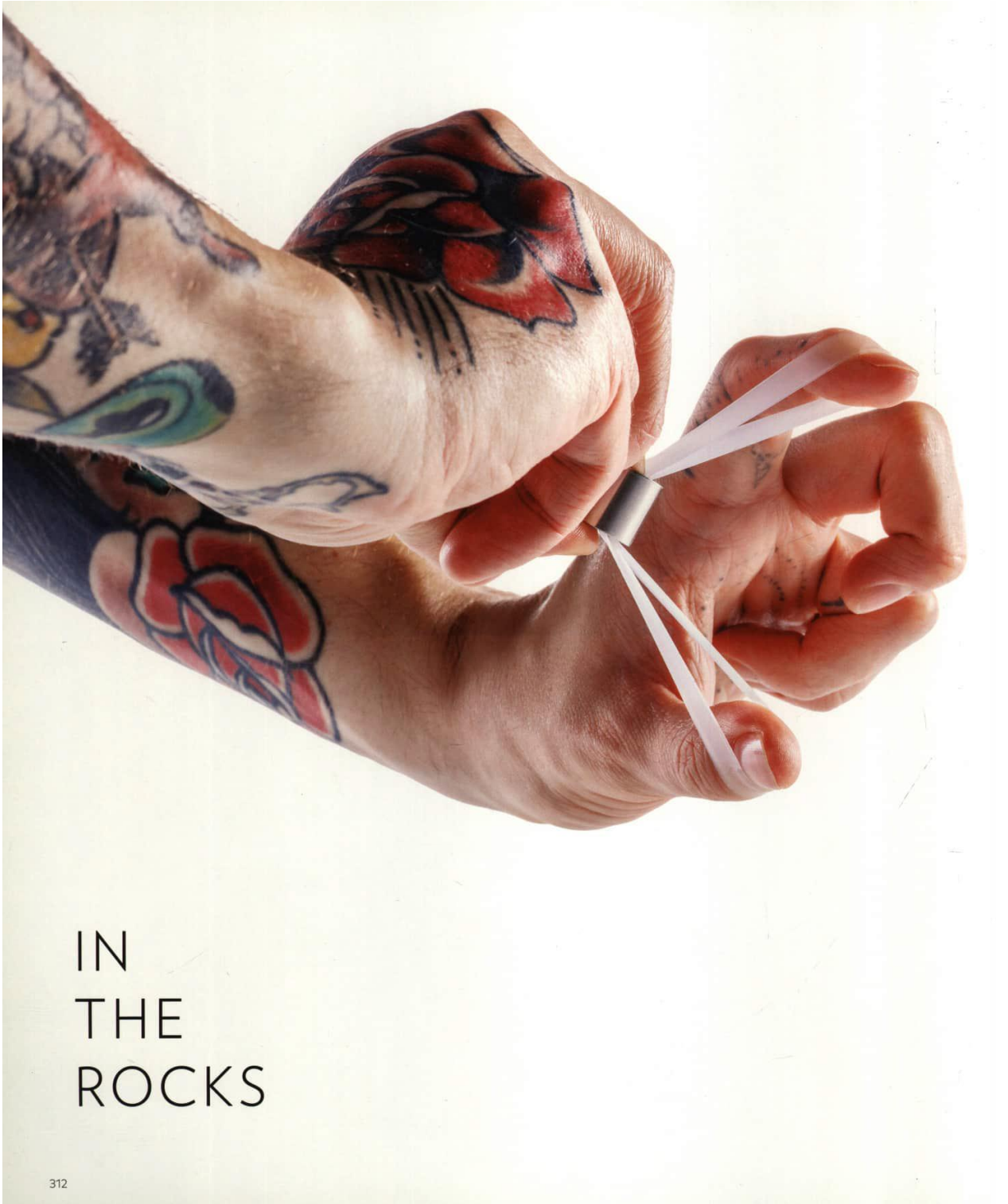
Наполните средний бокал 65 г шариков falernum. Добавьте газированный коктейль. Предложите гостю съедать ледяные шарики с каждым глотком.





IN THE ROCKS





IN
THE
ROCKS

Может показаться, что использование модернистского оборудования и техник на кухне исключает творческий процесс. Но правда в том, что многие методы, которые мы используем в The Aviary, стали результатом кропотливых экспериментов и проб. Раздел *In the Rocks*, один из ключевых элементов нашего меню с момента открытия, — отличный пример. Концепция коктейля была относительно простой: мы хотели подать классический коктейль **внутри** ледяной сферы. Но как вообще подойти к реализации такой идеи?

Наши первые опыты включали водяные шары, подвешенные на полках морозильной камеры. Мы десятками раз наполняли шары, чтобы понять, как долго их нужно замораживать и какое количество воды использовать, чтобы получить одну пригодную оболочку. Как только это удалось, перед нами встал другой вызов — как ежедневно производить сотни таких ледяных шаров. Мы открывали морозильник, чтобы извлечь заготовки, и сталкивались с такими проблемами, как колебания температуры, которые нарушали цикл заморозки, или вариации в объёме воздуха в водопроводной системе, вызывавшие появление пузырей в шарах и, как следствие, трещины или протечки.

Когда мы стали лучше понимать процесс, друзья из PolyScience предоставили нам рециркулятор с охлаждением. Это устройство позволило нам начать с самого начала: точного контроля времени и температуры заморозки. Мы заполняли несколько шаров одинаковым количеством воды, помещали их одновременно в охлаждающую ванну, затем доставали по одному с заданными интервалами и измеряли толщину оболочки, пока не нашли нужный рецепт.

Другая проблема, с которой мы столкнулись: не все шары образовывали оболочку. Некоторые превращались в густую водянистую массу. Мы поняли, что внутренняя поверхность шара была слишком гладкой и не предлагала точек кристаллизации. Решением стало лёгкое постукивание по шарам ложкой во время заморозки, чтобы дать кристаллам льда «опору» для роста.

Когда мы научились стабильно создавать оболочки, мы перешли к следующему этапу — как подать напиток внутри них. Явный ответ — использовать стеклянный бокал с отверстием. Но попытки разбить сферу металлической ложкой оказались сложными: иногда ложка скользила по поверхности, не разбивая лёд. Мы протестировали различные молоточки — деревянные и металлические — и остановились на варианте, представив подходящий молоточек вместе с коктейлем.

На этом этапе мы обратились к Мартину Кастнеру. Его первые дизайны вдохновлялись молотком для кокосов: прототип представлял собой пружинный молоток, который щёлкал и выбрасывался наружу. Но это оказалось излишне «технически» и неудобно. Он упростил дизайн, сделав молоточек компактным и добавив утолщение, которое удобно ложится на край бокала.

С тех пор мы используем эту технику в The Aviary и делимся ей в этом разделе. Она применима к любому коктейлю на спиртовой основе, который можно подавать охлаждённым и разбавленным. Мы разработали шесть классических коктейлей для этого раздела. Каждое включение в меню требует точности, терпения и практики, но результат — ледяная оболочка, которую можно разбить за столом, — стоит затраченных усилий.

Рецепты из раздела *In the Rocks*:

1 / Old Fashioned

- 2 / El Presidente
- 3 / Red Hook
- 4 / Boulevardier
- 5 / Vieux Carré
- 6 / Remember the Maine



DEMERARA SYRUP

200 г демерара сахара

100 г воды

В небольшой сотейник всыпьте сахар и воду. Перемешайте на среднем огне до полного растворения сахара. Снимите с огня и остудите. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

ROCKS ICE

Подготовьте ванну с льдом. Наполните маленький водяной шар водой. Держите шар вертикально, узлом вверх, чтобы выпустить внутренний воздух. Выпустите воздух и слейте воду до тех пор, пока масса шара не составит 155–160 г. Завяжите шар, поместите в ледяную ванну и охладите не менее 30 минут. Повторите для шести шаров.

Тем временем предварительно охладите циркуляторную ванну до -17°C . Переместите шары в охлажденную ванну и установите таймер на 5½ минут. Следите за шарами, периодически слегка постукивая по ним ложкой, чтобы дать начало образованию льда.

Через 5½ минут извлеките шары из ванны. Разбейте и снимите оболочку. С помощью дрели с насадкой 2 мм просверлите отверстие в нижней части каждого ледяного шара. С помощью шприца с тонким наконечником удалите воду, затем наполните шприц коктейлем и инвертируйте ледяной шар так, чтобы отверстие оказалось внизу. Вставьте наконечник и введите коктейль, пока оболочка полностью не наполнится. Поместите готовые шары в морозильник отверстием вниз. Повторите с остальными шарами.

OLD FASHIONED (на порцию)

60 мл Eagle Rare Bourbon Whiskey

7,5 мл демерара сиропа

2 капли Angostura Aromatic Bitters

Смешайте все ингредиенты со льдом в смесительном бокале. Перемешивайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в маленький графин. Храните в морозильнике.

OLD FASHIONED (батч)

360 г Eagle Rare Bourbon Whiskey

60 г демерара сиропа

7 г Angostura Aromatic Bitters

249 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешивая. Процедите в стеклянную бутылку. Переместите в морозильник для полного охлаждения.

ПОДАЧА

1 апельсиновая цедра, очищенная от горечи

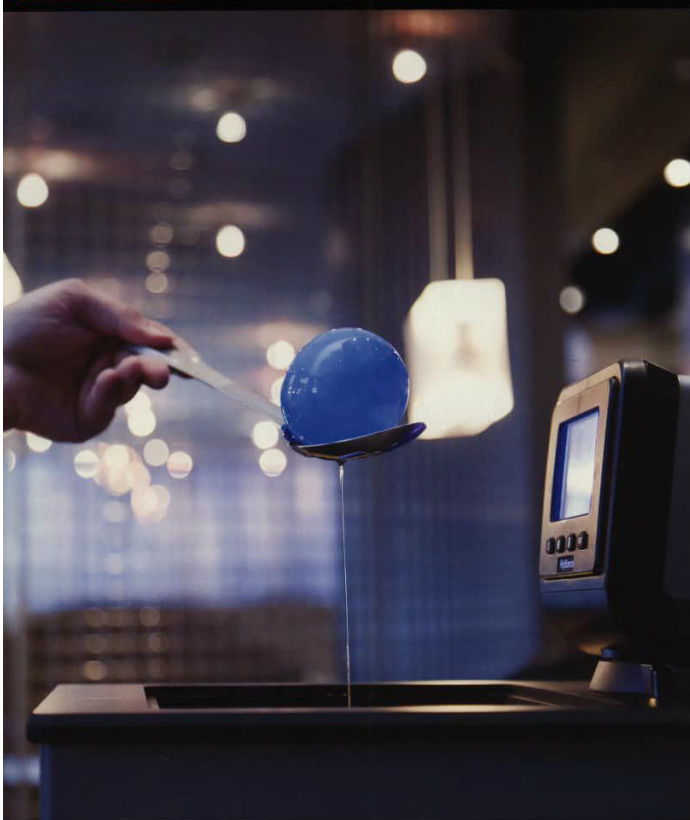
Извлеките ледяной шар из морозильника и при необходимости просверлите отверстие повторно. С помощью шприца с тонким наконечником наполните коктейлем. Готовые шары можно хранить в морозильнике отверстием вверх до подачи.

Для подачи поместите ледяной шар отверстием вверх в средний бокал. Вставьте апельсиновую цедру в специальный паз. За столом попросите гостя разбить шар, натянув рогатку вверх и отпустив. Выжмите масло апельсиновой цедры поверх напитка и вставьте цедру обратно в паз.

Примечания:

- Чтобы уменьшить вероятность разбавления при заполнении льдом, бутылки с коктейлем охлаждают до -17°C перед заливкой в лед.
- Слегка увеличивая отверстие при сверлении, можно упростить впрыск жидкости и предотвратить чрезмерное натяжение оболочки, которое может вытолкнуть содержимое.







EL PRESIDENTE

ROCKS ICE

165–170 г воды

GRENADINE SYRUP

224 г гранатового сока

70 г сахара

В небольшом сотейнике поставьте весы и налейте 200 г гранатового сока. Добавьте сахар и доведите до кипения на среднем огне. Уваривайте до тех пор, пока масса не уменьшится до 140 г, периодически взвешивая. Снимите с огня и остудите. Добавьте оставшиеся 24 г сока. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

НА ПОРЦИЮ

60 мл Botran Reserva Rum

22,5 мл Noilly Prat Original Dry Vermouth

7,5 мл гренадинового сиропа

7,5 мл Pierre Ferrand Dry Curaçao

2 капли Regans' Orange Bitters

БАТЧ

347 г Botran Reserva Rum

145 г Noilly Prat Original Dry Vermouth

48 г гренадинового сиропа

46 г Pierre Ferrand Dry Curaçao

10 г Regans' Orange Bitters

84 г воды

ПОДАЧА

1 лимонная цедра, подрезанная

Выжмите масло из лимонной цедры над напитком, затем поместите её внутрь бокала.

RED HOOK

ROCKS ICE

170–175 г воды

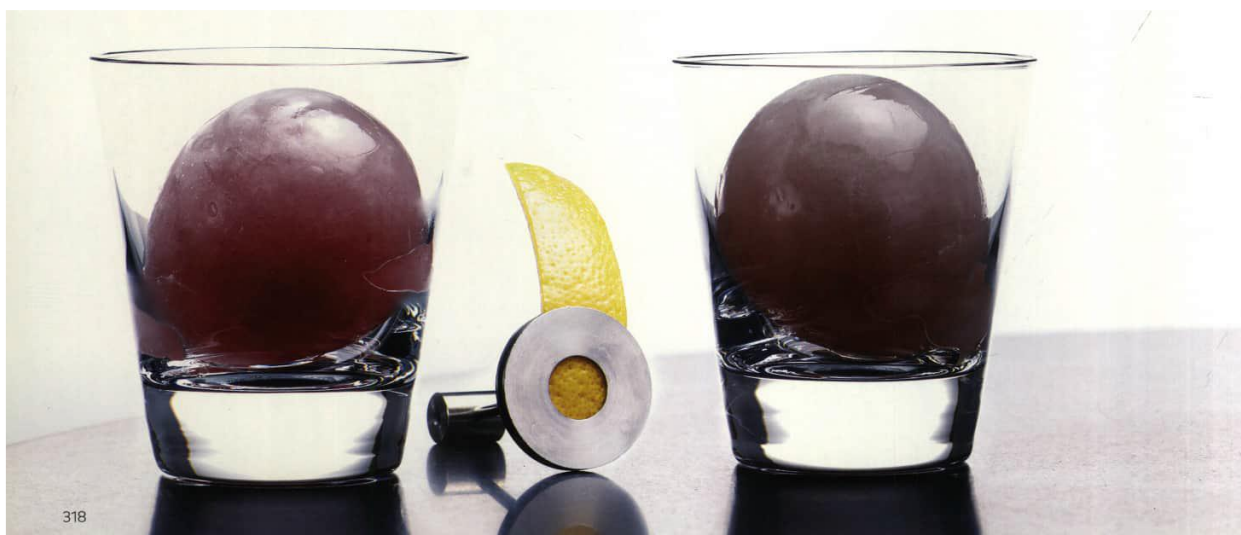
НА ПОРЦИЮ

60 мл Cody Road Rye Whiskey
22,5 мл Punt e Mes
7,5 мл Luxardo Maraschino Liqueur
12 капель Regans' Orange Bitters

БАТЧ

387 г Cody Road Rye Whiskey
175 г Punt e Mes
53 г Luxardo Maraschino Liqueur
7 г Regans' Orange Bitters
250 г воды

Оба коктейля предназначены для подачи внутри ледяных сфер, как описано в предыдущем рецепте *Old Fashioned*.



BOULEVARDIER

ROCKS ICE

170–175 г воды

НА ПОРЦИЮ

45 мл Knob Creek Single Barrel Reserve Bourbon
30 мл Carpano Antica Formula Sweet Vermouth
22,5 мл Campari

БАТЧ

231 г Knob Creek Single Barrel Reserve Bourbon
171 г Carpano Antica Formula Sweet Vermouth
143 г Campari
164 г воды

ПОДАЧА

1 апельсиновая цедра, подрезанная
Выжмите масло из апельсиновой цедры над напитком, затем поместите её внутрь бокала.

VIEUX CARRÉ

ROCKS ICE

170–175 г воды
0,6 г (1,5 мл, около 30 капель) Peychaud's Bitters

НА ПОРЦИЮ

30 мл Rittenhouse Bottled in Bond Rye Whiskey
30 мл Punt e Mes
30 мл Pierre Ferrand 1840 Cognac
7,5 мл Bénédictine
2 капли Angostura Aromatic Bitters
1 капля Peychaud's Bitters

БАТЧ

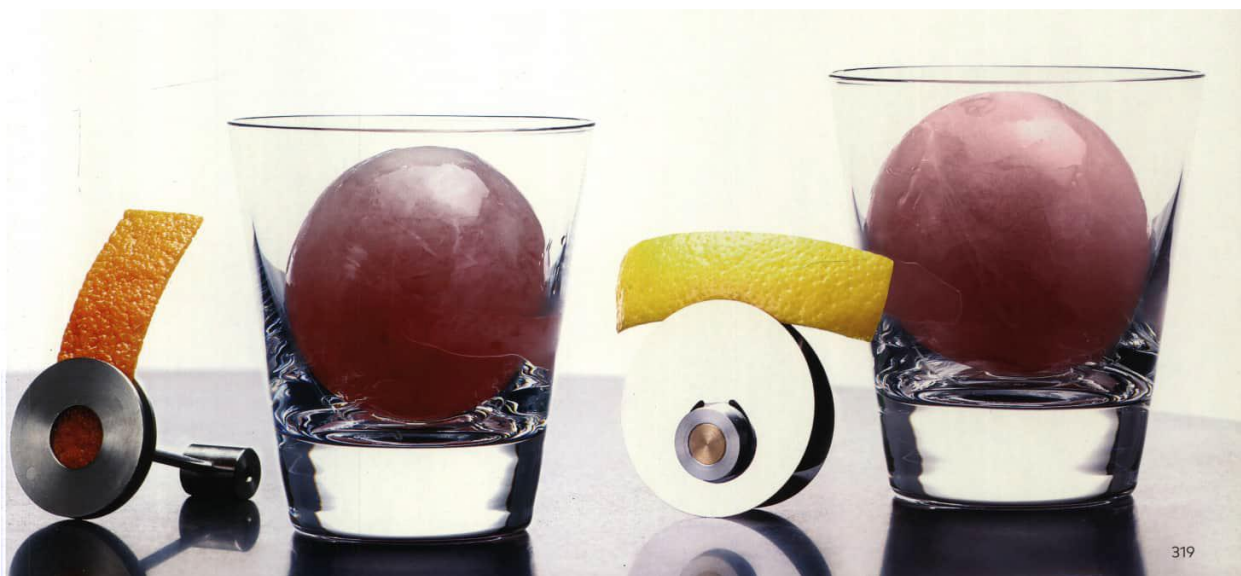
198 г Rittenhouse Bottled in Bond Rye Whiskey
218 г Punt e Mes
198 г Pierre Ferrand 1840 Cognac
60 г Bénédictine
6 г Angostura Aromatic Bitters

2 г Peychaud's Bitters
396 г воды

ПОДАЧА

1 лимонная цедра, подрезанная

Выжмите масло из лимонной цедры над напитком, затем поместите её внутрь бокала.



REMEMBER THE MAINE

ROCKS ICE

160–165 г воды

CHERRY GRANITA

167 г кислого вишнёвого сока
33 г Fusion Verjus Blanc
25 г сахара
3,5 г Luxardo Maraschino Liqueur
2,5 г Cherry Heering Liqueur
6 г лимонного сока

Смешайте все ингредиенты в средней миске, взбивая до полного растворения сахара.

Вылейте смесь в плоскую форму. Поместите в морозильник. Каждые 20–30 минут перемешивайте вилкой, разбивая кристаллы льда. Повторяйте до получения слегка влажной, рассыпчатой текстуры, напоминающей влажный песок. Храните в морозильнике.

НА ПОРЦИЮ

60 мл Rittenhouse Rye Whiskey
22,5 мл Punt e Mes
7,5 мл Cherry Heering Liqueur
2 капли (2 мл, около 40 капель) St. George Absinthe Verte

БАТЧ

346 г Pikesville Straight Rye Whiskey
126 г Punt e Mes
40 г Heering Cherry Liqueur
15 г St. George Absinthe Verte
188 г воды

ПОДАЧА

1 апельсиновая цедра, подрезанная
Положите 1 большую ложку (около 18 г) вишнёвой граниты в средний бокал. Поместите ледяную сферу отверстием вниз на граниту. Выжмите масло из апельсиновой цедры над напитком. Цедру выбросьте.



CLOCHE ENCOUNTERS of the 46 KIND

Бурбон, использованный в этом коктейле, был создан нами в сотрудничестве с Maker's Mark. Мы подаём его в специально разработанном для нас сосуде под названием «клош» (cloche), который помогает удерживать аромат коктейля, чтобы не мешать восприятию соседних гостей, пьющих что-то иное.

МОЧА CHAI TEA STOCK

700 г воды
64 г Rare Tea Cellar Madame Zuzu's Mocha Chai

В средней кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня. Отмерьте 650 г воды в отдельную миску, добавьте чай. Накройте и дайте настояться 4 минуты. Процедите через chinois. Охладите и сохраните.

МОЧА CHAI CANDY

330 г настоя mocha chai
100 г глюкозы
50 г сахара
50 г тёмного коричневого сахара
6 г лимонной кислоты
3 г NH пектина
3 г жёлтого пектина

Сбрызните форму $5 \times 8 \times \frac{1}{2}$ дюйма ($12,7 \times 20,3 \times 1,3$ см) антипригарным кулинарным спреем. В небольшой кастрюле нагрейте чай и глюкозу до растворения. В другой миске смешайте оставшиеся ингредиенты. Добавьте к чаю и доведите до кипения, постоянно взбивая. Варите до 225°F (107°C). Вылейте в форму. Остудите до полного застывания. Нарежьте кубиками по 6 мм. Переложите в миску и обваляйте в сахаре (примерно 125 г), перемешивая, чтобы равномерно покрыть. Храните в закрытом контейнере 2–3 дня, чтобы образовалась сахарная корка. Удалите лишний сахар перед подачей.

CINNAMON TEA

58 г палочек кассии, поломанных на мелкие кусочки
250 г воды
90 г сахара
1 г кошерной соли
0,5 г кайенского перца

Разогрейте духовку до 175°C . Обжаривайте корицу 10 минут до появления выраженного аромата. Переложите в жаропрочную миску. В небольшой кастрюле доведите до кипения воду, сахар и соль. Снимите с огня, влейте к корице. Добавьте кайенский перец. Накройте крышкой и настаивайте 30 минут. Процедите через chinois.

CINNAMON PUFF

250 г коричневого чая

5 г Methocel F50

73 г яичных белков

В маленькой кастрюле доведите чай до слабого кипения. Снимите с огня. В чашу миксера влейте тёплый чай и Methocel F50. Взбейте погружным блендером до растворения.

Отдельно взбейте яичные белки с насадкой-венчиком на средней скорости до образования мягких пиков, затем увеличьте скорость до высокой и взбивайте до получения устойчивых пиков. Переложите в кондитерский мешок с круглой насадкой среднего размера.

Застелите силиконовый коврик бумагой для выпечки. Отсадите пены в виде маленьких сфер. Сушите при 150°F (65°C) в течение 4 часов или до хруста. Храните в герметичном контейнере.



GANACHE

163 г шоколада (64%)

37 г шоколада (100%)

100 г топленого масла

Смешайте шоколад в небольшой жаропрочной миске. В маленькой кастрюле разогрейте масло до среднего нагрева, пока оно полностью не растопится. Влейте масло в шоколад, взбивая до объединения. Перелейте в кондитерский мешок с круглой насадкой среднего размера. Уберите в холодильник до полного охлаждения; ганаш застынет. Достаньте из холодильника и дайте нагреться до комнатной температуры до достижения идеальной консистенции.

GRAHAM CRACKER STREUSEL

28 г какао-порошка

38 г белого шоколада, нарезанного

5,5 г чая Rare Tea Cellar Madame Zuzu's Mocha Chai

55 г печенья graham crackers, измельченного в фуд-процессоре

15 г сливок

12,5 г сахара

1 г кошерной соли

Смешайте какао и белый шоколад в жаропрочной миске. Поместите миску над (но не касаясь) кипящей водой и растапливайте шоколад, периодически помешивая. Снимите с огня. Измельчите чай в кофемолке до порошкообразного состояния. Просейте через chinoise, отбрасывая фрагменты, не прошедшие сквозь сито. Добавьте в шоколад и перемешайте. Влейте сливки и оставшиеся ингредиенты, тщательно перемешивая. Выложите массу в форму 5×8×½ дюйма (12,7×20,3×1,3 см) и разровняйте. Остудите до полного застывания, около 1 часа. Вырежьте диски диаметром ½ дюйма (8,5 мм) круглой вырубкой. Храните в холодильнике.

CLOCHE AROMA

40 г чая Rare Tea Cellar Madame Zuzu's Mocha Chai

10 г экстракта корицы

В небольшой миске соедините чай и экстракт корицы, тщательно перемешайте. Храните в герметичном контейнере.

CLOCHE ENCOUNTERS OF THE 46 KIND

Одна порция:

2 унции (60 мл) Maker's Mark Private Select Aviary Barrel Bourbon

1¼ унции (37,5 мл) чайного сиропа mocha chai

¾ унции (22,5 мл) Cocchi Storico Vermouth di Torino

½ унции (15 мл) Tempus Fugit Spirits Crème de Cacao à la Vanille

½ унции (15 мл) Averna Amaro

¼ унции (7,5 мл) Giffard Banane du Brésil

1 капля экстракта корицы

Смешайте все ингредиенты в стакане для смешивания, тщательно перемешивая.
Перелейте в охлаждённую бутылку.

Батч:

315 г Maker's Mark Private Select Aviary Barrel Bourbon

210 г чайного сиропа mocha chai

139 г Cocchi Storico Vermouth di Torino

102 г Tempus Fugit Spirits Crème de Cacao à la Vanille

89 г Averna Amaro

42 г Giffard Banane du Brésil

0,2 г экстракта корицы

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешайте. Процедите в бутылку и храните в холодильнике до полного охлаждения.



Maker's 46 может использоваться в качестве альтернативного бурбона в этом рецепте. Однако, если вы захотите, мы предлагаем наш рецепт фирменного бурбона Private Select Aviary Barrel Bourbon:

- 1 бочка бурбона Maker's Mark крепости cask-strength
- 7 дубовых пластин Roasted French Mocha
- 2 дубовые пластины Seared French Cuvée
- 1 дубовая пластина Maker's 46

Добавьте пластины в бочку, закупорьте и выдерживайте в течение 3 месяцев.

Этот рецепт дубовых пластин подчёркивает вкусы корицы и какао, которые служат основой для остальных ароматов в этом коктейле.

СБОРКА И ПОДАЧА

Одна порция или 125 г батча

Налейте коктейль в нижнюю камеру сервировочного бокала с колпаком. Накройте крышкой-клошем.

Используя длинную тонкую шпажку, аккуратно сделайте небольшое отверстие в основании каждого cinnamon puff. Осторожно вращайте инструмент, чтобы создать полость как можно большего размера, не повреждая стенки. Заполните cavity ганашем. Вдавите внутрь маленький кубик mochi chai sandy. Закройте отверстие крошкой graham cracker streusel.

Положите 1 ложку ароматической смеси cloche aroma в камеру vaporизера Volcano. Присоедините термостойкий силиконовый шланг к насадке. Введите конец шланга под клош и наполните сосуд ароматом, установив cinnamon puff над отверстием клоша, чтобы удержать аромат внутри. Подавайте с металлической соломинкой.



Doppia Bevanda

COFFEE — ICE CREAM — FLAVORS OF MEXICO

Этот напиток был изначально вдохновлён аффогато (кофе с ванильным мороженым). Газированный молочный пунш имитирует роль мороженого — с его сливочной текстурой и ванильными нотами. Кофейная составляющая отражает географическое происхождение, переключаясь с травянистым вкусом, который добавляют сопутствующие ингредиенты, подчёркивая общую кулинарную тенденцию: «вещи, которые растут вместе, хорошо сочетаются друг с другом».

DEMERARA SYRUP

200 г демерара сахара

100 г воды

В небольшой сотейник добавьте сахар и воду, перемешайте на среднем огне до полного растворения сахара. Снимите с огня и остудите. Перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

HIBISCUS SYRUP

150 г воды

2.5 г сушёных цветков гибискуса

18 г сахара (примерно)

В большой сотейник доведите воду до кипения. Снимите с огня, отмерьте 100 г воды и переложите в миску. Добавьте гибискус, накройте крышкой и дайте настояться 10 минут. Процедите через *chinois* в миску, установленную на весы. Запишите массу, затем добавьте 20% сахара по массе (примерно 18 г) и размешайте до полного растворения. Процедите ещё раз, перелейте в стеклянную бутылку и уберите в холодильник.

VANILLA TINCTURE

2 ванильных стручка

50 г нейтрального спирта крепостью 190

Разрежьте ванильные стручки вдоль. Смешайте стручки и спирт в вакуумном пакете и запаяйте. Готовьте *sous vide* при 75°C в течение 30 минут. Тем временем подготовьте ледяную баню. После нагрева охладите пакет в ледяной бане до полного охлаждения. Процедите жидкость вместе со стручками в стеклянную бутылку.

OREGANO TINCTURE

17 г свежего орегано

50 г нейтрального спирта крепостью 190

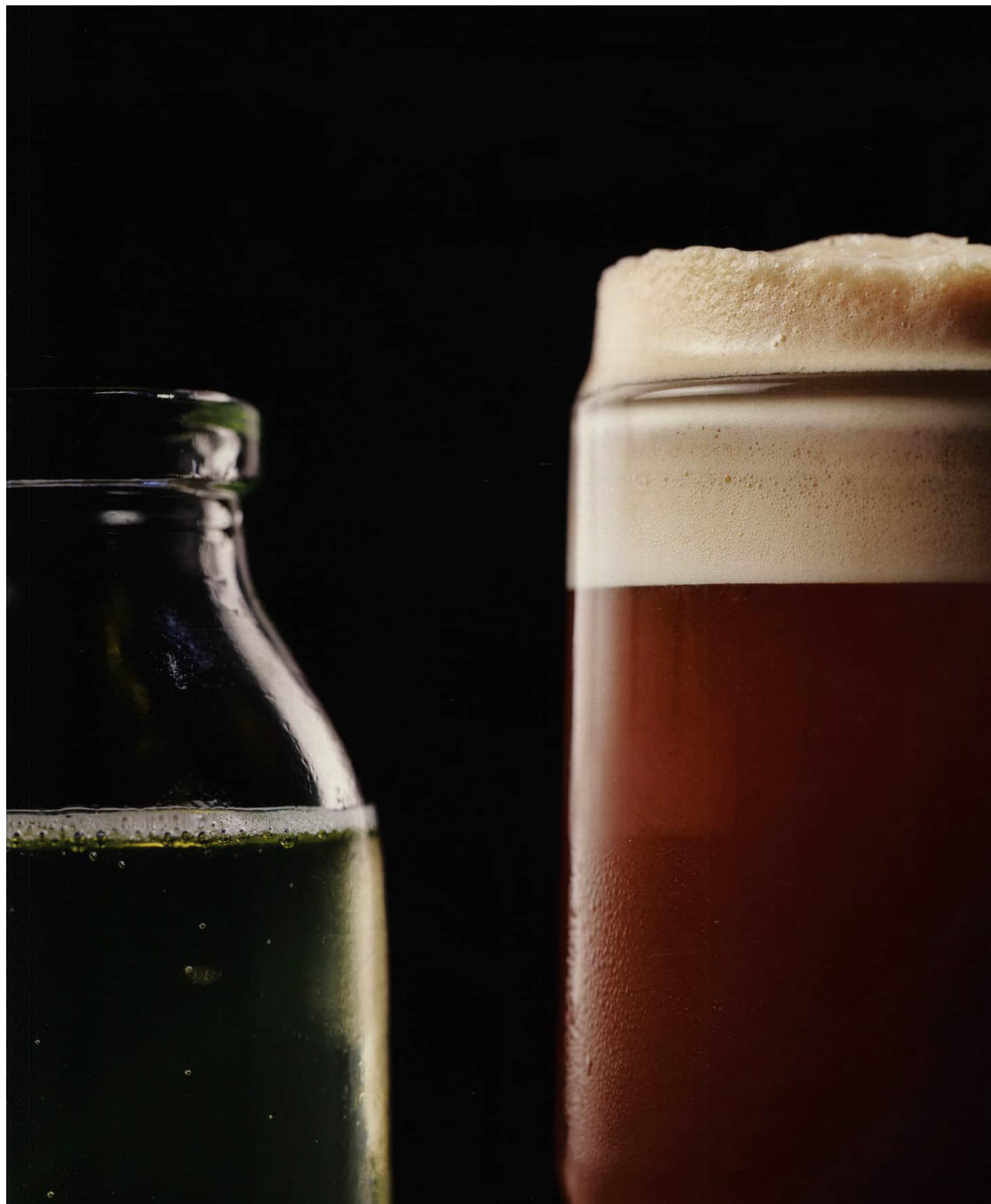
Подготовьте ледяную баню. Смешайте орегано и спирт в вакуумном пакете и запаяйте. Готовьте *sous vide* при 75°C в течение 7 минут. Переложите в ледяную баню до полного охлаждения. Процедите через *chinois*, затем через супертонкий фильтр (100 микрон). Перелейте в стеклянную бутылку с капельницей.

COCOA NIB TINCTURE

50 г какао-крупки

50 г нейтрального спирта крепостью 190

Смешайте какао-крупку и спирт в вакуумном пакете и запаяйте. Готовьте sous vide при 75°C в течение 45 минут. Тем временем подготовьте ледяную баню. Охладите пакет в ледяной бане до полного охлаждения. Процедите через chinois, затем через кофейный фильтр. Перелейте в стеклянную бутылку с капельницей.



SMOKED SALT SOLUTION

20 г щепы яблони
250 г кубиков льда
35 г копчёной соли

Положите щепу в металлический поддон размером 10 × 15 см. Установите его в больший поддон размером 25 × 30 см. Добавьте кубики льда в большой поддон. С помощью пропановой горелки подожгите щепу. Плотнo накройте поддоны алюминиевой фольгой и дайте коптиться в течение 20 минут. Повторите процесс копчения 4 раза. Процедите получившуюся копчёную воду через chinois.

Смешайте 100 г копчёной воды с солью. Размешивайте, пока большая часть соли не растворится (некоторая часть останется). Процедите через chinois, удалив излишки соли. Перелейте в небольшую стеклянную бутылку с капельницей и уберите в холодильник.

Мы используем больше соли, чем растворится, по двум причинам. Во-первых, это позволяет насытить раствор до предела, обеспечивая стабильное качество от партии к партии. Во-вторых, при использовании копчёной соли, мы получаем более насыщенный вкус, так как растворяется только внешняя часть кристаллов, оставляя нетронутый (некопчёный) центр.



CARBONATED MILK PUNCH

½ ванильного стручка
14.9 г листьев лавра
34 г лимонного сока
56 г сахара
67 г воды
157 г Pierre Ferrand 1840 Cognac
393 г цельного молока
2.5 г The Bitter End Chesapeake Bay Bitters
1.3 г ванильной настойки

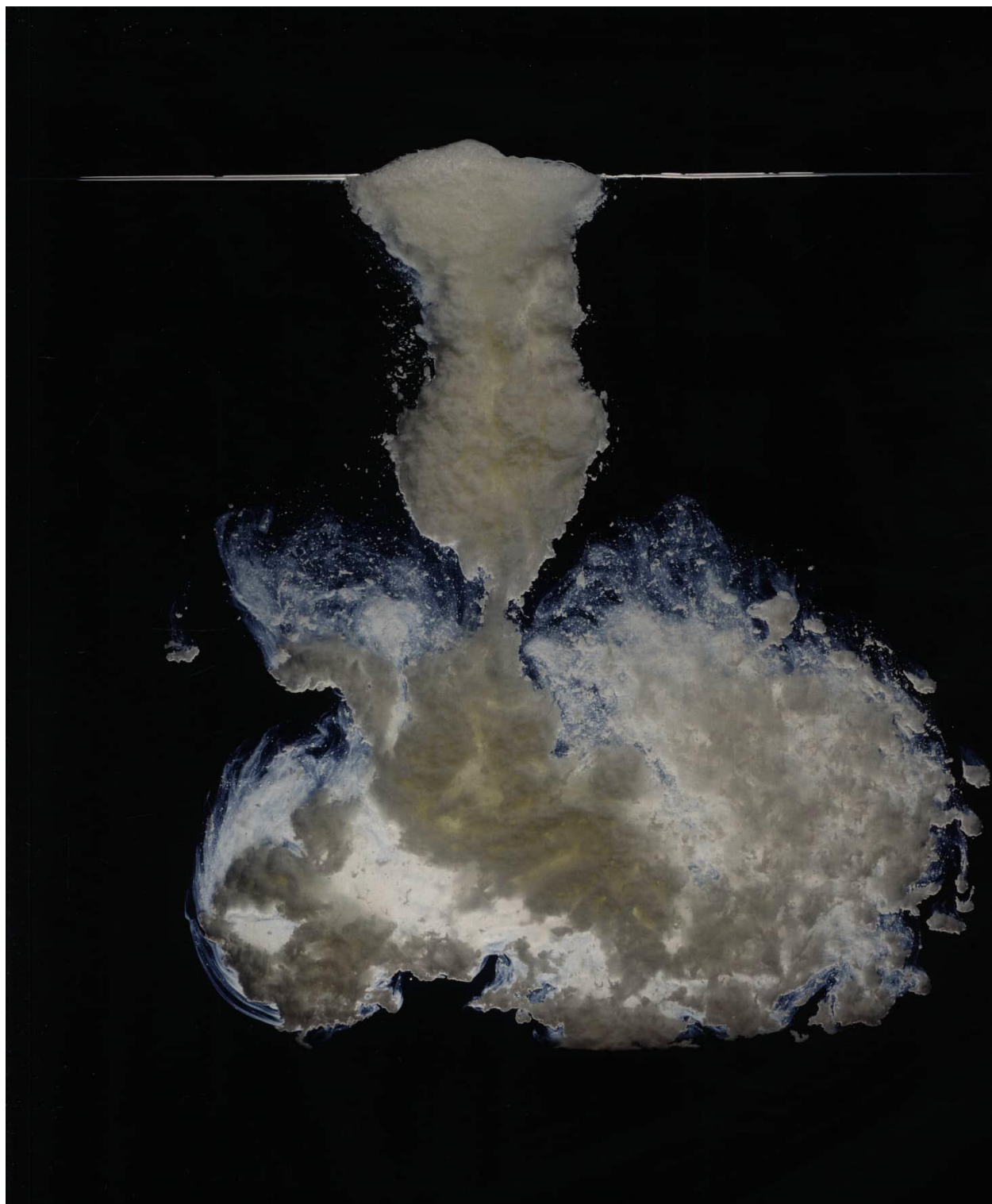
Для приготовления очищенного пунша: смешайте ваниль, лавровый лист, лимонный сок, сахар, воду и коньяк в блендере. Взбивайте на высокой скорости 30 секунд. Перелейте в большую миску.

В сотейнике доведите молоко до лёгкого кипения. Снимите с огня и медленно влейте смесь с коньяком. Молоко свернётся. Остудите, накройте и уберите в холодильник минимум на 1 день (предпочтительно на 2), чтобы получить более чистый результат.

Подготовьте две большие миски. Установите chinois над одной из них и начните процеживать пунш. Сгустки молока оседут и начнут фильтровать жидкость. Когда поток

станет тоньше, переставьте chinois на вторую миску и продолжайте фильтрацию. В финале аккуратно перелейте очищенную часть из первой миски через chinois во вторую для дополнительной очистки, стараясь оставить как можно меньше осадка.

Подготовьте ледяную баню. Смешайте 540 г очищенного пунша, биттер и ванильную настойку в миске, хорошо перемешайте. Процедите в устройство для карбонизации. Охладите в ледяной бане и карбонизируйте согласно инструкции производителя. Уберите в холодильник.



SPICED COLD BREW COFFEE

114 г кофейных зёрен, грубо измельчённых
500 г холодной воды
2.5 г чёрного перца горошком, грубо раздробленного
5 г зелёного кардамона, грубо раздробленного

Для приготовления cold brew кофе: соедините молотый кофе и воду в вакуумном пакете, запайте на максимальной мощности. Переложите в холодильник и настаивайте 18 часов. Процедите через chinois, выжимая гущу, чтобы извлечь максимум жидкости.

В небольшой кастрюле на среднем огне обжарьте перец и кардамон до появления аромата, постоянно помешивая. Соедините 350 г cold brew кофе, специи и кардамон в вакуумном пакете и запайте. Настаивайте при комнатной температуре 45 минут. Процедите через chinois, затем через кофейный фильтр. Перелейте в герметичный контейнер.

COFFEE BASE

Single portion:

½ oz (15 мл) пряный cold brew кофе
½ oz (15 мл) Cynar 70 Proof Amaro
½ oz (15 мл) Lustau Península Palo Cortado Sherry
¼ oz (7.5 мл) Averna Amaro
¼ oz (7.5 мл) Amaro Sibilla
½ oz (15 мл) сироп из гибискуса
¾ oz (22.5 мл) сироп демерара
23 капли настойки орегано
15 капель настойки какао
10 капель The Bitter End Mexican Mole Bitters
4 капли раствора копчёной соли

Смешайте все ингредиенты в стакане для смешивания, перемешайте. Перелейте в бутылку. Храните в холодильнике.

COFFEE BASE

Batch:

87 гпряного cold brew кофе
88.5 г Cynar 70 Proof Amaro
73.5 г Lustau Península Palo Cortado Sherry
75 г Averna Amaro
36 г Amaro Sibilla
81 г сиропа из гибискуса
90 г сиропа демерара
7 г настойки орегано
4.5 г настойки какао
3 г The Bitter End Mexican Mole Bitters
1 г раствора копчёной соли

Смешайте все ингредиенты в большой миске, хорошо перемешайте. Перелейте в бутылку. Храните в холодильнике.

TO ASSEMBLE AND SERVE

90 мл кофейной основы

22.5 мл яичного белка

22.5 мл газированной воды

90 мл карбонизированного milk punch

Смешайте кофейную основу и белок в шейкере. Взбейте всухую до появления пены. Добавьте лёд и встряхните ещё раз до охлаждения и объединения. Процедите в кофейную кружку. Долейте газированную воду. Подавайте с маленьким графином карбонизированного milk punch. Предложите гостю попробовать напитки по отдельности или аккуратно влить milk punch в кофе по желанию.



FORD'S MODEL TEA PARTY

BLOOD ORANGE PU-ERH SYRUP

300 г воды

10 г Rare Tea Cellar Vintage Sicilian Blood Orange Pu-erh

65 г сахара (*примерно*)

В небольшой кастрюле доведите воду до кипения, снимите с огня. Отмерьте 250 г воды в отдельную миску, добавьте чай. Настаивайте 6 минут. Процедите через chinois в миску, установленную на весах, зафиксируйте вес. Добавьте 30% сахара по весу (около 65 г) и перемешайте до полного растворения. Процедите снова через chinois. Отставьте.

FORD'S MODEL TEA PARTY

Single portion:

1¼ oz (37.5 мл) Fords Gin

¾ oz (22.5 мл) Atsby Armadillo Cake Vermouth

¾ oz (22.5 мл) Old Pulteney 12 Year Single Malt Scotch Whisky

¾ oz (22.5 мл) сиропа pu-erh с кровавым апельсином

½ oz (15 мл) Mandarine Napoléon Grande Cuvée Orange Liqueur

1 капля Bittered Sling Moondog Aromatic Bitters

Смешайте все ингредиенты со льдом в стакане для смешивания. Перемешайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в небольшой графин. Храните в холодильнике.

FORD'S MODEL TEA PARTY

Batch:

204 г Fords Gin

139 г Atsby Armadillo Cake Vermouth

123 г Old Pulteney 12 Year Single Malt Scotch Whisky

138 г сиропа pu-erh с кровавым апельсином

91 г Mandarine Napoléon Grande Cuvée Orange Liqueur

2.5 г Bittered Sling Moondog Aromatic Bitters

261 г воды

Смешайте все ингредиенты в миске, тщательно перемешайте. Процедите в бутылку. Храните в холодильнике до полного охлаждения.

TO ASSEMBLE AND SERVE

Одна порция или батч 120 мл +

60 мл горячей воды

8 г Rare Tea Cellar Regal Earl Grey

Перелейте коктейль в чашку. В маленьком чайнике соедините горячую воду и чай Earl Grey.

Аккуратно положите 2–3 маленьких кусочка сухого льда в чайник. На столе позвольте ароматному пару заполнить пространство. *Чтобы избежать проглатывания сухого льда, предупредите гостя, что из чайника наливать не следует — он используется только для аромата.*







Классическая Michelada, один из наших любимых «антипохмельных» коктейлей на юге, представляет собой простую комбинацию светлого лагера, лайма, соли и капли острого соуса. Одна из ранних версий нашей интерпретации этого напитка — которую мы подавали в *The Aviary* в Чикаго — была сервирована в пинтовом бокале с пряным ободком. Открытие второго заведения *The Aviary* в Нью-Йорке дало нам возможность вернуться к этому коктейлю и усовершенствовать его, добавив немного еды, которая хорошо сочетается с напитком. Мы представляем обе версии здесь. Постоянное совершенствование рецептов — обычное дело для нас, и редко когда какой-то рецепт остается неизменным.

KALAMANSI SYRUP

55 г каламанси-пюре

55 г сахара

В маленькой миске размешайте сахар в пюре до полного растворения. Перелейте в бутылку и уберите на хранение.

MICAH'S HOT SAUCE

50 г воды

150 г белого дистиллированного уксуса

150 г сока перца шишито, полученного с помощью соковыжималки

90 г сока жгучего перца серрано (без семян), также отжатого соковыжималкой

4 г кошерной соли

0.1 г ксантановой камеди

0.1 г черного перца

Смешайте воду, уксус и соки перца в блендере. При работающем блендере добавьте соль, ксантан и черный перец. Взбивайте около 30 секунд до однородности. Процедите через *chinois*, затем через фильтр на 100 микрон. Перелейте в бутылку и уберите.

MICHALADA BASE

96 г сиропа из каламанси

98 г сока юдзу

37 г острого соуса Micah's

Смешайте все ингредиенты в миске, тщательно перемешайте. Процедите в бутылку и охладите.

MICAH SPICE

15 г семян кориандра

33 г кошерной соли

17 г глутамата натрия

8 г порошка соевого соуса (спрей-сушка)

6 г порошка уксуса (спрей-сушка)

1 г лимонной кислоты

На среднем огне обжарьте кориандр до появления аромата. Измельчите в кофемолке до состояния пудры. Смешайте с остальными ингредиентами. Храните в герметичном контейнере.

→ Глутамат натрия можно заменить равным количеством мисо-пасты, высушенной и перемолотой в пудру.

TO ASSEMBLE AND SERVE (2011)

1 oz (30 мл) основы Michalada

1 oz (30 мл) виски Suntory Toki, сильно охлажденного

126 г (4 oz, 120 мл) пива Evil Twin Bushido

1 долька лайма

Протрите внешний ободок пинтового бокала долькой лайма. Держа бокал наклоненным, посыпьте смесью специй Michal только внешнюю часть ободка. Откажитесь от дольки. Перелейте основу Michalada и виски в бокал, перемешайте. Заполните бокал кубиками льда на три четверти. Аккуратно долейте пиво до полного объема.

→ Посыпая специями только внешнюю сторону ободка, вы избегаете попадания приправ в коктейль, что мы считаем неприятным.

MICHELADA (2017) (продолжение)

CHICKEN STOCK

2.3 кг куриных костей, шей и спинки

454 г куриных лапок

227 г моркови, нарезанной

227 г лука-порей, нарезанного

227 г лука, нарезанного кубиками

1 лавровый лист

Промойте кости и лапки под холодной водой, удаляя видимую кровь и загрязнения.

Поместите их в большую кастрюлю, залейте водой так, чтобы все было покрыто.

Доведите до кипения на сильном огне, затем уменьшите до слабого и варите, снимая пену и жир с поверхности. Добавьте морковь, лук-порей, лук и лавровый лист, продолжайте медленно варить, снимая пену, в течение 40 минут. Выключите огонь и дайте настояться 10 минут. Процедите через chinois. Верните бульон в кастрюлю, доведите до кипения и уварите до 1500 г. Процедите повторно и отставьте.

MOLE GELÉE

Растительное масло (canola oil)

14 г кунжута

6 г бадьяна

0.5 г кардамона

2 г кассии (корицы)

1 г семян тмина

2 г листьев лавра

2 г гвоздики

2 г семян фенхеля
2 г семян кориандра
2 г черного перца горошком
30 г тыквенных семечек
7 г арахиса
5 г кедровых орехов
4 г несоленого миндаля
500 г помидоров (Roma)
70 г бананов
50 г сушеных персиков
5 г фиников
224 г лука, разрезанного на четвертинки
30 г чеснока
4 г сушеных чили гуахильо, очищенных от семян и плодоножек
4 г сушеных чили анчо, очищенных от семян и плодоножек
4 г сушеных чили чипотле, очищенных от семян и плодоножек
950 г куриного бульона
5¼ листов желатина
80 г шоколада Abuelita
Кошерная соль

В небольшой кастрюле налейте немного масла, чтобы покрыть дно. На среднем огне обжарьте кунжут, бадьян, кардамон, корицу, тмин, лавр, гвоздику, фенхель, кориандр и перец до появления аромата, не давая специям подгореть. Шумовкой переложите специи в миску с толстым дном, чтобы сохранить тепло.

В той же кастрюле обжарьте тыквенные семечки, арахис, кедровые орехи и миндаль. Переложите в ту же миску.

Разрежьте помидоры, добавьте к ним бананы, персики и финики, обжарьте до появления аромата и карамелизации. Переложите в миску.

Обжарьте лук и чеснок, постоянно помешивая, до появления золотистого цвета. Переложите в миску.

Отдельно обжарьте каждый вид чили, не давая им подгореть. Отставьте.

Содержимое миски переложите в блендер и медленно добавляйте куриный бульон. Увеличьте скорость и взбивайте до гладкости. Перелейте в кастрюлю, доведите до кипения и уваривайте до половины объема. Добавьте шоколад, посолите по вкусу. Снимите с огня, процедите через chinois.

Замочите желатин в воде на 5 минут. Отожмите воду. В отдельной миске смешайте 750 г горячего моле с желатином и тщательно размешайте до растворения. Перелейте в форму 7×11 дюймов (17.8×27.9 см). Поместите в холодильник на 2 часа или до полного застывания. Храните в холодильнике.

→ Если на каком-то этапе смесь начнет дымиться, добавьте немного масла — это быстро остудит ее.

CHICKEN CONSOMMÉ GELÉE

500 г куриного бульона

1 г агар-агара

1 лист желатина

Наполните большую миску льдом и поместите в нее миску меньшего размера. Выстелите chinois тремя слоями марли. В небольшой кастрюле доведите куриный бульон до кипения. Взбейте агар. Варите 1½ минуты. Снимите с огня и перелейте в миску, установленную над льдом. Взбивайте, пока не начнет образовываться гелеобразный сгусток.

Когда консоме почти застынет, переложите его в chinois с марлей и установите над чистой миской, чтобы жидкость стекала. Замочите желатин в воде на 5 минут до мягкости. Отожмите и оставьте. В небольшой кастрюле слегка подогрейте 100 г процеженного куриного консоме, добавьте желатин и размешайте до полного растворения. Процедите через chinois.

Охладите до комнатной температуры. Перелейте в форму. Охладите в холодильнике около 30 минут или до застывания.

GELÉE TERRINE

оставшийся гель и куриный консоме

С помощью круглой выемки диаметром ⅞ дюйма (2,2 см) вырежьте диски террина из геля. Храните в холодильнике.

MASA TORTILLAS

500 г массы харина

6 г кошерной соли

30 г свиного жира

400 г горячей воды

50 г масла канола

В чаше планетарного миксера соедините массу и соль. Установите насадку для теста и начните вымешивать. В небольшой кастрюле растопите свиной жир. Когда миксер работает на низкой скорости, медленно влейте растопленный жир в смесь массы. Когда жир полностью соединится, влейте горячую воду. Продолжайте месить 3 минуты, пока тесто не соберется в гладкий и плотный ком. Выложите на поверхность, накройте и оставьте при комнатной температуре на 30 минут. Разделите тесто на 4 равные части. Используя паста-машину, раскатайте одну часть до толщины 1/16 дюйма (1,6 мм). Вырежьте диски диаметром 1 дюйм (2,5 см). Остальное тесто отложите для следующей партии.

Застелите противень двойным слоем бумажных полотенец. Разогрейте масло до 375°F (190°C). Обжаривайте тесто малыми партиями около 3 минут до золотистого цвета. Откиньте на полотенца. Храните в холодильнике.

PICKLED RED ONION

1 маленькая красная луковица
50 г красного винного уксуса
50 г сахара
50 г воды

Разрежьте луковицу вдоль пополам. Каждую половину нарежьте на 4 дольки (всего 8). Отделите слои и переложите в жаропрочную миску.

В небольшой кастрюле доведите до кипения уксус, сахар и воду, размешивая до растворения сахара. Снимите с огня и залейте лук. Дайте остыть до комнатной температуры. Храните в холодильнике.

CHARRED CORN POWDER

25 г сублимированной кукурузы

Равномерно распределите сублимированную кукурузу на небольшом противне. С помощью пропановой горелки обжаривайте, постоянно помешивая, чтобы кукуруза равномерно подрумянилась. Переложите в кофемолку и измельчите в порошок. Просейте через chinois. Храните в герметичном контейнере.



ELOTE

150 г испанской чоризо, крупно нарезанной
80 г топленого масла
55 г сублимированной кукурузы
50 г тапиокового мальтодекстрина
4 г соли
1,5 г сахара
1,5 г копченой паприки
0,2 г кайенского перца

В небольшой кастрюле готовьте чоризо на среднем-слабом огне, пока не вытопится жир и колбаса не станет хрустящей. Отложите чоризо, процедив через chinois. В блендере соедините 30 г горячего жира, топленое масло и 30 г сублимированной кукурузы. Взбивайте на высокой скорости 1 минуту или до полной однородности. Перелейте в миску. Добавьте оставшуюся кукурузу и остальные ингредиенты, взбивая до однородности. Переложите смесь в вакуумный пакет, продвигая массу к одному краю и выдавливая воздух. Запечатйте на максимальной мощности. Охлаждайте 3 часа. Достаньте, осторожно разломайте на органические, скалоподобные куски. Храните в герметичном контейнере.

LIME SALT

40 г кошерной соли
15 г сахара
2 г лимонной кислоты
2,5 г цедры лайма

В средней миске соедините соль, сахар и лимонную кислоту, хорошо перемешайте. Переложите в кофемолку и измельчите в порошок. Добавьте цедру лайма и перемешайте. Храните в герметичном контейнере.

MICRO CILANTRO

6 листиков микрокинзы

Опустите листья кинзы в миску с ледяной водой на 3 минуты. Переложите на бумажное полотенце.

SCALLION CURLS

1 зеленый лук

Подготовьте небольшую миску с ледяной водой. Удалите корень и белую часть лука, оставшуюся часть отложите. Нарежьте зеленую часть тонкими кольцами толщиной 1/16 дюйма (1,6 мм). Переложите кольца в воду, они свернутся в спирали. Храните на влажной бумажной салфетке.

SOUR CREAM

50 г сметаны

Переложите сметану в бутылочку с дозатором. Храните в холодильнике.

TO ASSEMBLE AND SERVE (2017)

1 унция (30 мл) основы Michelada

1 унция (30 мл) виски Suntory Toki, хорошо охлажденного

4 унции (120 мл) Evil Twin Bushido

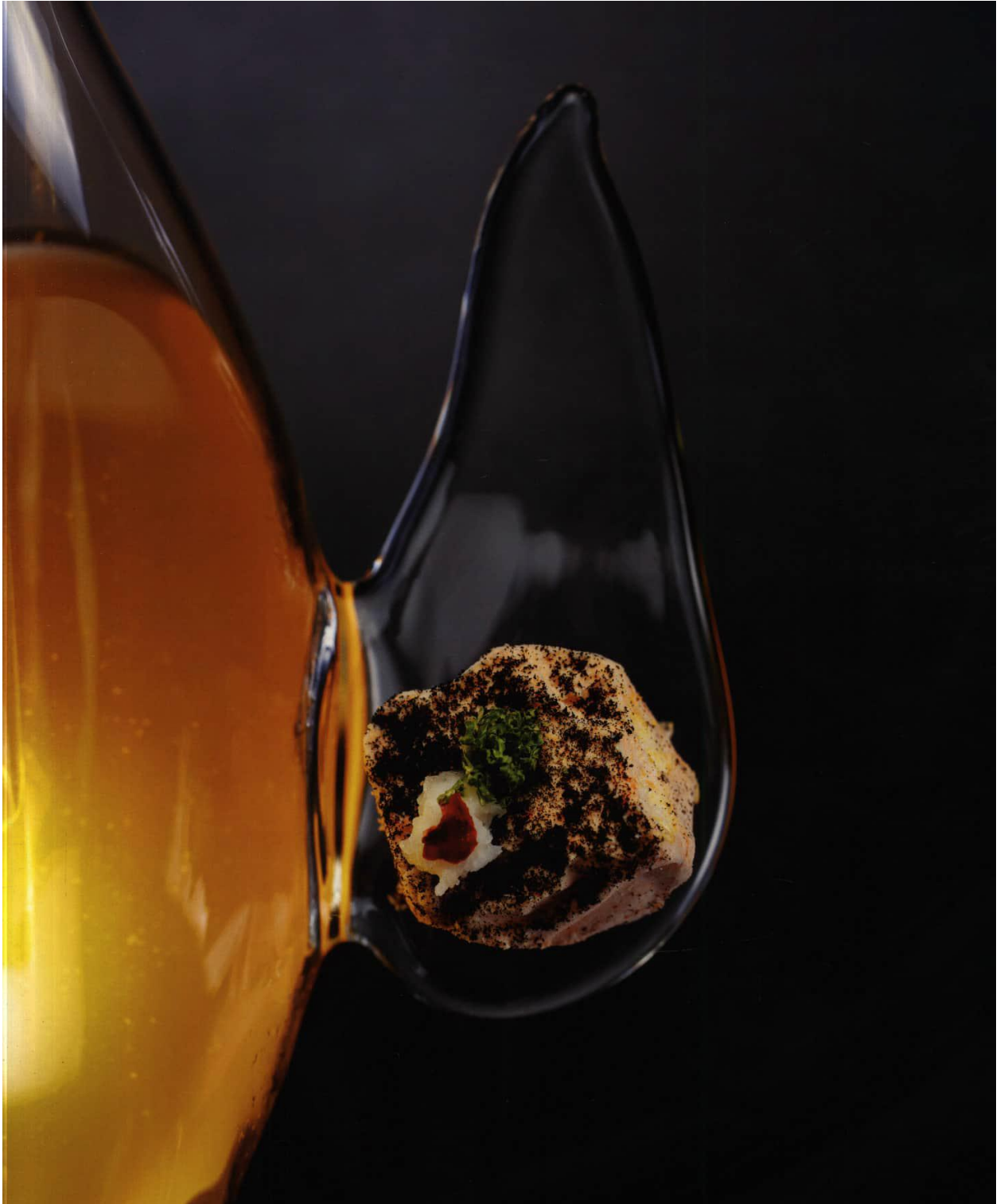
queso fresco, раскрошенный

щепотка хлопьев красного перца

цедра лайма, снятая с помощью Microplane

Смешайте основу Michelada с виски в стакане для смешивания с льдом, хорошо перемешайте. Перелейте в сервировочную посуду в виде птицы. Добавьте трубочку.

Выложите один диск террина на лепешку маса, разместите на правом "крыле" сервировочной посуды. Выдавите 1 небольшую каплю сметаны на террин. Украсьте 1 слоем маринованного лука, 1 кольцом лука, 1 листом микрокинзы. Посыпьте сверху щепоткой порошка из обожженной кукурузы. Разместите один кусочек elote на левом "крыле". Украсьте небольшим количеством queso fresco, хлопьями чили и цедрой лайма.



EVIL TWIN BUSHIDO

Bushido — пиво, созданное для нас в 2017 году в рамках сотрудничества с Evil Twin Brewing. Наши друзья из Evil Twin любезно поделились с нами рецептом, чтобы мы могли включить его в книгу. Он был адаптирован под домашние условия, чтобы его было проще готовить в небольших объемах.

Ожидаемые параметры:

Начальная плотность: 9°P (1.036 SG)

Конечная плотность: 1.5°P (1.006 SG)

Содержание алкоголя по объему: 4%

Горечь (IBU): 5–10

Уровень карбонизации: 2.7 объема CO₂



9 кварт (8,5 л) воды
4,2 фунта (1,9 кг) пилснерного солода
2 фунта (0,9 кг) пшеничного солода
10,4 унции (323 г) карамельного солода
15 г соли
12 г кальция (CaCl₂)
0,13 унции (3,7 г) хмеля Magnum
4,25 унции (125 мл) дрожжей Wyeast 1056 American Ale (жидкая форма)
0,25 унции (7 г) хмеля Citra
1,5 г тогараси
0,5 унции (15 мл) юдзу-сока

Чтобы приготовить затор, нагрейте воду в большой кастрюле до 168°F (76°C). Используя мельницу для зерна, грубо размолите солод. Поместите пилснерный солод, пшеничный солод и 10,4 унции карамельного солода в большую мешковину, завязав её прочно шнурком. Погрузите мешок с зерном в подогретую воду. Отрегулируйте температуру так, чтобы она оставалась в диапазоне 150–158°F (66–70°C) в течение часа.

Пока затор настаивается, приготовьте промывочную воду, нагрев 15 г соли в отдельной кастрюле до 170°F (77°C). После завершения затирания поднимите мешок с зерном и дайте жидкости стечь обратно в кастрюлю, стараясь не выжать мешок. Осторожно вылейте промывочную воду на зерно и дайте стечь. Повторите промывку ещё раз. Удалите мешок с зерном и добавьте кальций и соль, перемешайте, накройте кастрюлю крышкой и охладите жидкость до 105–110°F (40–45°C) на 3 дня.

Когда пивное сусло остынет, добавьте воды до объема примерно 6 галлонов (22,7 л). Доведите жидкость до кипения и варите в течение 1 часа, периодически помешивая. Снимите с огня. Перенесите кастрюлю в ванну с льдом или используйте чиллер, чтобы снизить температуру до 70–75°F (21–24°C). Процедите в продезинфицированную ферментационную ёмкость. Добавьте дрожжи, энергично перемешайте стерильной ложкой. Закройте ферментатор гидрозатвором и дайте настояться при 65°F (18°C) в течение 4–6 дней.

Когда ферментация замедлится, добавьте хмель Citra, тогараси и юдзу-сок. Дайте добродить и осветлиться еще в течение 7 дней.

Фасовка в кег

С помощью сифона аккуратно перелейте сброженное пиво в продезинфицированный кег, избегая всплесков и оставляя как можно больше осадка на дне. Закройте кег и нагнетите углекислый газ из баллона до давления около 11 PSI. Поместите кег в холодильник, поддерживая давление CO₂ в течение 7–10 дней. Проверьте уровень карбонизации, при необходимости отрегулируйте давление баллона.

Фасовка в бутылки

16 унций (500 мл) воды
4,5 унции (130 г) декстрозы

Смешайте воду и сахар в небольшой кастрюле, доведите до кипения, чтобы полностью растворить сахар. Перелейте в продезинфицированную ёмкость. С помощью сифона перелейте сброженное пиво в эту ёмкость, избегая всплесков и осадка. Разлейте пиво по бутылкам и закупорьте капсулой. Дайте пиву карбонизироваться в бутылках не менее 1 месяца перед употреблением.

CORPSE SURVIVOR

Buddha's Hand Corpse Reviver No. 2 — 5 твёрдых, 5 жидких

SIMPLE SYRUP

125 г сахара
125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

BUDDHA'S HAND GIN

300 г Vapor Distillery Boulder Ginskey Barrel Aged Gin
175 г цедры цитрона Buddha's hand, нарезанной кубиками

Смешайте джин и нарезанную цедру цитрона в средней миске. Накройте и дайте настояться в течение 24 часов. Процедите через chinoise. Перелейте джин в стеклянную бутылку и отставьте. Оставшуюся цедру используйте для приготовления Buddha's hand stock.

BUDDHA'S HAND STOCK

150 г отфильтрованной цедры Buddha's hand, настоянной в джине
75 г воды

Смешайте цедру и воду, поместите в вакуумный пакет и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте су-вид при 60°C (140°F) в течение 2 часов. Тем временем подготовьте ледяную баню. Полностью охладите в ледяной бане. Процедите через chinoise, затем через супермеш 100 микрон. Перелейте в стеклянную бутылку и отставьте.

Низкотемпературная обработка активирует пектин в цитроне и способствует загущению жидкости аналогично приготовлению джема.

CITRUS DUST

4 г цедры лимона Майера, снятой с помощью Microplane
8 г желтых горчичных семян, молотых

50 г сахара
1 г лимонной кислоты

В небольшой миске смешайте цедру лимона и горчичные семена. Перемешайте до однородности. Выложите на силиконовый коврик в дегидратор. Сушите при температуре 145°F (63°C) в течение 45 минут.

С помощью спецмолки измельчите сушёные ингредиенты в порошок. Просейте через мелкое сито. В небольшой миске смешайте 7 г полученной смеси с сахаром, лимонной кислотой, тщательно перемешайте. Храните в герметичном контейнере.

COCCHI AMERICANO DUST

25 г мёда в гранулах
5 г корня генцианы
2,5 г корня дягиля
2,5 г цветов османтуса
1 г порошка куркумы
25 г сахара

С помощью спецмолки по отдельности измельчите гранулы мёда, корень генцианы, дягиль и цветы османтуса до состояния мелкого порошка. Просейте каждый порошок через мелкое сито. В небольшой миске смешайте 20 г мёда, 1 г генцианы, 0,5 г дягиля, 0,5 г османтуса, 1 г куркумы и сахар, перемешайте до однородности. Храните в герметичном контейнере.



PERNOD DUST

13 г семян аниса
13 г фиалкового сахара
6,5 г семян фенхеля
13 г сахара
3,5 г яблочной кислоты

Смешайте все ингредиенты в спецмолке. Измельчите до состояния мелкого порошка. Просейте порошок через мелкое сито. Храните в герметичном контейнере.

BARREL DUST

18 г ягод можжевельника
10 г какао-крупки
4 г листьев грецкого ореха
3 г укропных семян
0,1 г соли
30 г сахара

Застелите лоток дегидрататора силиконовым ковриком. Равномерно распределите ягоды можжевельника по поверхности. Сушите при 140°F (60°C) в течение 24 часов или до полного высыхания. Переложите ягоды в спецмолку и измельчите до порошкообразного состояния. Просейте через мелкое сито. Отставьте.

Измельчите какао-крупку в спецмолке до состояния порошка. Просейте через мелкое сито. Отставьте.

Смешайте оставшиеся ингредиенты и измельчите в спецмолке до порошка. Просейте через мелкое сито в небольшую миску. Добавьте 6 г порошка из можжевельника и 5 г порошка из какао. Перемешайте до однородности. Храните в герметичном контейнере.

RYE DUST

29 г копчёного сахара из бурбонной бочки
21 г чёрного кунжута
2 г тёртого чёрного лайма (Microplane)
1,5 г Ходзича (жареный зелёный чай)

Смешайте все ингредиенты в спецмолке. Измельчите до состояния мелкого порошка. Храните в герметичном контейнере.

BUDDHA'S HAND CANDY

100 г Buddha's hand stock
20 г глюкозы
100 г сахара
3 г жёлтого пектина
2 г лимонной кислоты

Сбрызните квадратную форму 10×10 см антипригарным спреем. В небольшой кастрюле нагрейте stock и глюкозу на среднем огне, помешивая до полного растворения глюкозы. В отдельной миске смешайте оставшиеся ингредиенты. Добавьте в кастрюлю, доведите до кипения, постоянно помешивая. Варите до температуры 225°F (107°C). Вылейте в подготовленную форму. Дайте полностью остыть. Нарежьте кубиками по ¼ дюйма (6 мм). Всего потребуется 30 кубиков.

Обваляйте 6 кубиков в citrus dust, 6 — в cocchi americano dust, 6 — в pernod dust, 6 — в barrel dust и 6 — в rye dust, тщательно покрывая каждый кубик. Храните кубики в соответствующих смесях.

SINGLE PORTION

CORPSE SURVIVOR BASE

1½ oz (45 мл) St. George Dry Rye Gin
1 oz (30 мл) Cocchi Americano
¾ oz (22,5 мл) Buddha's hand gin
¼ oz (7,5 мл) Pernod
½ oz (15 мл) simple syrup

Смешайте все ингредиенты в стакане для смешивания коктейлей со льдом, перемешайте до объединения. Оставьте при комнатной температуре.

BATCH

CORPSE SURVIVOR BASE

246 г St. George Dry Rye Gin
180 г Cocchi Americano
127 г Buddha's hand gin
43 г Pernod
108 г simple syrup

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешивая. Перелейте в бутылку. Храните при комнатной температуре.

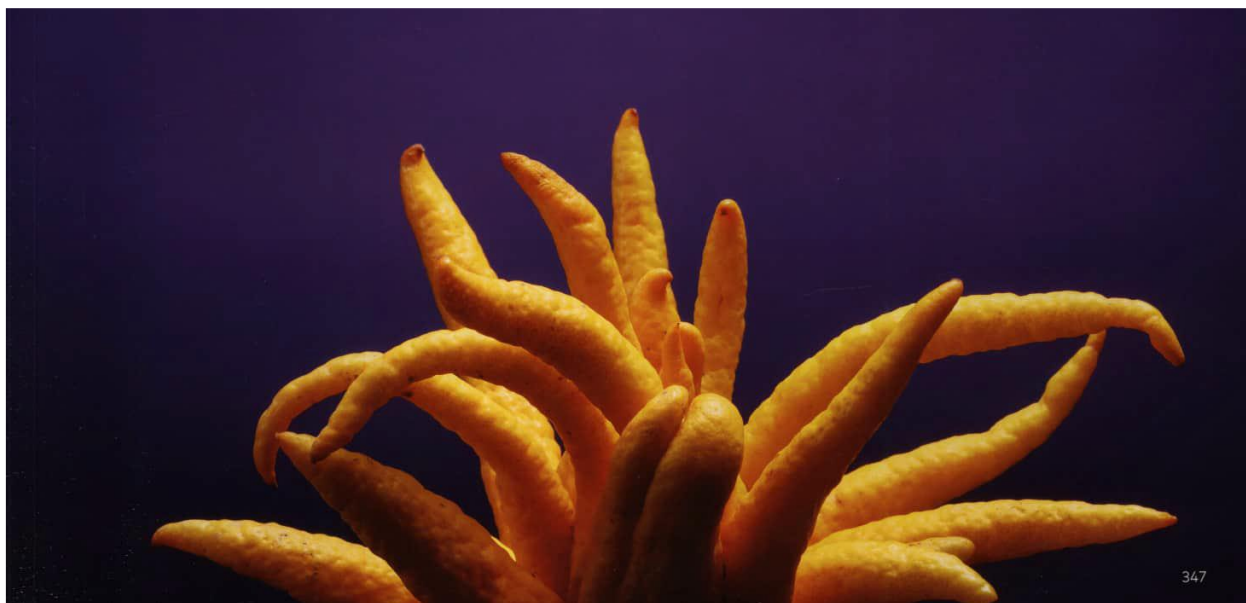
TO ASSEMBLE AND SERVE

1 кубик Buddha's hand candy в citrus dust
1 кубик Buddha's hand candy в cocchi americano dust
1 кубик Buddha's hand candy в pernod dust
1 кубик Buddha's hand candy в barrel dust
1 кубик Buddha's hand candy в rye dust
одна порция или 4 oz (120 мл) batch
¾ oz (22,5 мл) lemon juice

Аккуратно насадите кубики на павлиньи иглы. Установите иглы в основание.

Смешайте основу коктейля и лимонный сок со льдом в шейкере. Встряхните до охлаждения и разбавления, затем процедите дважды в средний бокал.

Подавая за столом, предложите гостю попробовать каждый из кубиков в порядке от самого светлого (citrus cube) к самому тёмному (rye cube) между глотками коктейля.



SIMPLE SYRUP

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в бутылку и храните в холодильнике.

CHERRY MARBLES

430 г воды

165 г Cherry Heering Liqueur

71 г simple syrup

68 г Fusion Verjus Rouge

6,5 г бальзамического уксуса

2,5 г молочной кислоты

Смешайте все ингредиенты в средней миске, перемешивая до растворения кислоты. С помощью шприца заполните полусферическую форму диаметром $\frac{5}{8}$ дюйма (16 мм) и заморозьте до полного затвердевания. Храните в морозильной камере.

FINGER LIME CORDIAL

160 г сахара

160 г воды

80 г целых пальчиковых лаймов, грубо нарезанных

40 г Smith & Cross Rum

Смешайте сахар, воду и пальчиковые лаймы в небольшой миске, перемешивая до полного растворения сахара. Перелейте в вакуумный пакет и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте sous vide при 80°C (175°F) в течение 20 минут. Тем временем подготовьте ледяную баню. Охладите пакет в ледяной бане. Процедите через chinois. Добавьте ром, перемешайте до объединения. Перелейте в бутылку и храните.

CACHACA SUGAR CANE

1 сегмент сахарного тростника

200 г Leblon Cachaça

200 г белого шоколада, нарезанного

С помощью ножа разрежьте сегмент тростника на куски длиной около 5 см, следя за тем, чтобы концы были ровными. Разрежьте сегменты вертикально. Снимите внешнюю оболочку ножом, срезая вдоль волокон. Нарезьте очищенные сегменты на батончики размером 1,5 × 0,25 × 0,25 дюйма (3,8 × 0,6 × 0,6 см). Поместите батончики в неглубокую кастрюлю. Налейте кашасу, чтобы покрыть батончики. Поместите кастрюлю в вакуумную камеру. Проведите откачку на максимальной мощности — появятся пузырьки. Верните давление. Повторите процедуру 2–3 раза, пока батончики не пропитаются кашасой. Удалите тростник из кашасы и обсушите. Храните в холодильнике 1 час.

Застелите маленький противень пергаментом. Растопите белый шоколад в жаропрочной миске над кастрюлей с кипящей водой (не касаясь воды), помешивая до плавления. Достаньте тростниковые батончики из холодильника. Нарежьте каждый батончик на кусочки длиной 0,5 дюйма (1,2 см). Держа кусочек за один конец, опустите другой конец в растопленный белый шоколад, чтобы покрыть его. Переложите на подготовленный противень. Храните в холодильнике.



CILANTRO

6 листьев кинзы

Положите листья кинзы в небольшую миску с ледяной водой на 3 минуты. Откиньте на бумажное полотенце, чтобы обсушить.

Выбирайте маленькие, нежные, неповрежденные листья. Более крупные и зрелые — жесткие и могут мешать текстуре.

FINGER LIME CELLS

2 пальчиковых лайма

Разрежьте лаймы поперек острым ножом. Аккуратно выдавите половинки от основания к срезу, чтобы извлечь ячейки. Удалите семена, ячейки разберите на небольшие грозди. Храните в плотно закрытом контейнере.

SINGLE PORTION

JOSEPH'S CANE – TO ASSEMBLE AND SERVE

2 oz (60 мл) Leblon Cachaça

1 oz (30 мл) finger lime cordial

¾ oz (22,5 мл) Giffard Banane du Brésil

½ oz (15 мл) lime juice

2 капли Bittermens Hellfire Habanero Shrub

46 г Charles Heidsieck Rosé Réserve Champagne

1 каперс, разрезанный пополам

Смешайте кашасу, кордиал, банановый ликёр, сок лайма и хабанеро-шраб со льдом в шейкере. Коротко встряхните до охлаждения, затем процедите в устройство для карбонизации. Газируйте по инструкции производителя.

Заполните высокий бокал на три четверти мраморными вишнями. Аккуратно налейте газированный коктейль поверх мраморов. Добавьте шампанское. Поместите 1 кусочек тростника с шоколадом на край бокала. Украсьте 1 листом кинзы, небольшой гроздью клеточек пальчикового лайма и половинкой каперса.

BATCH

JOSEPH'S CANE BASE

312 г Leblon Cachaça

200 г finger lime cordial

146 г Giffard Banane du Brésil

8 г Bittermens Hellfire Habanero Shrub

Смешайте все ингредиенты в средней миске до однородности. Перелейте в бутылку. Храните при комнатной температуре.

TO ASSEMBLE AND SERVE

3¾ oz (112,5 мл) joseph's cane base
¾ oz (22,5 мл) lime juice
46 г Charles Heidsieck Rosé Réserve Champagne
1 небольшой каперс, разрезанный пополам

Смешайте основу коктейля и сок лайма со льдом в шейкере. Коротко встряхните до охлаждения, затем процедите в устройство для карбонизации. Газируйте по инструкции производителя.

Заполните высокий бокал на три четверти мраморными вишнями. Аккуратно налейте газированный коктейль поверх мраморов. Добавьте шампанское. Поместите 1 кусочек тростника с шоколадом на край бокала. Украсьте 1 листом кинзы, небольшой гроздью клеточек пальчикового лайма и половинкой каперса.

Деревянистый тростник несъедобен. Гостям предлагают снять тростник с бокала и соскрести шоколад и гарниры ложкой, чтобы извлечь вкус. Рядом кладется салфетка, куда можно положить прожеванный тростник.



Этот напиток прочно укоренён в наших кулинарных корнях в Alinea, где вопросы вроде «А что, если мы сделаем съедобный коктейль, который едят ложкой?» не редкость. Мы черпали вдохновение из оригинального блюда из морковного пены, созданного поварами elBulli, начав с похожей пены на основе пива. Затем мы составили список вкусов, которые, как нам казалось, дополняли бы пивную пену — процесс, который мы называем «вкусовым отскоком».

CHAMOMILE GEL

5 листов желатина
500 г воды
28 г сушёных цветков ромашки
5 г апельсиновой цедры (снятой Microplane)
3 г лимонной цедры (снятой Microplane)
100 г Grey Goose Vodka
57 г апельсинового сока
36 г лимонного сока
63 г мёда
0.5 г шафрана

Замочите листы желатина в ледяной воде на 5 минут до мягкости. Отожмите и отложите. В сотейнике доведите 500 г воды до кипения. Снимите с огня, добавьте ромашку, апельсиновую и лимонную цедру, накройте и дайте настояться 8 минут. Процедите через chinois. Добавьте желатин и размешайте до растворения. Добавьте оставшиеся ингредиенты, перемешайте. Процедите через chinois.

Разлейте по небольшим мискам или бокалам по 100 г. Перенесите в холодильник. Повторите 6 раз (6 мисок всего). Охлаждайте около 4 часов до полного застывания. Острым ножом вырежьте кубики размером 6,4 мм, не прорезая гель насквозь. Храните закрытыми в холодильнике.

Используемая миска или бокал будет впоследствии использоваться как посуда для подачи блюда.

SAGE PUDDING

25 г листьев шалфея
168 г ледяной воды
12 г сахара
3 г соли
15 г Ultra-Tex 3

Приготовьте ледяную баню. Вскипятите большую кастрюлю с водой. Бланшируйте листья шалфея 8 секунд, сразу переложите в ледяную баню до полного охлаждения. Осушите и отожмите.

В блендере смешайте шалфей, 168 г воды, сахар и соль, взбивайте 30 секунд. На низкой скорости, постепенно всыпая, добавьте Ultra-Tech 3. Перелейте в бутылочку с носиком. Храните в холодильнике.

Ледяная вода помогает сохранить яркий цвет шалфея, который может потускнеть при высокой температуре.

PEAR APPLE JUICE

3 зелёные груши Anjou с кожурой

3 зелёных яблока с кожурой

60 г сахара (*примерно*)

6 г аскорбиновой кислоты (*примерно*)

Разрежьте груши и яблоки вдоль от стебля к цветоложу. Удалите семена. Нарежьте каждую половинку на кусочки толщиной около $\frac{1}{2}$ дюйма (12,7 мм). Взвесьте нарезанные фрукты в миске. Добавьте 10% по весу сахара (около 60 г) и 1% по весу аскорбиновой кислоты (около 6 г), перемешайте и накройте. Дайте настояться 1 час. Откиньте на сито, чтобы стекла лишняя жидкость. Переложите фрукты в вакуумный пакет, удалите воздух и запечатайте. Дайте постоять при комнатной температуре 10 минут. Затем охладите.

Вскипятите воду и бланшируйте охлаждённые фрукты 10 секунд. Переложите в ледяную баню. Отожмите через chinois, выбрасывая твёрдые остатки. Перелейте сок в бутылку, храните в холодильнике.

Такой процесс позволяет извлечь максимум сока из фруктов и при этом сохранить их от потемнения за счёт окисления.



COMPRESSED PEARS

100 г грушевого яблочного сока
30 г сахара
3 г лимонной кислоты
3 зелёные груши Anjou

В средней миске смешайте сок, сахар и лимонную кислоту, размешивая до полного растворения сахара. Очистите груши и нарежьте кубиками 1,6 × 1,6 см. По мере нарезки сразу погружайте кубики в подкисленный сок, чтобы предотвратить потемнение.

Разложите 24 кубика в мелкую посуду. Залейте их грушевым соком. Переложите в камеру вакууматора. Запечатйте на максимальной мощности (жидкость «вскипит», пока не будет удалён воздух). Сбросьте вакуум. Повторите процесс 4 раза или до тех пор, пока кубики не станут полупрозрачными и насыщенными ароматом. Храните в герметичном контейнере в холодильнике.

CHARTREUSE SORBET

220 г грушевого сока
110 г зелёного Chartreuse

В небольшой миске взбейте сок и Chartreuse. Медленно введите жидкий азот до консистенции сорбета. Храните в морозильнике.

BLOOD ORANGE CELLS

1 кровавый апельсин

Очистите апельсин и разберите на сегменты. Аккуратно удалите как можно больше плёнки с каждого сегмента, стараясь не повредить мякоть. Заморозьте сегменты в жидком азоте. Замороженные сегменты аккуратно постучите о стол, чтобы разделить на клетки. Переложите клетки в небольшую миску. Удалите остатки плёнки. Храните.

BEER FROTH

400 г пива Stillwater Artisanal Cellar Door American Farmhouse Ale
4 г соевого лецитина

В миске смешайте пиво и лецитин. С помощью погружного блендера взбейте до полного объединения ингредиентов. Переложите в высокий узкий контейнер. Отставьте.

FINGER LIME

2 лайма finger lime

Разрежьте лаймы поперёк. Аккуратно выдавите мякоть, чтобы извлечь «икру». Удалите семена и разделите мякоть на маленькие гранулы. Храните в герметичном контейнере.

TO ASSEMBLE AND SERVE

6 небольших листьев шалфея
лепестки свежей ромашки

Достаньте миски с гелем из холодильника. Сформируйте кнель сорбета с помощью ложки для демитассе и выложите на гель. Отсадите 6 горошин шалфейного пудинга вокруг. Разложите 6 кубиков груши между точками пудинга. Разложите листья шалфея между гарнирами. Посыпьте несколькими каплями апельсиновой мякоти. Добавьте небольшое количество гранул finger lime. Взбейте пиво при помощи погружного блендера до образования пены (немного жидкости останется). Выложите шапку пены поверх блюда. Украсьте лепестками ромашки.



Carrot Cake Ramos Rum Fizz:

SIMPLE SYRUP

125 г сахара
125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

CARROT ROOIBOS SYRUP

300 г морковного сока (свежевыжатого)
24 г Rare Tea Cellar Barrel Aged Gingerbread Dream Rooibos
115 г сахара (приблизительно)

Нагрейте морковный сок в средней кастрюле на среднем огне. Не допускайте закипания или расслоения. Когда сок достигнет 80°C, снимите с огня. Добавьте чай, перемешайте, накройте крышкой и настаивайте 5 минут.

Процедите сок через chinoise в чистую миску, установленную на весах. Запомните вес и добавьте 50% сахара от веса сока (примерно 115 г). Перемешайте до полного растворения сахара. Процедите снова через chinoise, затем через суперсито 100 микрон. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

ACIDULATED CARROT JUICE

150 г морковного сока (свежевыжатого)
3.75 г лимонной кислоты

Смешайте морковный сок и лимонную кислоту, перемешивая до полного растворения. Процедите через chinoise. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

CREAM CHEESE MILK

225 г сливочного сыра
12.5 г цельного молока

Смешайте сливочный сыр и молоко в блендере. Взбивайте на высокой скорости до получения однородной массы. Процедите через chinoise. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

BLACK WALNUT CRUMBS

175 г чёрных грецких орехов
1 г кошерной соли

Разогрейте духовку до 175°C. Разложите орехи на противне и обжарьте около 10 минут до появления аромата и лёгкого подрумянивания. Полностью остудите.

Измельчите 50 г обжаренных орехов в кухонном комбайне до состояния крошки. Посолите по вкусу. Отложите часть для финальной подачи, оставшиеся орехи храните отдельно.



Carrot Cake Ramos Rum Fizz:

CARROT TOP DISTILLATE

71 г зарезервированных тостированных чёрных грецких орехов
16.5 г морковной ботвы
380 г воды
20.5 г пеканов
65 г Old New Orleans Cajun Spice Rum

Смешайте орехи и 190 г воды в блендере. Взбивайте на высокой скорости до полной однородности. Перелейте в миску.

Смешайте морковную ботву и оставшиеся 190 г воды в блендере. Взбивайте до однородности. Перелейте к ореховой массе, добавьте пеканы и ром. Перемешайте.

Перелейте смесь в колбу для дистилляции и перегоняйте на ротационном испарителе при 45°C и 80 об/мин, регулируя вакуум для поддержания стабильного кипения. Не допускайте закипания в конденсаторной колонне. Перегоняйте до появления густого остатка. Полученный дистиллят сразу используйте для содовой из морковной ботвы или храните в герметичном контейнере в морозильной камере.

CARROT TOP SODA

377 г дистиллята из морковной ботвы
126.5 г сахарного сиропа
2.6 г лимонной кислоты
2.5 г молочной кислоты

Подготовьте ледяную баню. Смешайте все ингредиенты в средней миске до однородности. Перелейте в устройство для карбонизации. Остудите в ледяной бане. Карбонизируйте согласно инструкции производителя. Храните в холодильнике.

ORANGE BLOSSOM WALNUT TINCTURE

50 г тостированных чёрных грецких орехов
25 г Fee Brothers Black Walnut Bitters
50 г воды с цветами апельсина

Подготовьте ледяную баню. Поместите все ингредиенты в вакуумный пакет и герметично запечатайте. Готовьте sous vide при 75°C в течение 2 часов. Охладите в ледяной бане, затем полностью остудите. Процедите через chinois, затем через кофейный фильтр. Перелейте в спрей-бутылку. Храните в холодильнике.

CARROT CAKE RUM

9 г палочек корицы кассии, слегка раздробленных
1.5 г стручков зелёного кардамона, слегка раздробленных
1.6 г чёрного кардамона, слегка раздробленного
4.7 г мускатного ореха, слегка раздробленного
2.7 г бадьяна
2.7 г душистого перца, слегка раздробленного
0.6 г гвоздики
2.5 г сушёной цедры сладкого апельсина
0.4 г хлопьев чили
0.9 г порошка имбиря
7 г свежего имбиря, натёртого
197 г моркови, натёртой
696 г Old New Orleans Cajun Spice Rum

В большой сковороде на среднем огне обжарьте специи, пока они не станут ароматными. Переложите специи в большую банку и добавьте морковь и ром. Перемешайте и уберите в холодильник на 48 часов. Процедите через chinois. Храните в стеклянной бутылке.

TO ASSEMBLE AND SERVE

2 oz (60 мл) рома со вкусом морковного пирога
2 oz (60 мл) сиропа из морковного ройбуша
1 oz (30 мл) подкисленного морковного сока
1 oz (30 мл) сливочного молока
 $\frac{3}{4}$ oz (22.5 мл) яичного белка
60 г льда
1 oz (30 мл) содовой из морковной ботвы

Смешайте ром, сироп, сок, сливочное молоко и белок в шейкере. Встряхните без льда, затем добавьте лёд и снова встряхните до охлаждения и полной эмульсии.

Заполните высокий бокал на три четверти льдами и перелейте коктейль. Опрыскайте настойкой из апельсина и орехов. Дайте настояться 3 минуты, чтобы сформировалась пена. Добавьте 30 мл содовой из морковной ботвы поверх пены. Украсьте оставшейся крошкой из чёрных грецких орехов.



VANILLA TINCTURE

4 стручка ванили
100 г нейтрального спирта крепостью 190°

Разрежьте стручки ванили вдоль ножом для очистки овощей. Поместите ваниль и спирт в вакуумный пакет и запечатайте на максимальном уровне. Готовьте sous vide при 75°C в течение 30 минут. Тем временем подготовьте ледяную баню. Остудите пакет в бане до полного охлаждения. Процедите жидкость и переложите стручки в бутылку с капельницей. Храните.

FENUGREEK TINCTURE

85 г семян пажитника
85 г нейтрального спирта крепостью 190°

Смешайте семена пажитника и спирт в блендере. Взбивайте на высокой скорости 20 секунд. Дайте настояться при комнатной температуре 20 минут. Процедите через chinois, затем через кофейный фильтр. Перелейте в небольшую бутылку с капельницей и храните.

STAR ANISE TINCTURE

14 г бадьяна, грубо раздробленного
100 г нейтрального спирта крепостью 190°

Поместите бадьян и спирт в вакуумный пакет и герметично запечатайте. Готовьте sous vide при 75°C в течение 30 минут. Тем временем подготовьте ледяную баню. Остудите пакет в бане до полного охлаждения. Процедите через chinois, затем через суперфильтр 100 мкм. Перелейте в небольшую бутылку с капельницей и храните.

SMOKING BARREL — SINGLE PORTION

1 oz (30 мл) Pierre Ferrand 1840 Cognac
1 oz (30 мл) Jean-Luc Pasquet Cuvee de Grande Champagne Cognac
¾ oz (22.5 мл) Cocchi Storico Vermouth di Torino
½ oz (15 мл) Cointreau
½ oz (15 мл) Pere Magloire Calvados XO
½ oz (15 мл) J.T.S. Brown Bottled In Bond Bourbon
12 капель Lagavulin Select Scotch Whisky
3 капли настойки пажитника
3 капли ванильной настойки
3 капли настойки бадьяна

Смешайте все ингредиенты со льдом в стакане для смешивания. Размешивайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в небольшую графин. Храните в морозильной камере.

SMOKING BARREL — BATCH

180 г Pierre Ferrand 1840 Cognac
180 г Jean-Luc Pasquet Cuvee de Grande Champagne Cognac
135 г Cocchi Storico Vermouth di Torino
45 г Cointreau
36 г Pere Magloire Calvados XO
36 г J.T.S. Brown Bottled In Bond Bourbon
13.5 г Lagavulin Select Scotch Whisky
300 г воды
1 г настойки пажитника
1 г ванильной настойки
1 г настойки бадьяна

Смешайте все ингредиенты в средней миске и тщательно перемешайте. Перелейте в стеклянную бутылку. Храните в морозильной камере до полного охлаждения.



TO ASSEMBLE AND SERVE

Одна порция или 120 мл из заготовки, охлажденной в небольшом графине
1 цедра лимона, очищенная с помощью овощечистки

Выжмите масла из цедры лимона над графином. Цедру выбросьте. С помощью газовой горелки тщательно обуглите поверхность деревянной клёпки от бочки. Потушите огонь и накройте обугленную клёпку средним стаканом, чтобы поймать дым.

У гостя на столе поднимите стакан с клёпки, выпустив дым, затем перелейте содержимое графина в стакан.

THAI ICED COFFEE

КОФЕ · МЕЛАССА · СПЕЦИИ ЧАЯ

SWEET MILK (СЛАДКОЕ МОЛОКО)

356 г обезжиренного молока

100 г сгущенного молока

Смешайте обезжиренное и сгущенное молоко в средней миске, тщательно перемешивая. Перелейте в бутылку и охладите в холодильнике.

MILK ICE (МОЛОЧНЫЙ ЛЁД)

250 г цельного молока

Заполните форму для льда размером 1¼ дюйма (3,2 см) молоком. Заморозьте до полного затвердевания. Храните в морозильной камере.

COFFEE ICE (КОФЕЙНЫЙ ЛЁД)

450 г воды

27 г кофе грубого помола

В средней кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня. Отмерьте 400 г воды и перелейте в миску, затем добавьте кофе. Накройте и настаивайте 4 минуты. Процедите через кофейный фильтр. Остудите полностью. Заполните форму для льда (1¼ дюйма / 3,2 см) кофейным настоем. Заморозьте до полного затвердевания. Храните в морозильной камере.

THAI SPICE COTTON CANDY (ТАИЛАНДСКАЯ ПРЯНАЯ САХАРНАЯ ВАТА)

10 г палочек кассии

4 г звездчатого аниса

3 г семян черного кардамона

2 г стручков зелёного кардамона

38 г кофе средний помол

50 г сахара

На большой сковороде на среднем огне поджарьте кассию, анис, чёрный и зелёный кардамон отдельно до появления яркого аромата. Снимите с огня. Переложите в

кофемолку и измельчите в порошок. Просейте через chinois. В маленькой миске смешайте пряный порошок с сахаром и молотым кофе. Перемешайте. Отложите.

С помощью аппарата для сахарной ваты приготовьте вату, используя 50 г пряного сахара согласно инструкции производителя. Соберите вату в небольшие гнёзда диаметром около 3 дюймов (7,6 см). Разложите на противне и посыпьте смесью специй. Храните в герметичном контейнере.

THAI SPICE COFFEE GROUNDS (ПРЯНЫЙ КОФЕ)

20 г палочек кассии
8 г звездчатого аниса
3 г семян чёрного кардамона
2 г стручков зелёного кардамона
75 г кофе средний помол

На большой сковороде поджарьте кассию, анис, чёрный и зелёный кардамон до появления аромата. Снимите с огня. Переложите в кофемолку и измельчите до консистенции песка. В небольшой миске смешайте специи и кофе, тщательно перемешивая. Отложите.

THAI SPICE RUM (ТАЙСКИЙ ПРЯНЫЙ РОМ)

200 г рома Cruzan Black Strap
200 г Amaro Lucano
5,5 г Angostura Aromatic Bitters

Наполните большую миску льдом. В небольшой миске смешайте ром, амаро и биттер, тщательно перемешивая. Поставьте миску на лёд. Добавьте 30 г пряного кофе, перемешайте. Накройте и настаивайте 18 минут. Процедите через chinois. Перелейте в бутылку и отставьте.



TO ASSEMBLE AND SERVE

1¼ oz (37,5 мл) тайскогопряного рома

¾ oz (22,5 мл) Galliano Ristretto

2 oz (60 мл) сладкого молока

Смешайте все ингредиенты со льдом в шейкере. Встряхните коротко, пока смесь не охладится и не разбавится, затем процедите двойным методом в небольшую крафтовую бутылку.

Положите в стеклянную кружку для кофе 1 кубик молочного льда и 1 кубик кофейного льда. Сверху расположите гнездо из тайской пряной сахарной ваты. Подавайте с пластиковой палочкой для размешивания кофе.

За столом налейте содержимое бутылки поверх сахарной ваты, приглашая гостя размешать напиток.

Примечание сбоку:

Помимо зрелищной подачи и способа подсластить коктейль, сахарная вата помогает минимизировать разбрызгивание, когда в кружку вливают ром.

PYROLYZING SPIRITS

Неотъемлемой частью инновационного подхода в The Aviary является способность чувствовать себя комфортно даже тогда, когда мы не до конца понимаем, что делаем. Мы часто начинаем эксперимент с определённой целью или замыслом, но сталкиваемся с неожиданными осложнениями, тупиками или неудачами. Эти идеи откладываются на полку или забываются в холодильнике на несколько месяцев или дольше, чтобы однажды быть заново открытыми и развитыми в новом направлении. В любой момент времени наша кухня полна следов экспериментов, которые ещё не завершены.

Примером такого эксперимента стал наш многолетний проект с чесноком, начавшийся с простого вопроса о чёрном чесноке.

Чёрный чеснок — ферментированный продукт, получаемый путём медленного нагрева свежих головок чеснока при низких температурах в течение длительного времени. За это время чеснок темнеет и карамелизуется, становясь вкусным, сладковатым и почти конфетным. Мы видим похожее явление при запекании лука или обжаривании молока для французского десерта *dulce de leche*. Вдохновлённые этой идеей медленной карамелизации, мы задались вопросом: можно ли применить аналогичный процесс к спиртным напиткам?

Для эксперимента мы перепрофилировали дегидратор в низкотемпературную духовку и наполнили его бутылками нашего любимого Chartreuse (известного своей высокой сладостью и содержанием сахара). Мы установили температуру на дегидраторе и... ждали. Через месяц, открывая одну бутылку за другой, мы заметили, что содержимое стало слегка темнее, чем оригинал. Воодушевлённые этим, мы продолжили нагревать остальные бутылки, открывая по одной каждый месяц в течение целого года.

Во время дегустации мы заметили, что карамельные ноты становились всё глубже по мере увеличения времени нагрева бутылки. Превышая определённый порог, сладость уступала место более горьким, жжёным вкусам. И удачные, и неудачные образцы оказались одинаково интересными, побудив нас продолжить эксперименты с другими спиртами, ликёрами и винами.

Чтобы лучше понять, что именно происходило, мы изучили карамелизацию, ферментацию, реакцию Майяра, неэнзимное потемнение, окисление и другие возможные объяснения. Наша теория заключается в том, что содержимое бутылки проходит неэнзимную карамелизацию, или «пиролиз» — термин, который мы всё чаще используем при обсуждении подобных техник.

Дальнейшие эксперименты дали нам обнадеживающие результаты (*Sauternes*, нагретый при 155°F / 70°C в течение месяца, оказался великолепен) и массу отказов (другие вина становились отвратительными). Мы также задались вопросом, как повлияет такой процесс на другие продукты — и обнаружили, что, например, пиролиз бананов даёт потрясающий результат. Наша коллекция экспериментальных образцов постоянно пополняется.

Следующий рецепт иллюстрирует одно из таких применений. При работе с домашним дегидратором с большим отсеком (например, Excalibur) или водяной баней с термостатом

важно соблюдать стабильную температуру, необходимую для **безопасного пиролиза** продукта. **Важно:** все ингредиенты должны быть пастеризованы до начала пиролиза. Любое давление в бутылке указывает на возможный рост потенциально вредоносных бактерий.



Pyrolized
CHARTREUSE





PERFECT STORM

TONKA GINGER SYRUP

1 г бобов тонка
150 г сока имбиря, отжатого с помощью соковыжималки
150 г сахара

Разогрейте духовку до 175°C. Поджарьте бобы тонка на противне в течение 10 минут или до появления аромата. Переложите в ступку и слегка растолките. Смешайте измельчённые бобы с оставшимися ингредиентами в блендере и взбейте на высокой скорости в течение 1 минуты. Процедите через chinois. Перелейте в бутылку и уберите в холодильник.

ROASTED BANANA ICE SPEAR

3 банана
8 г чёрного перца горошком, грубо растолчённого
1000 г воды
190 г сахара
75 г Tempus Fugit Crème de Banane
6 г листы каффир-лайма, сушёной и измельчённой
4,6 г винной кислоты
2,6 г яблочной кислоты

Разогрейте духовку до 175°C. Застелите противень силиконовым ковриком. Сделайте по несколько неглубоких надрезов на коже каждого банана. Выложите бананы на подготовленный противень и запекайте 15 минут, пока кожура не почернеет. Остудите. Очистите от кожуры и нарежьте бананы на кусочки по 2,5 см, оставляя сердцевину.

В средней кастрюле обжарьте чёрный перец на среднем огне до появления аромата.

Смешайте 350 г запечённых бананов, перец и оставшиеся ингредиенты в вакуумном пакете. Запечатйте на максимальном уровне. Готовьте sous vide при 80°C в течение 2 часов. Охладите в ледяной бане, процедите через chinois, отбрасывая твёрдые части. Разлейте смесь по формам для льда Collins размером 5,25 × 1,25 × 1,25 дюйма (13,4 × 3,12 × 3,12 см). Заморозьте до полного затвердевания.

PYROLYZED BANANAS

5 бананов, очищенных

Наполните большую кастрюлю водой и доведите до кипения. Положите бананы в вакуумный пакет одним слоем. Запечатйте на максимальной мощности. Погрузите в кипящую воду на 10 минут для пастеризации. Переложите пакеты в тёплую среду с поддерживаемой температурой 70°C и оставьте на 30 дней. Выбросьте пакет, если во время хранения он начал вздуваться. По истечении срока бананы будут очень тёмными. Храните в холодильнике.

PYROLYZED BANANA LIQUOR

711 г Rhine Hall Banana Brandy

450 г пиролизированных бананов

Смешайте все ингредиенты в блендере и взбейте на высокой скорости в течение 1 минуты. Перелейте в контейнеры для центрифуги. Центрифугируйте смесь на скорости 3000g в течение 20 минут. Слейте жидкость, не захватывая осадок. Процедите через chinois. Перелейте в бутылку и уберите в холодильник до полного охлаждения.

TO ASSEMBLE AND SERVE

150 мл холодной воды

22,5 мл сока лайма

22,5 мл сиропа из тонка и имбиря

75 мл ликёра из пиролизированных бананов, охлаждённого

Подготовьте ледяную баню. Смешайте воду, сок лайма и сироп из тонка и имбиря в небольшой миске, хорошо перемешав. Перелейте в устройство для карбонизации. Охладите в ледяной бане. Карбонизируйте в соответствии с инструкциями производителя.

Вставьте одно банановое ледяное копьё в высокий стакан. Аккуратно налейте карбонизированный коктейль. За столом предложите гостю выпить немного, затем влить ликёр из пиролизированных бананов для завершения подачи.



BITTER

Дым от использованной клепки бурбонной бочки обладает уникальным ароматом. Мы сочетаем его сладость с яблочным бренди и коньяком, подчёркивая горькие ноты дыма с помощью различных амаро и аперитивов.

SINGLE PORTION

BITTER

30 мл Pierre Ferrand 1840 Cognac
30 мл Laird's Straight Apple Brandy
22,5 мл Bonal Gentiane-Quina Apéritif
15 мл Amaro Nonino
7,5 мл Lorenzo Inga My Amaro
1 дэш Peychaud's Bitters

Смешайте все ингредиенты со льдом в стакане для смешивания. Перемешайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в небольшую графин-карафу. Уберите в морозильную камеру.

BATCH

186 г Pierre Ferrand 1840 Cognac
186 г Laird's Straight Apple Brandy
132 г Bonal Gentiane-Quina Apéritif
108 г Amaro Nonino
48 г Lorenzo Inga My Amaro
6 г Peychaud's Bitters
378 г воды

Смешайте все ингредиенты в средней миске, хорошо перемешайте. Процедите в бутылку. Уберите в морозильную камеру до полного охлаждения.

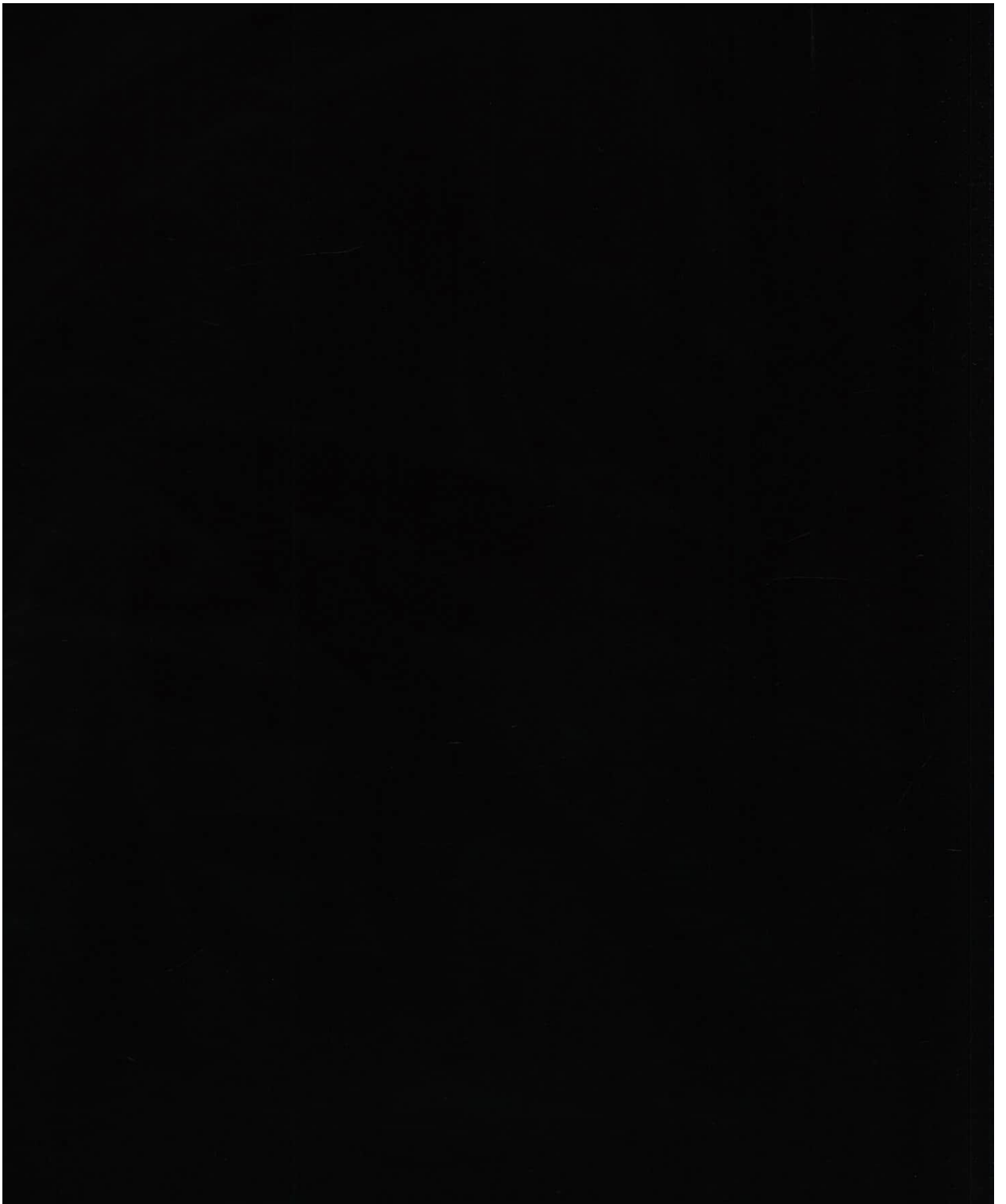
TO ASSEMBLE AND SERVE

Одна порция, или 120 мл партии, охлаждённая в небольшой карафе

С помощью газовой горелки обожгите поверхность клепки от бурбонной бочки. Потушите огонь и накройте клепку перевернутым стаканом, чтобы он наполнился дымом. За столом приподнимите стакан, чтобы выпустить дым, затем налейте в него содержимое карафы.

Примечание: Мы целенаправленно сильно охлаждаем этот коктейль перед подачей, чтобы подчеркнуть контраст между температурой напитка и тёплым от дыма бокалом.

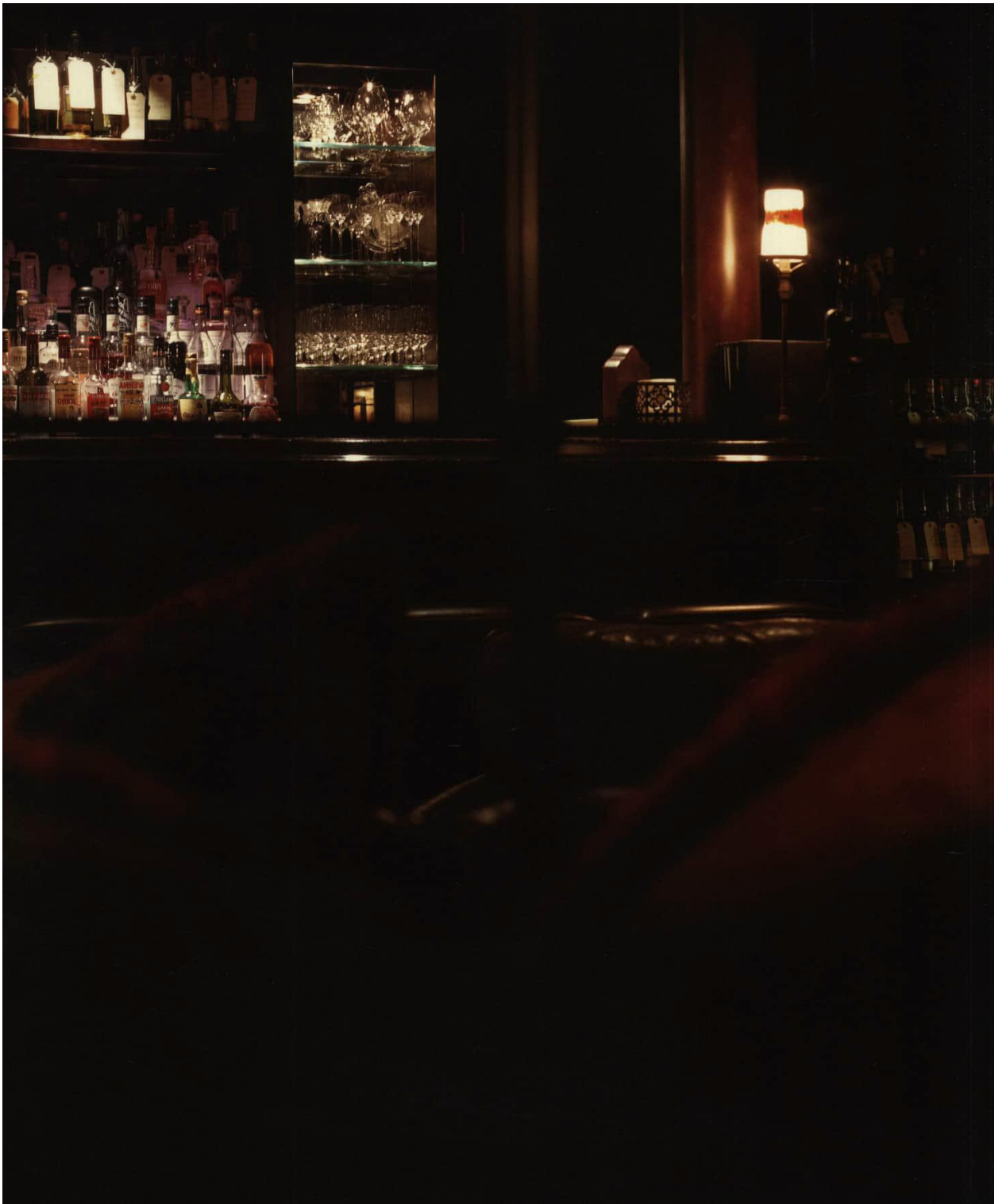






The
OFFICE





Незабываемые впечатления часто включают в себя элемент неожиданности, контраст и дух приключения.

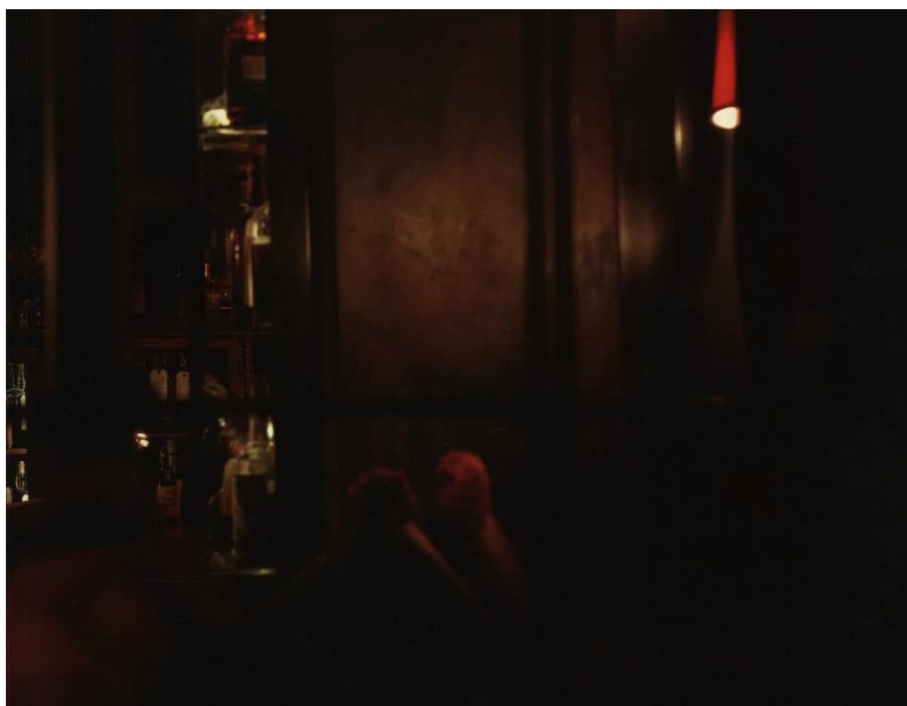
Хотя в центре внимания *The Aviary* лежат новаторство и современность, большая часть его меню глубоко укоренена в традиции. Этот классический подход часто маскируется под технику или презентацию — зачастую намеренно. Но под *The Aviary*, вниз по тёмной лестнице, за скрытой дверью, находится неожиданно противоположный мир.

Так вы попадаете в *The Office* — небольшую, уютную комнату с несколькими местами, одним барменом и двумя официантами. Чтобы попасть туда, нужно пройти через *The Aviary*. Этот переход имеет и символический смысл: мы покидаем ловушки современности и обращаемся к чему-то более фундаментальному. Когда двери в наш небольшой спикизи открываются, технологии остаются за порогом. Здесь нет криокамер, ароматических подушек или другой современной техники. Вместо этого, в полумраке шкафов, наполненных спиртными напитками, история которых насчитывает более 150 лет, уважение к прошлому и любовь к классике выходят на первый план.

Гость, которому удаётся найти этот путь, встречает меню спиртного из нашей библиотеки — и его почти сразу убеждают в том, чтобы его проигнорировать. *Вы можете, конечно, выбрать что-то из меню, — говорит официант, — но, если хотите, мы можем создать нечто особенное, только для вас, специально для этого случая.*

Если гость принимает это предложение, звучат следующие вопросы: *Какой ваш любимый фильм? Какую первую песню вы бы включили в поездке с другом? Как вы пьёте кофе?* Эти вопросы помогают нам определить настроение и предпочтения гостя так, чтобы избежать предвзятости, и создать нечто уникальное и идеально подходящее для момента.

Welcome to The Office.



NEW ITEMS

=== Beverage ===

Banks 7, ^{Smith & Cress}
 artender P1 P2 P7
 NOTE: 2- Funky Daiquiris

1-Classic-Banks 5+
 agricole

artender P4 ancho, banana, mole bitters
 NOTE: Stirred, Tequila, have fun... cinnamon

artender P5 Cardamom, lavender
 NOTE: Shaken, Clear Spirits, Herbaceous, Cucumber

artender P6
 NOTE: Sazerac/OF riff

f... Rye, Laird's, Plantation
 Pineapple, banana, palo cortado, absinthe

Table: OFFICE 25a/1

NEW ITEMS

=== Beverage ===

Ode to Almond
 Almond milk
 Almond Honey
 Amaretto
 spirit, nutty, vanilla
 la

artender P2
 NOTE: Shaken, gin, basil, strawberry

Dry Rye-gin
 Cranberry
 tarragon
 lime

Table: OFFICE 25b/1

NEW ITEMS

=== Beverage ===

roasted Banana
 P1

artender P2
 NOTE: Shaken, Clear Spirits, Sour, Pomegranate

Gin
 Cinnamon
 blackberry
 Amaretto

NEW ITEMS

=== Beverage ===

2 Menu Old Fashioned
 P3 P5

1 Bartender P6
 NOTE: Bourbon, stirred, wood smoke, dry

1 Bartender P4
 NOTE: Gin, bubbles, wood smoke, acid, cucumber, NO ANISE

NEW ITEMS

=== Beverage ===

1 Bartender P1
 NOTE: Red pepper looks like OF, but clear

1 Bartender P2
 NOTE: Clint eastwood OF

1 Bartender P3
 NOTE: Gin, stirred, mid winter power outage, uncomfortable, reading infinite jest

1 Bartender P4
 NOTE: Star wars OF-ish

NEW ITEMS

=== Beverage ===

black pepper, pamplemousse, ancho,
 1 Bartender P1
 NOTE: Stirred, Tequila, Spicy (6/10), citrus
 Cocchi rosa

black pepper,
 1 Bartender P2
 NOTE: Egg White, Mezcal, Cinnamon, Amaretto, salt, rose

1 Bartender P3
 NOTE: Egg White, Tequila, Spicy (7/10)

ancho verde,
 snap pea, serrano

1 Bartender ^{brandy + lychee}
 P1 Cardamom, blanc
 NOTE: Gin, shaken, tart citrus, raspberry

1 Bartender Sm
 P2
 NOTE: Bourbon, stirred, wintry, stick to your ribs, orange hint

1 Bartender P2
 NOTE: Dark, stirred, robust, wintery

1 Bartender P4
 NOTE: Dark, stirred, winter like, hearty

Table: OFFICE 32b/2

NEW ITEMS

=== Beverage ===

Raspberry
 Dry Rye
 Amaretto
 Almond
 1 Bartender P1
 NOTE: Shaken, eggwhite, genever, berries

1 Bartender P2
 NOTE: Stirred, whiskey, wood smoke, truffle

Weller 107°
 Blk truffle
 Cinnamon
 Oloroso

Table: OFFICE 25b/2

NEW ITEMS

=== Beverage ===

Dark the sp
 Cucumber
 lavender
 mint
 gin
 1 Bartender P1
 NOTE: Shaken, clear spirit, mint, lavender

A bunch of
 Ango
 ginger
 megal
 1 Bartender P2
 NOTE: Shaken, mezcal, ginger

NEW ITEMS

=== Beverage ===

1 Bartender P7
 NOTE: Whiskey, shaken, vanilla, small wheel twist

Table: OFFICE 32a/1

NEW ITEMS

=== Beverage ===

Banks 5, green,
 1 Bartender tarragon, absinthe
 P1
 NOTE: Shaken, Rum, Herbaceous

Raspberry brandy
 1 Bartender P2
 NOTE: Shaken, Fruity have fun... (same but different)

Coffee, Coconut
 1 Bartender P3
 NOTE: Rye Manhattan riff

Punch Fontana
 1 Bartender P4
 NOTE: Bourbon Manhattan riff
 Antica

NEW ITEMS

=== Beverage ===

GREEN CHART
 20th CENT
 (CHARTREUSE INS OF GIN)
 1 Bartender P1
 NOTE: Shaken, showcase either Chartreuse have fun

BANKS 5
 CRANBERRY
 LAPSANG
 APEROL
 1 Bartender P2
 NOTE: Clear spirit, effervescent, bright bittersweet red fruit (mentioned pomegranate)

NEW ITEMS

=== Beverage ===

1 Bartender P1
 NOTE: Super floral, gin and tonic

1 WT Pappy Van Winkle 15yr

NEW ITEMS === Beverage === Bartender P1 NOTE: Shaken, Clear Spirits, Fruity Bartender P2 NOTE: Stirred, Holiday/Christmas, have fun <i>Banks 57 Hotel Pina Colada (Nacional) APNICOT (lime)</i> <i>Seedlip Garden, lime, cucumber, snap pea, mint, soda water</i> <i>PALEO CORTADO ANTICA BAKED APPLE BITTER CINN APPLE BRANDY (RHINEHALL)</i>	1 N/A Cocktail NOTE: Crisp, bubbly, mojito like not sweet 1 Bartender P1 NOTE: Top gun 1 Bartender P2 NOTE: John Hughes 1 Bartender P3 NOTE: Clint Eastwood 1 Maize P4 1 Bartender P5 NOTE: Peaty braveheart Table: OFFICE 32b/1	1 Bartender P1 NOTE: Rye, stirred, coffee, chile heat (7/10) 1 Bartender P2 NOTE: Manhattan riff, chile heat (7/10) 1 Bartender P3 NOTE: Mounds bar, stirred 1 Bartender P4 NOTE: Aperol Spritz riff, bright fruit, pink Table: OFFICE 25b/1	=== Beverage === 4 Menu Old Fashioned P1 P2 P3 P4 1 Bartender P5 NOTE: Tequila, camp r1, go wild red curry, ancho Reyes 1 Bartender P6 NOTE: Dark, stirred bitter (last break p), wood smoke <i>Laphroaig, blackstrap, Sibilla, PX, salt</i> Table: OFFICE 41a/1
NEW ITEMS === Beverage === Bartender P1 NOTE: Shaken, Clear Spirits, Basil, Grapefruit Bartender P2 NOTE: Stirred, Mezcal, Have Fun... <i>TERROIR GIN SNAP PEA GINCHART LIME</i> <i>MEZCAL MANANTINIUM CINN LAPSANG ORANGE SAFFRON BITTERS</i>	Table: OFFICE 25a/2 NEW ITEMS === Beverage === 1 Bartender P1 NOTE: Apple pie OF 1 Bartender P2 NOTE: Gin, shaken, snap pea, green, chile spice (7) 1 Bartender P3 NOTE: Pineapple OF 1 Bartender P4 NOTE: Dark, stirred. Hot chocolate in front of a fireplace 1 Bartender P5 NOTE: Dark rum, stirred, caribbean spices, touch brightness	NEW ITEMS === Beverage === 1 Bartender P1 NOTE: Gin, shaken, citrusy, (loves peaches too) lavender, bulbs Table: OFFICE 41b/1 NEW ITEMS === Beverage === 1 Menu Old Fashioned P1 1 Menu Old Fashioned P2 1 Bartender P3 NOTE: Shaken, gin, savory herbs, mango 1 Red Velvet Apricot P4	NEW ITEMS === Beverage === 1 Bartender P1 NOTE: Raspberry OF lassie 1 Bartender P2 NOTE: Pineapple OF lassie <i>Plantation Pineapple blackstrap, Smith & cinnamon, Tiki bits roasted pineapple</i>
Table: OFFICE 25a/2 NEW ITEMS === Beverage === 1 Bartender P1 NOTE: Apple pie OF 1 Bartender P2 NOTE: Gin, shaken, snap pea, green, chile spice (7) 1 Bartender P3 NOTE: Pineapple OF 1 Bartender P4 NOTE: Dark, stirred. Hot chocolate in front of a fireplace 1 Bartender P5 NOTE: Dark rum, stirred, caribbean spices, touch brightness	Table: OFFICE 25b/1 NEW ITEMS === Beverage === 1 Bartender P1 NOTE: Shaken, rum, mango, poblano 1 Menu Old Fashioned P2 Table: OFFICE 25b/1 NEW ITEMS === Beverage === 1 Menu Old Fashioned P1 1 Bartender P2 NOTE: Gin, shaken, savory herbs <i>Ford's, Terroir, tarragon, sage, green, lavender</i>	Table: OFFICE 41b/1 NEW ITEMS === Beverage === 1 Menu Old Fashioned P1 1 Menu Old Fashioned P2 1 Bartender P3 NOTE: Shaken, gin, savory herbs, mango 1 Red Velvet Apricot P4	NEW ITEMS === Beverage === 1 Bartender P1 NOTE: Shaken, full moon, anything but smoked whitefish 1 Bartender P2 NOTE: Gin, shaken, umami, baking spices, balance 1 Bartender P3 NOTE: Classic last ord 1 Bartender P4 NOTE: Whiskey, stirred, tart lime, bas

Chartreuse

РАСТВОР КОПЧЁНОЙ СОЛИ

20 г яблоневого щепка

250 г кубиков льда

35 г копчёной соли

Поместите щепки в металлический противень размером 10×15 см. Установите этот противень внутри большего противня 25×30 см. Добавьте в больший противень кубики льда. С помощью газовой горелки подожгите щепки. Плотной накройте оба противня фольгой и коптите в течение 20 минут. Повторите процесс копчения 4 раза. Процедите копчёную воду через chinois.

Смешайте 100 г копчёной воды с солью. Перемешивайте до тех пор, пока соль не перестанет растворяться (часть соли останется нерастворённой). Процедите раствор через chinois, удаляя излишки соли. Перелейте в небольшую бутылку с пипеткой и храните.

НАСТОЙКА ИЗ ПЕРЦА АНЧО

50 г сушёного перца анчо

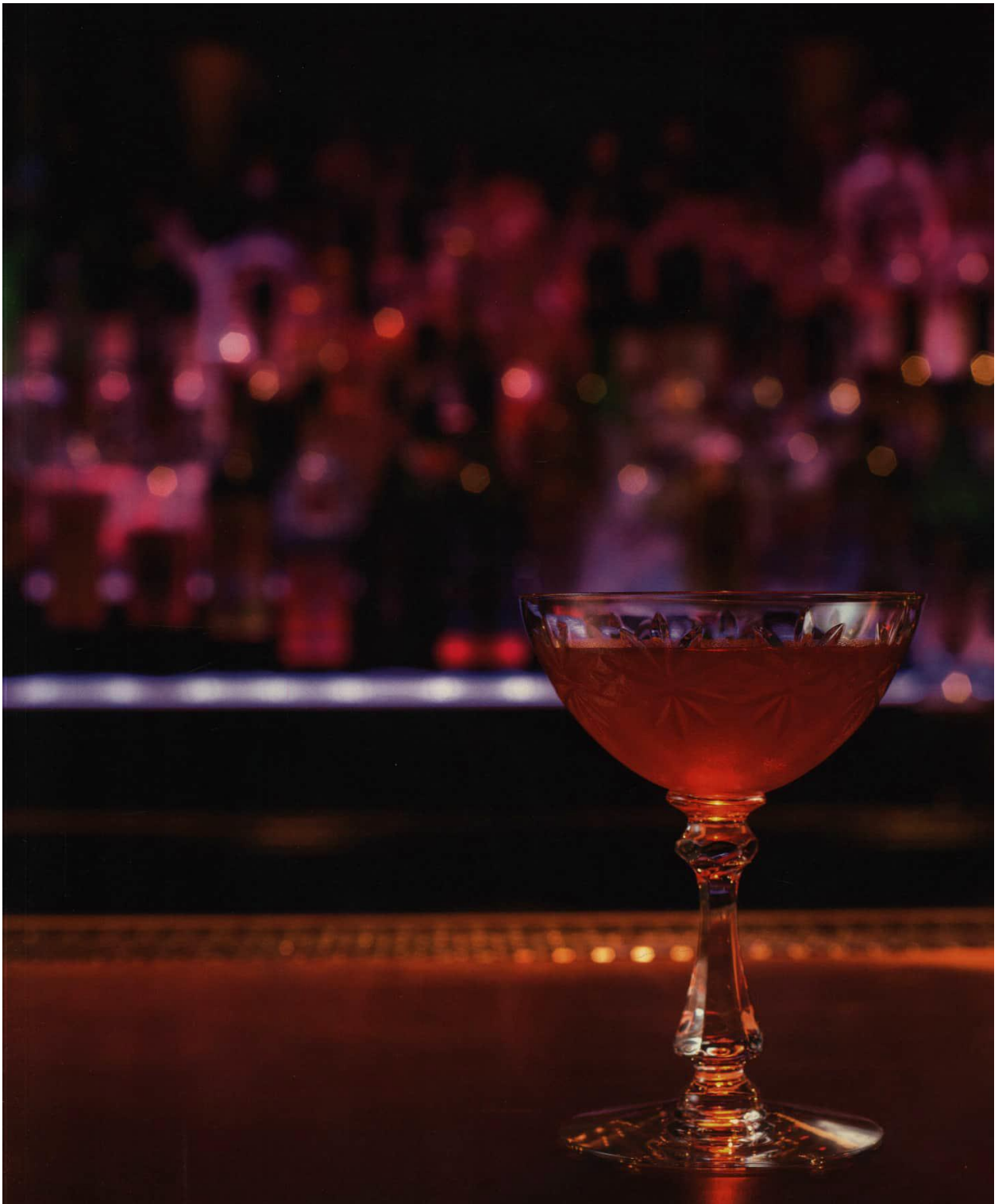
100 г спирта крепостью 95% (190-proof neutral grain spirit)

Удалите плодоножки и семена из перца. Выложите перец в большую сухую сковороду и слегка поджарьте на среднем огне до появления небольших красных пятен и появления аромата. Поместите поджаренный перец и спирт в вакуумный пакет и запаяйте на максимальной мощности. Готовьте sous vide при температуре 75°C в течение 45 минут. Тем временем подготовьте ледяную баню. Быстро охладите пакет в ванне до полного остывания. Процедите через chinois, затем через кофейный фильтр. Перелейте в маленькую бутылку с пипеткой и храните.

ДЛЯ СБОРКИ И ПОДАЧИ

- 22.5 мл Yellow Chartreuse
- 22.5 мл BroVo Amaro by Peter Kim (2014)
- 15 мл Rhine Hall Mango Brandy
- 7.5 мл Green Chartreuse
- 7.5 мл Smith & Cross Rum
- 4 капли (~80 капель) Angostura Aromatic Bitters
- 3 капли раствора копчёной соли
- Настойка перца анчо

Смешайте все ингредиенты, кроме настойки перца анчо, в стакане для смешивания со льдом. Перемешайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в охлаждённый средний бокал. Капните настойку перца анчо по внутренней стороне бокала.



Coffee:

Demerara syrup

200 г демерара сахара

100 г воды

В небольшой кастрюле на среднем огне перемешайте сахар и воду до полного растворения сахара. Снимите с огня и дайте остыть. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

Раствор копчёной соли

20 г яблоневых щепок

250 г кубиков льда

35 г копчёной соли

Поместите щепки в металлический поддон размером 10×15 см. Установите его внутрь большего поддона 25×30 см. Добавьте в больший поддон лед. С помощью газовой горелки подожгите щепки. Плотнo накройте оба поддона фольгой и коптите в течение 20 минут. Повторите процесс 4 раза. Процедите копчёную воду через chinois.

Смешайте 100 г копчёной воды с солью. Перемешивайте до тех пор, пока соль больше не будет растворяться (часть соли останется). Процедите раствор через chinois, удаляя излишки соли. Перелейте в бутылочку с пипеткой и храните.

Настойка из перца поблано

100 г зелёного перца поблано

50 г спирта крепостью 95% (neutral grain spirit)

Разогрейте газовый или угольный гриль. Удалите сердцевины и семена из перцев. Разрежьте вдоль пополам, расплющите срезом вниз на разделочной доске. Удалите перегородки. Выложите перцы на самую горячую часть гриля и обжарьте до сильного обугливания. Снимите с гриля и дайте полностью остыть. Мелко нарежьте.

Смешайте обжаренные перцы и спирт, поместите в вакуумный пакет и запаяйте на максимальной мощности. Готовьте sous vide при 75°C в течение 2 часов. Тем временем подготовьте ледяную баню. Быстро охладите пакет до полного остывания. Процедите через chinois, затем через кофейный фильтр. Перелейте в маленькую бутылку с пипеткой и храните.

ДЛЯ СБОРКИ И ПОДАЧИ

1 сигара, измельчённая в мелкие хлопья

Щепки кедра

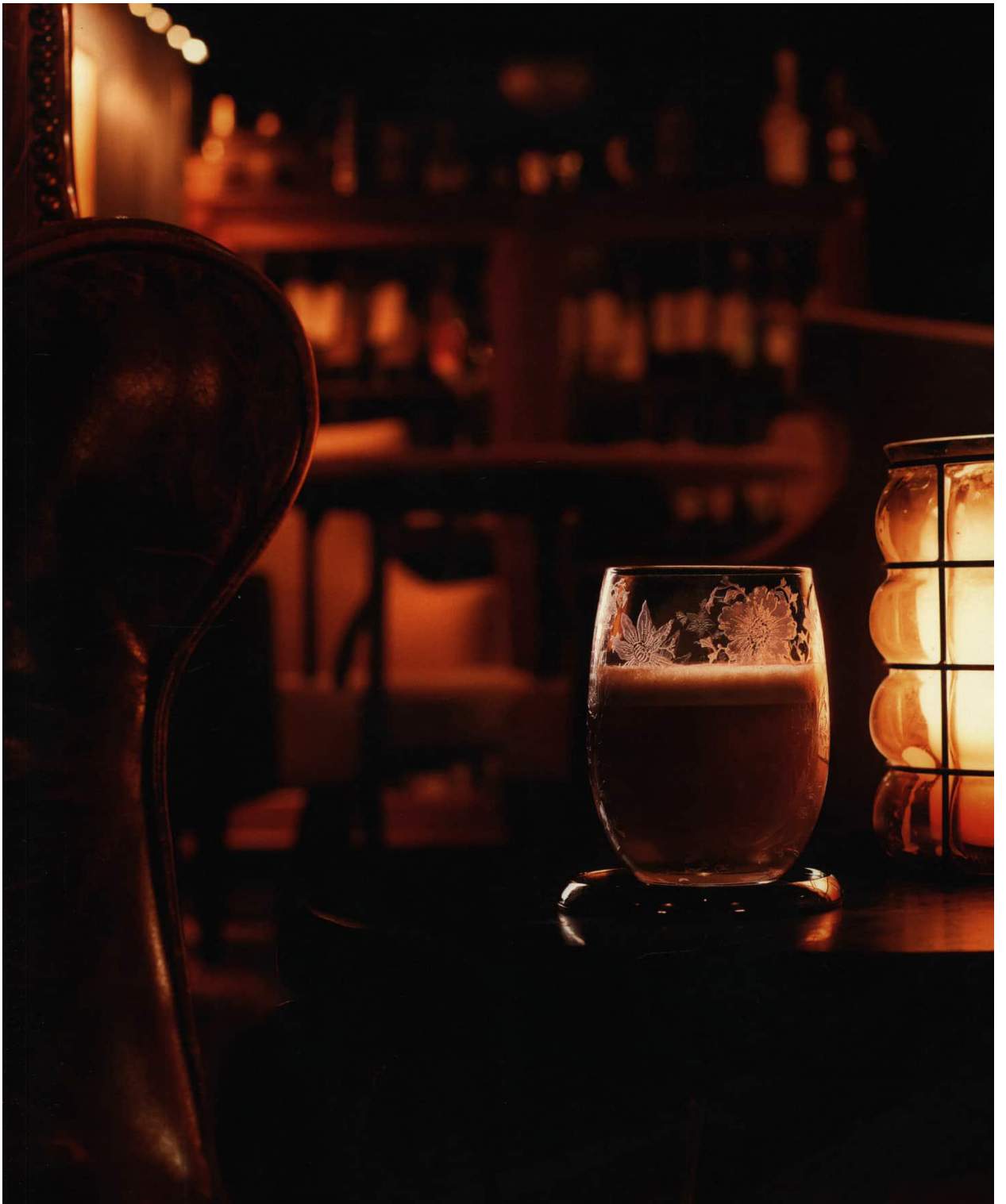
60 мл St. George NOLA Coffee Liqueur

30 мл Luxardo Amaro Abano

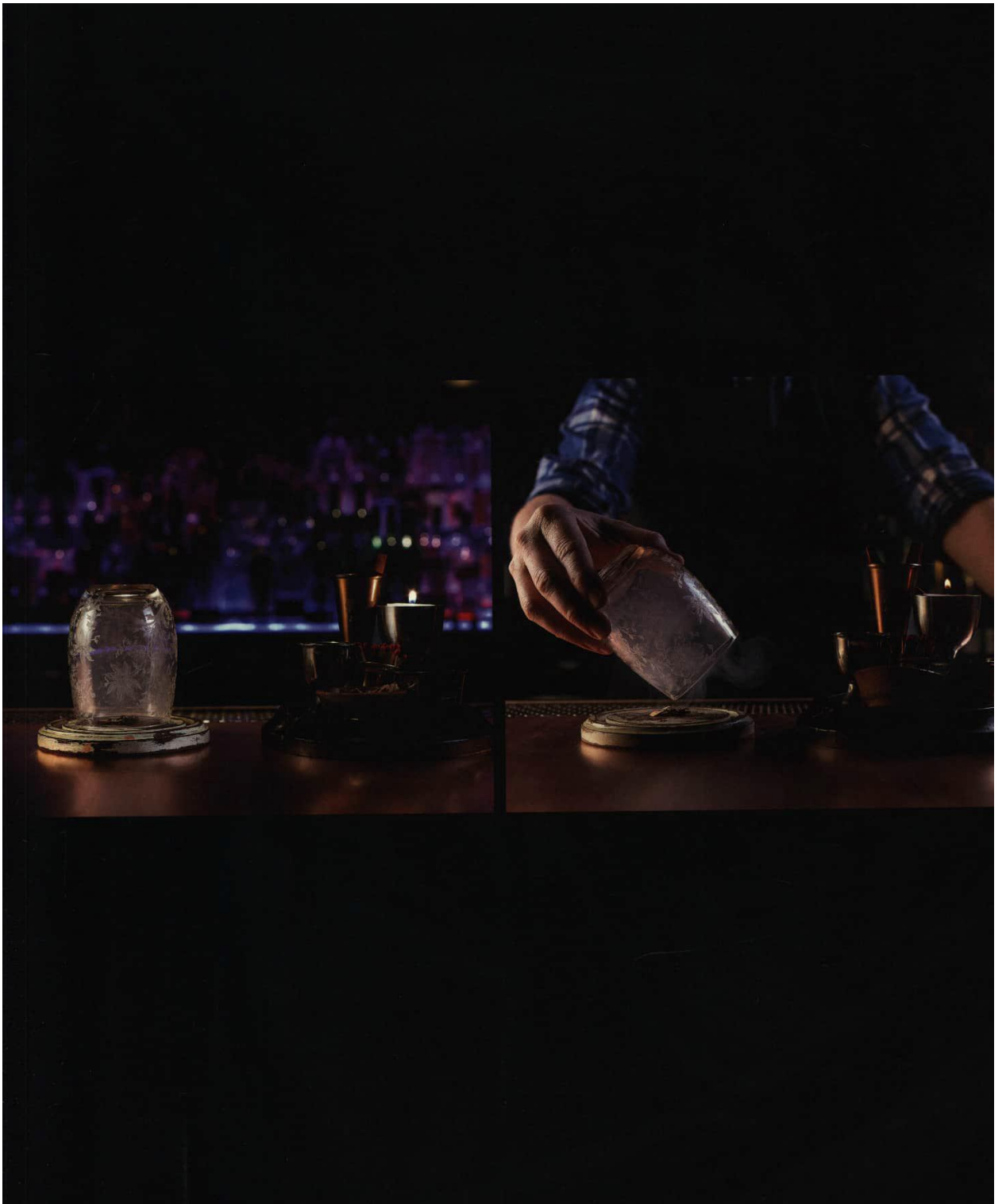
15 мл сиропа демерара
2 мл настойки перца поблано
2 капли The Bitter End Mexican Mole Bitters
4 капли раствора копчёной соли
1 целое яйцо

Подожгите несколько хлопьев сигары и щепок кедра, положив их на поверхность флеймпруфа. Накройте их перевёрнутым бокалом, чтобы погасить пламя и захватить дым.

Смешайте остальные ингредиенты в шейкере. Встряхните всухую до образования пены. Добавьте лёд и встряхните снова до охлаждения и разбавления. Процедите двойным процеживанием в дымный бокал.







ОСВЕТЛЁННЫЙ ГОРОХОВЫЙ НАСТОЙ

220 г зелёного горошка (очищенного)

450 г тёплой воды

350 г сахара

350 г воды

2,5 г соли

2 г лимонной кислоты

1 г агар-агара

Смешайте горох и 450 г тёплой воды в блендере. Взбивайте на высокой скорости 20 секунд или до полной однородности. Отставьте в сторону.

Заполните большую миску льдом и водой, а меньшую поместите внутрь. В небольшой кастрюле смешайте 350 г воды, сахар, соль, лимонную кислоту и агар-агар. С помощью погружного блендера полностью растворите агар. Доведите до кипения на среднем огне, постоянно взбивая. Варите 2 минуты. Снимите с огня и добавьте 645 г пюре из гороха, перемешивая до однородности. Перелейте в миску и дайте полностью застыть.

Накройте большую миску марлей. С помощью венчика аккуратно разломайте желе. Переложите измельчённый гель на марлю, закреплённую на деревянной ложке, установленной на краях миски. Оставьте стекать в холодильнике на ночь. Удалите твёрдые частицы. Процедите полученную жидкость через кофейный фильтр. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

ГОРОХОВАЯ СОДОВАЯ

350 г хереса Emilio Hidalgo Fino

200 г осветлённого горохового настоя

58 г воды

Подготовьте ледяную баню. Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешайте. Перелейте в устройство для карбонизации. Полностью охладите в ледяной бане. Газируйте согласно инструкции производителя.

Разлейте по маленьким бутылочкам, по 100 г (примерно 3 унции / 90 мл) каждая. Закупорьте крышками. Храните в холодильнике.

ДЛЯ СБОРКИ И ПОДАЧИ

45 мл St. George Green Chile Vodka

15 мл зелёного Chartreuse

15 мл лимонного сока, процеженного через 2 слоя марли

1 бутылочка (100 г) гороховой содовой

Смешайте водку, Chartreuse и лимонный сок в смесительном стакане со льдом. Размешайте до охлаждения и процеживайте в бокал. Долейте гороховой содовой.



Passionfruit:

ПРОСТОЙ СИРОП

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ СИРОП ИЗ МАРАКУЙИ И ГОРЧИЦЫ

100 г пюре маракуйи

60 г сахара

8 г дижонской горчицы

5 г зерновой горчицы

В небольшой кастрюле доведите пюре маракуйи до кипения на среднем огне. Уменьшите огонь до минимума и держите в тепле. В отдельной небольшой кастрюле растопите сахар на среднем огне до состояния карамели насыщенного тёмно-коричневого цвета (примерно до 196 °C). Снимите с огня и осторожно введите пюре маракуйи, энергично взбивая. Верните на огонь, перемешивайте до полного растворения всех кристаллов сахара. Снимите с огня. Добавьте дижонскую и зерновую горчицу, тщательно перемешайте. Процедите через сито (chinois), дайте остыть и перелейте в стеклянную бутылку. Храните в холодильнике.

РАСТВОР КОПЧЁНОЙ СОЛИ

20 г щепы яблони

250 г кубиков льда

35 г копчёной соли

Выложите щепу в металлический противень 10×15 см. Поставьте внутрь большего противня 25×30 см. Добавьте кубики льда во внешний противень. С помощью газовой горелки подожгите щепу. Накройте фольгой и коптите 20 минут. Повторите процесс копчения 4 раза. Процедите полученную воду через chinois.

Смешайте 100 г копчёной воды с солью. Перемешивайте до тех пор, пока не растворится максимально возможное количество соли (некоторая соль останется). Процедите раствор через chinois, удаляя нерастворённую соль. Перелейте в стеклянную бутылочку с капельницей и храните.

НАСТОЙ ИЗ ХРЕНА

2 корня хрена

80 г спирта 190 proof (нейтральный)

Очистите хрен и нарежьте тонко, против волокон. Пропустите через соковыжималку. Процедите через *chinois*. В небольшой миске соедините 80 г сока и спирт. Накройте и дайте настояться минимум 8 часов, встряхивая или перемешивая один-два раза. Храните в герметичной ёмкости.



Passionfruit:

НАСТОЙ ИЗ ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЫ

50 г дижонской горчицы

100 г спирта 190 proof (нейтральный)

Смешайте дижонскую горчицу и нейтральный спирт в вакуумном пакете, запечатайте на максимальной мощности. Готовьте sous vide при 75 °C в течение 30 минут. Тем временем подготовьте ледяную баню. Остудите пакет в ледяной бане. Процедите через сито (chinois) в небольшой контейнер. Дайте настою постоять 1 час, чтобы осадок осел на дно. Аккуратно перелейте настой, оставляя осадок. При необходимости профильтруйте через кофейный фильтр. Перелейте в стеклянную бутылочку с капельницей и храните.

ЯЙЦА, НАСТОЕННЫЕ НА ГОРЧИЧНОМ МАСЛЕ

20 г горчичного масла

6 яиц

Застелите противень несколькими слоями бумажных полотенец. Равномерно распределите масло по поверхности. Осторожно заверните яйца в бумажные полотенца и переложите в ёмкость. Накройте и уберите в холодильник на 3 дня. Снимите бумажные полотенца с яиц. Храните яйца в холодильнике.

ДЛЯ ПОДАЧИ

$\frac{3}{4}$ унции (22,5 мл) Banks 7 Golden Age Rum

$\frac{3}{4}$ унции (22,5 мл) The Scarlet Ibis Trinidad Rum

$\frac{3}{4}$ унции (22,5 мл) Yellow Chartreuse

$\frac{3}{4}$ унции (22,5 мл) лимонного сока

$\frac{1}{2}$ унции (15 мл) карамелизованного сиропа из маракуйи и горчицы

$\frac{1}{4}$ унции (7,5 мл) простого сиропа

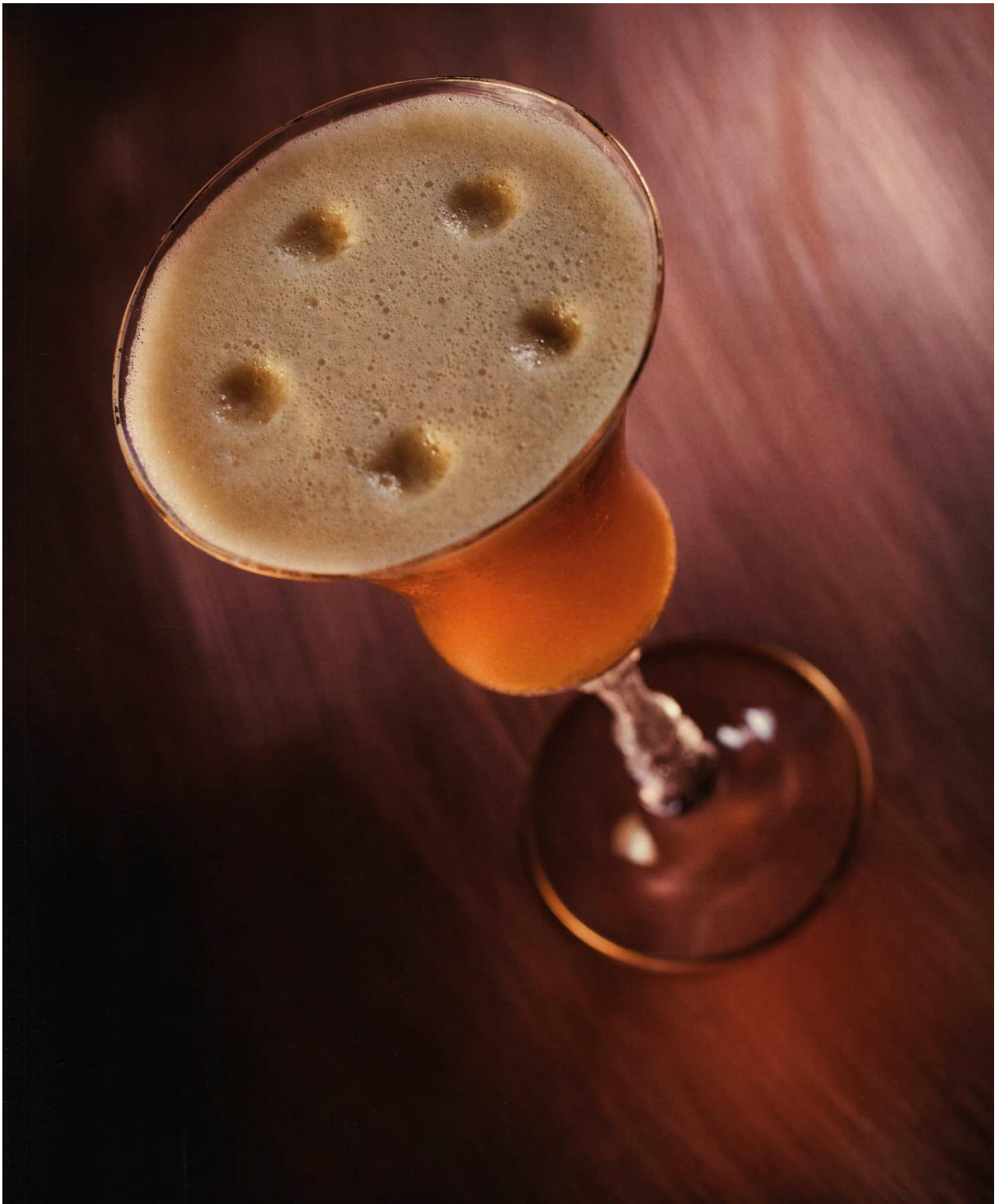
$\frac{3}{4}$ унции (22,5 мл) яичного белка, настоянного на горчице

1 $\frac{1}{2}$ мл настоя хрена

3 капли раствора копчёной соли

5 капель настоя дижонской горчицы

Смешайте все ингредиенты, кроме настоя дижонской горчицы, в шейкере. Встряхните без льда до образования пены. Добавьте лёд и взбейте повторно до охлаждения и разбавления. Дважды процедите в средний бокал. Украсьте каплями настоя дижонской горчицы.



Gran Classico:

НАСТОЙ ИЗ ТОГАРАШИ

20 г тогараши

80 г спирта 190 proof (нейтрального)

Смешайте тогараши и нейтральный спирт в вакуумном пакете и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте sous vide при 75 °C в течение 10 минут. Тем временем подготовьте ледяную баню. Остудите пакет. Процедите через сито (chinois), затем через кофейный фильтр. Перелейте в стеклянную бутылочку с капельницей и храните.

НАСТОЙ ИЗ ЖАРЕНОГО КОКОСА

40 г несладкой кокосовой стружки

60 г спирта 190 proof (нейтрального)

Разогрейте духовку до 150 °C. Распределите стружку на противне. Поджаривайте, время от времени перемешивая, примерно 45 минут — до коричневатого цвета и сильного аромата. Полностью остудите.

Смешайте поджаренную кокосовую стружку и спирт в вакуумном пакете и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте sous vide при 75 °C в течение 30 минут. Тем временем подготовьте ледяную баню. Переложите пакет вертикально в морозильник минимум на 2 часа, чтобы полностью затвердел жир. С помощью ножниц сделайте надрез в углу пакета и сцедите настой, избегая жира. Процедите через кофейный фильтр. Перелейте в стеклянную бутылочку с капельницей и храните.

СИРОП НА ЧАЕ FIELDS OF FRANCE

550 г воды

20 г чая Rare Tea Cellar Fields of France Rooibos

127 г сахара (примерно)

В средней кастрюле доведите воду до кипения. Снимите с огня. Отмерьте 500 г воды и перелейте в другую ёмкость, добавьте чай. Накройте крышкой и настаивайте 5 минут. Процедите через сито (chinois) в ёмкость, установленную на весах. Добавьте 30% сахара от массы (примерно 127 г) и размешайте до полного растворения. Процедите и перелейте в бутылку. Храните.

ДЛЯ ПОДАЧИ

2 унции (60 мл) Tempus Fugit Gran Classico

$\frac{3}{4}$ унции (22,5 мл) лимонного сока

$\frac{1}{2}$ унции (15 мл) Laphroaig 10 Year Old Scotch Whisky

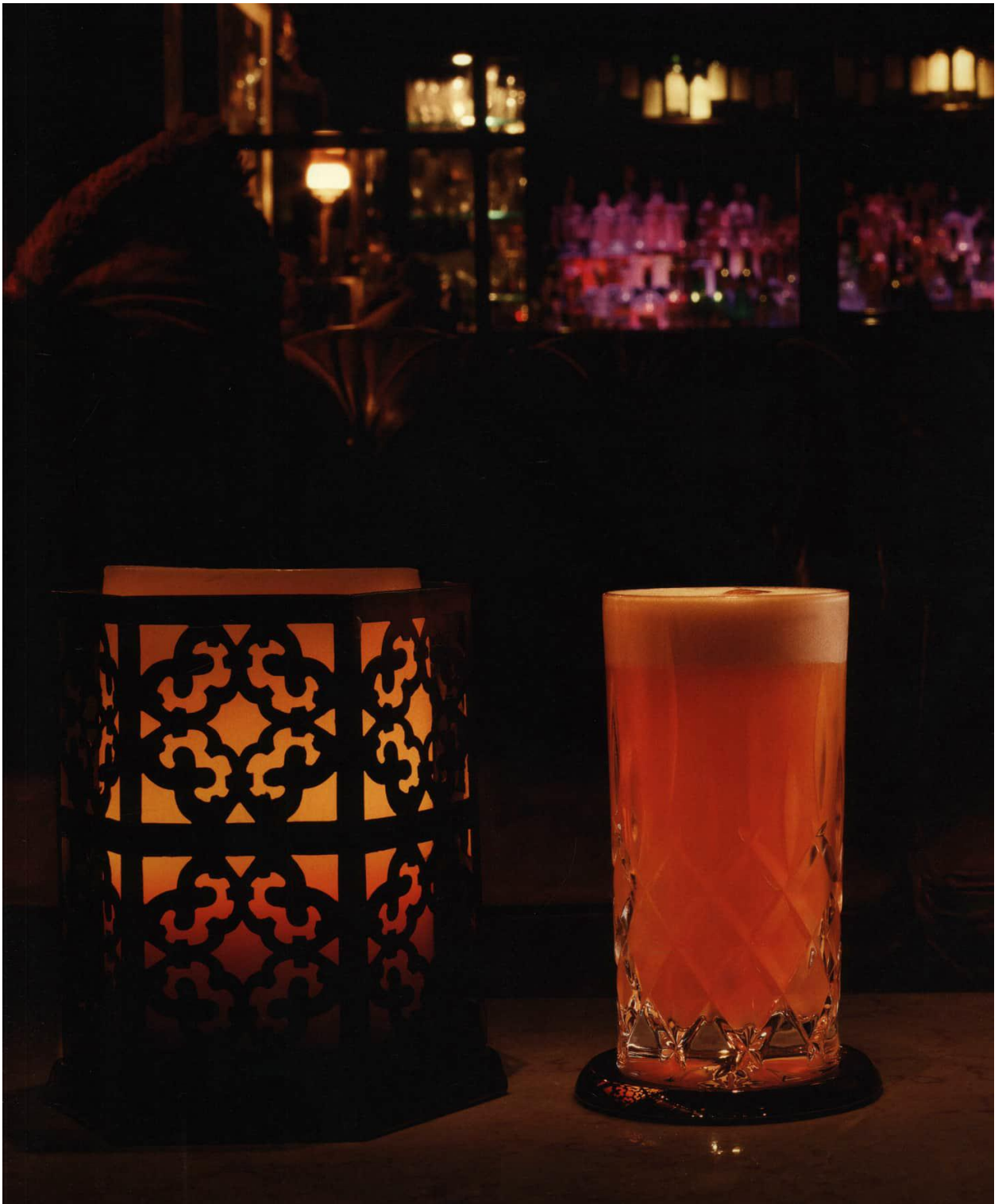
$\frac{1}{2}$ унции (15 мл) сиропа на чае Fields of France

6 капель настоя тогараши

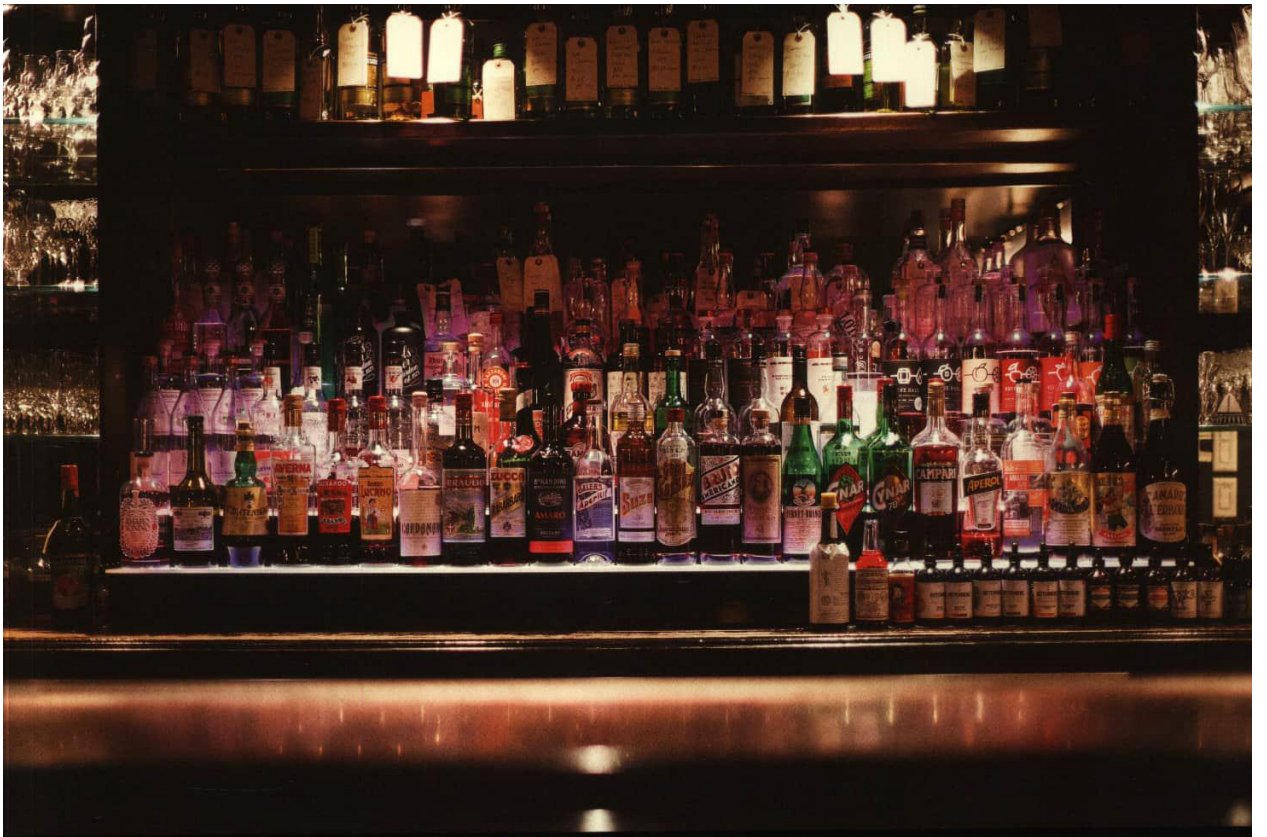
$\frac{3}{4}$ унции (22,5 мл) яичного белка

1½ унции (45 мл) имбирного пива
10 капель настоя жареного кокоса

Поместите большой прямоугольный куб льда в высокий бокал. Смешайте все ингредиенты, кроме имбирного пива и кокосового настоя, в шейкере. Встряхните без льда до образования пены. Добавьте лёд и взбейте повторно до охлаждения и разбавления. Процедите в бокал. Долейте имбирное пиво. Украсьте каплями настоя жареного кокоса.







Old Fashioned:

НАСТОЙ ИЗ ЛАПСАНГА

20 г чая Rare Tea Cellar Forbidden Forest Lapsang Souchong
100 г спирта 190 proof (нейтрального)

Наполните большую миску льдом, а меньшую поместите внутрь. Смешайте лапсанг сушонг и нейтральный спирт в вакуумном пакете и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте sous vide при 75 °C в течение 6 минут. Процедите через сито (chinois) в охлаждённую миску. Полностью остудите, затем процедите через кофейный фильтр. Перелейте в стеклянную бутылочку с капельницей и храните.

ОСВЕТЛЁННЫЙ КЛУБНИЧНЫЙ СОК

220 г свежей клубники, очищенной от хвостиков

Отожмите сок с помощью соковыжималки. Процедите через сито (chinois). Центрифугируйте сок при 3000g в течение 20 минут. Снимите осветлённый сок с верхнего слоя, процедите через chinois. Храните.

КЛУБНИЧНЫЙ СИРОП С ФЕРНЕТОМ

62 г сахара демерара
62 г белого сахара
112 г осветлённого клубничного сока
13,5 г Fernet-Branca
13,5 г Fernet-Vallet
1,5 г настоя лапсанга

В небольшой кастрюле доведите до кипения сахар демерара, белый сахар и 42 г клубничного сока. Нагревайте до 125 °C, постоянно помешивая. Снимите с огня и добавьте оставшиеся 70 г клубничного сока. Полностью остудите.

В небольшой миске смешайте 70 г клубничного сиропа, Fernet-Branca, Fernet-Vallet и настой лапсанга, тщательно перемешайте. Процедите через chinois. Перелейте в бутылку и храните.

ДЛЯ ПОДАЧИ

2 унции (60 мл) Eagle Rare Bourbon Whiskey
½ унции (15 мл) клубничного сиропа с фернетом
1 апельсиновая цедра

Поместите большой кусок льда в средний бокал. Смешайте виски и сироп в смешительном стакане со льдом. Перемешайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в бокал. Выжмите апельсиновую цедру над напитком и опустите её в бокал.



Popcorn:

СИРОП ИЗ САХАРА ДЕМЕРАРА

200 г сахара демерара

100 г воды

В небольшой кастрюле на среднем огне размешайте сахар и воду до полного растворения сахара. Снимите с огня и дайте остыть. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

ОБЖЖЁННАЯ КУКУРУЗНАЯ ОБОЛОЧКА

225 г свежих кукурузных оболочек

Разогрейте газовый или угольный гриль. Поместите оболочки на самую горячую часть гриля и слегка обожгите до появления следов от решётки. Снимите с гриля и полностью остудите.

НАСТОЙ ИЗ ОБОЛОЧКИ КУКУРУЗЫ

68 г обожжённых кукурузных оболочек

112 г спирта 190 proof (нейтрального)

Смешайте оболочки и спирт в вакуумном пакете и запечатайте на максимальной мощности. Готовьте sous vide при 75 °C в течение 30 минут. Тем временем подготовьте ледяную баню. Охладите пакет в льду до полного охлаждения. Процедите через chinois, затем через кофейный фильтр. Перелейте в бутылочку с капельницей и храните.

ЧАЙ ИЗ ОБОЛОЧКИ КУКУРУЗЫ

90 г обожжённых кукурузных оболочек

600 г воды

Смешайте оболочки и воду в большой кастрюле, доведите до кипения на среднем огне. Уменьшите огонь и томите 20 минут. Снимите с огня и процедите через chinois, затем через кофейный фильтр. Перелейте в чистую кастрюлю. Снова доведите до кипения и выпарите жидкость до 250 г. Снимите с огня, полностью остудите и перелейте в бутылку. Охладите.

ПОПКОРНОВЫЙ НАСТОЙ

1 пакет микроволнового попкорна со сливочным вкусом

128 г Mellow Corn Whiskey

Приготовьте попкорн в микроволновке. Смешайте 26 г попкорна и виски в вакуумном пакете и запечатайте. Готовьте sous vide при 75 °C в течение 30 минут. Подготовьте

ледяную баню и охладите пакет. Процедите через chinois, затем через кофейный фильтр. Перелейте в бутылочку с капельницей и храните.

ДЛЯ ПОДАЧИ

1 унция (30 мл) Eagle Rare Bourbon Whiskey

$\frac{3}{4}$ унции (22,5 мл) Mellow Corn Whiskey

$\frac{3}{4}$ унции (22,5 мл) чая из кукурузной оболочки

$\frac{1}{4}$ унции (7,5 мл) Balcones Brimstone Whiskey

$\frac{1}{4}$ унции (7,5 мл) сиропа демерара

2 дэш (2 мл, около 40 капель) настоя из кукурузной оболочки

$\frac{1}{4}$ унции (7,5 мл) попкорнового настоя

Поместите крупный кусок льда в средний бокал. Смешайте все ингредиенты, кроме настоев, в смесительном стакане и перемешайте. Перелейте в бокал через сито. Аккуратно капните настой из кукурузной оболочки и попкорновый настой на поверхность коктейля.



Amaretto Sour:

ПРОСТОЙ СИРОП

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

КОПЧЁНЫЙ СОЛЕВОЙ РАСТВОР

20 г щепы яблони

250 г кубиков льда

35 г копчёной соли

Поместите щепу в металлический противень 10×15 см и установите его внутрь большего противня 25×30 см. Добавьте кубики льда во внешний противень. Обжигайте щепу паяльной лампой, накройте фольгой и коптите 20 минут. Повторите процесс 4 раза. Процедите копчёную воду через chinois.

Смешайте 100 г копчёной воды с солью. Размешивайте до тех пор, пока соль больше не будет растворяться. Процедите раствор через chinois, удаляя излишки соли. Перелейте в стеклянную бутылочку с капельницей и храните.

НАСТОЙ ИЗ ЧЁРНОГО ТРЮФЕЛЯ

50 г масла чёрного трюфеля

50 г спирта 190 proof (нейтрального)

Смешайте трюфельное масло и спирт в вакуумном пакете и запечатайте. Готовьте sous vide при 75 °C в течение 2 часов. Тем временем подготовьте ледяную баню. Остудите пакет, затем поставьте вертикально в морозильник на 2 часа до полного застывания. Срежьте угол пакета и сцедите жидкость через кофейный фильтр, оставляя твёрдые остатки. Перелейте настой в стеклянную бутылочку с капельницей и храните.

Примечание: При покупке масла чёрного трюфеля для этих целей убедитесь, что оно настояно на настоящем трюфеле, а не на синтетических ароматизаторах. Проверьте состав: избегайте упоминаний вроде “аромат трюфеля” или “ароматизатор трюфеля”.

ДЛЯ ПОДАЧИ

1½ унции (45 мл) Lazzaroni Amaretto Liqueur

¾ унции (22,5 мл) Cynar 70 Proof Amaro

1 унция (30 мл) лимонного сока

½ унции (15 мл) простого сиропа

12 капель настоя чёрного трюфеля

3 капли копчёного солевого раствора

½ унции (15 мл) яичного желтка

5 капель Angostura Aromatic Bitters

1 апельсиновая цедра, снятая ножом для цитрусовых

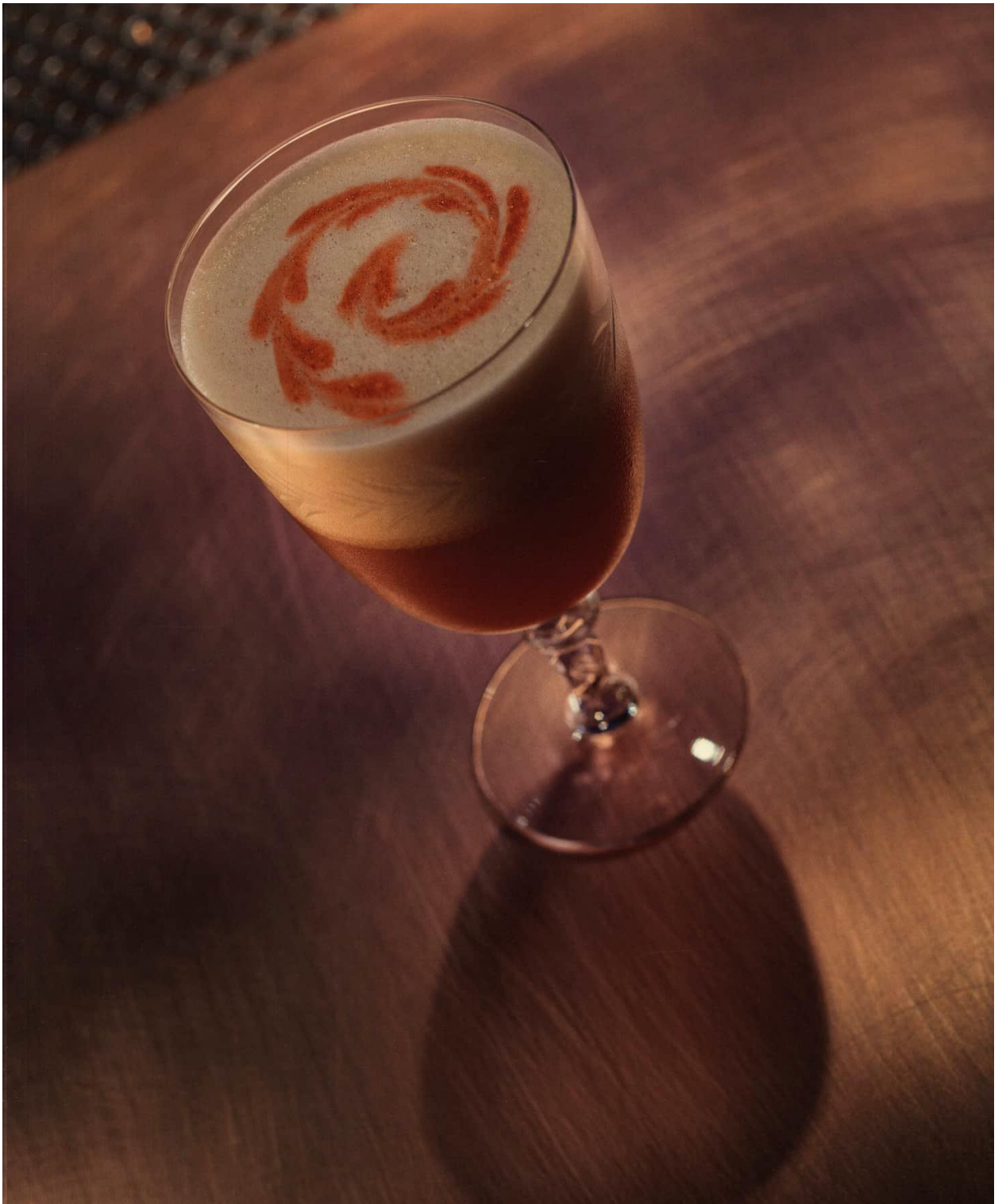
Смешайте все ингредиенты, кроме Angostura и апельсиновой цедры, в шейкере.

Встряхните без льда до образования пены. Добавьте лёд и встряхните повторно до охлаждения и разбавления. Двойным стрейном перелейте в бокал. Добавьте 1 каплю

трюфельного настоя в центр напитка. Добавьте 5 капель Angostura вокруг центра.

Используйте зубочистку, чтобы создать декоративный узор. Выжмите эфирные масла из апельсиновой цедры над напитком и выбросьте цедру.





Blue Cheese:

ПРОСТОЙ СИРОП

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте лопаткой до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

ДИСТИЛЛЯТ ИЗ СЫРА С ПЛЕСЕНЬЮ

300 г сыра Maytag blue cheese

300 г грушевого бренди St. George Pear Brandy

Смешайте сыр и бренди в блендере и взбейте на высокой скорости до полной однородности.

Перелейте смесь во флягу роторного вакуумного дистиллятора. Дистиллируйте при 45 °C и 80 об/мин, регулируя вакуум для поддержания стабильного кипения. Не допускайте закипания смеси в охлаждающей колонне. Продолжайте дистилляцию до получения консистенции густого йогурта. Перелейте дистиллят в стеклянную бутылку и храните в морозильнике.

ДЛЯ ПОДАЧИ

1¼ унции (37,5 мл) Chateau Cantegril Sauternes

1 унция (30 мл) Pierre Ferrand 1840 Cognac

1 унция (30 мл) дистиллята из сыра с плесенью

½ унции (15 мл) лимонного сока

¼ унции (7,5 мл) простого сиропа

1½ унции (45 мл) грушевого сидра Eric Bordelet Poiré Authentique

Смешайте Sauternes, коньяк, дистиллят из сыра с плесенью, лимонный сок и простой сироп со льдом в шейкере. Встряхните кратко до охлаждения и разбавления, затем двойным стрейном перелейте в высокий бокал. Добавьте грушевый сидр.



Tequila:

МЁДОВЫЙ СИРОП

250 г мёда

125 г воды

Смешайте мёд и воду в средней миске, тщательно перемешивая. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

ИМБИРНЫЙ СИРОП

1 крупный корень имбиря

60 г сахара

Очистите имбирь и нарежьте его тонкими ломтиками поперёк волокон. Отожмите сок с помощью соковыжималки. Процедите через сито (chinois) в высокую ёмкость. Дайте соку постоять 1 час, чтобы крахмал осел. Аккуратно слейте сок, оставляя крахмал на дне. Утилизируйте осадок.

Смешайте 60 г имбирного сока и сахар в блендере. Взбивайте на высокой скорости до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

НАСТОЙ LAPSANG SOUCHONG

20 г Rare Tea Cellar Forbidden Forest Lapsang Souchong

100 г нейтрального спирта крепостью 95% (190-proof)

Заполните большую миску льдом и поместите внутрь меньшую миску. Смешайте lapsang souchong и спирт в вакуумном пакете и запаяйте. Готовьте су-вид при 75 °C в течение 6 минут. Процедите через chinois в миску со льдом. Дайте полностью остыть, затем профильтруйте через кофейный фильтр. Перелейте в маленькую стеклянную бутылку с капельницей и храните.

ХРЕННЫЙ НАСТОЙ

2 корня хрена

50 г текилы Tapatio 110 Proof Blanco

Очистите хрен и нарежьте его тонко поперёк волокон. Отожмите сок в соковыжималке. Процедите через chinois. В маленькой миске смешайте 100 г сока хрена и текилу. Накройте и настаивайте не менее 8 часов, взбалтывая или перемешивая примерно раз в час.

РАСТВОР ЧЁРНОЙ СОЛИ

100 г горячей воды

35 г чёрной гавайской морской соли

Смешайте горячую воду и соль в блендере, взбивайте на высокой скорости 5 секунд. Перелейте в маленькую миску и оставьте на 10 минут. Процедите через chinois, удаляя лишнюю соль. Перелейте в бутылочку с капельницей и храните.

ДЛЯ ПОДАЧИ

1¾ унции (52,5 мл) текилы Fortaleza Blanco

1 унция (30 мл) сока розового грейпфрута

¾ унции (22,5 мл) лимонного сока

¾ унции (22,5 мл) мёдового сиропа

¼ унции (7,5 мл) настойки хрена

⅛ унции (3,75 мл) имбирного сиропа

8 капель раствора чёрной соли

5 капель настойки lapsang souchong

Смешайте все ингредиенты, кроме настойки lapsang souchong, со льдом в шейкере. Встряхните до охлаждения и разбавления, затем двойным стрейном перелейте в бокал. Украсьте каплями настойки lapsang souchong.



Huckleberry:

СИРОП ИЗ ЖИМОЛОСТИ

200 г жимолости

100 г воды

120 г сахара (*примерно*)

В небольшой кастрюле соедините жимолость и воду. Доведите до кипения на среднем огне. Снимите с огня и дайте настояться 20 минут. Процедите через chinois в чистую миску, установленную на весах, максимально отжимая ягоды, чтобы извлечь как можно больше сока. Добавьте равный по весу сахар (около 120 г) и размешайте до полного растворения. Процедите через chinois. Отставьте.

НАСТОЙКА ГВОЗДИКИ

45 г гвоздики

100 г нейтрального спирта крепостью 95% (190-proof)

В средней кастрюле обжарьте гвоздику на среднем огне до появления аромата. Снимите с огня и дайте полностью остыть. Смешайте гвоздику и спирт в вакуумном пакете и запаяйте. Готовьте су-вид при 65 °C в течение 1 часа. Тем временем подготовьте ледяную баню. Остудите пакет полностью, затем процедите через chinois. Перелейте в маленькую стеклянную бутылку с капельницей и отставьте.

ДЛЯ ПОДАЧИ

2 унции (60 мл) Bombay London Dry Gin

1 унция (30 мл) сиропа из жимолости

$\frac{3}{4}$ унции (22,5 мл) сока лайма

$\frac{1}{4}$ унции (7,5 мл) Amaro Averna

$\frac{3}{4}$ унции (22,5 мл) яичного белка

4 капли настойки гвоздики

5 капель Angostura Aromatic Bitters

чёрный перец горошком

Смешайте все ингредиенты, кроме Angostura и перца, в шейкере. Встряхните без льда до образования пены. Добавьте лёд и встряхните снова до охлаждения и разбавления, затем процедите в средний бокал. Украсьте 5 каплями биттера Angostura.

Окуните зубочистку или дегустационную ложку в капли биттера и аккуратно протяните, создавая завитки. Используя мельницу для перца, раскрошите чёрный перец в центр узоров из биттера.





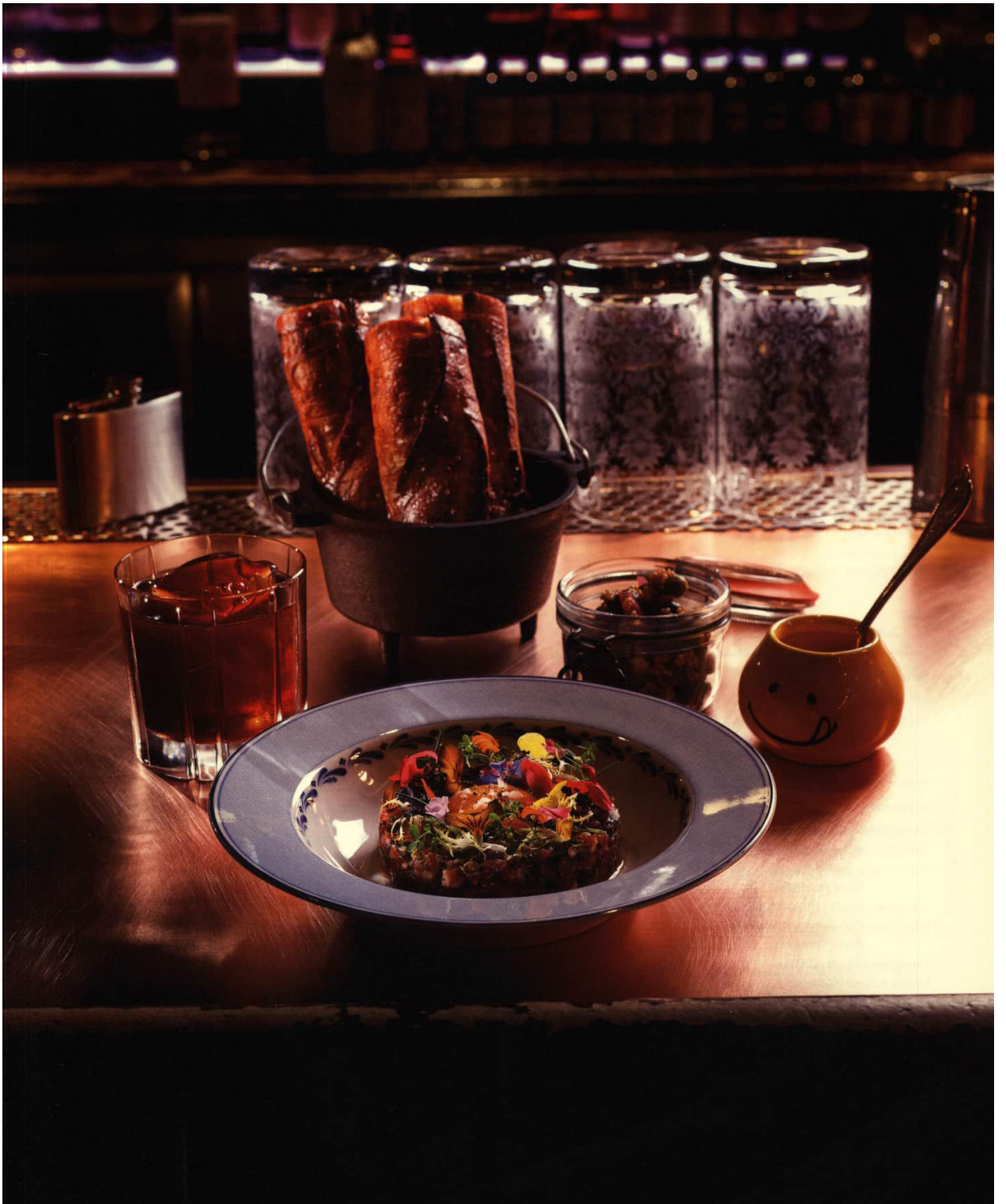
Pairing Cocktails with Food:

Сочетание коктейлей с едой

Коктейли могут быть особенно интересными компаньонами за столом. Хотя существуют определённые ограничения в творческих решениях при сочетании вина, пива, саке или других напитков с блюдами, разработка коктейля для дополнения еды позволяет гораздо точнее управлять вкусами и текстурами, делая процесс более осмысленным и изощрённым. Это также даёт возможность создать нечто уникальное и неожиданное — то, что мы вряд ли смогли бы предложить гостю само по себе.

Однако вместе с этими возможностями появляются и вызовы. Мы замечаем, например, что резкость алкоголя часто подавляет вкус блюда и вызывает неприятное "сражение" вкусов. Это обычно приводит к снижению содержания алкоголя в напитке, что смягчает его и даёт вкусам блюда больше пространства для раскрытия. Сахар и кислотность, как правило, хорошо сочетаются с едой, но только при правильном балансе. Необходимо тщательно выбирать подходящий алкоголь — либо близкий по вкусу к блюду, либо создающий интересный контраст. Эти соображения требуют особого внимания и экспериментов. Подобные корректировки означают, что коктейли, создаваемые к блюдам, часто сильно отличаются от тех, которые подаются отдельно.

В качестве примера можно рассмотреть тартар из говядины, который мы подаём в The Office. Довольно традиционная версия блюда включает перец Калапеньо, каперсы, чеснок, лук, яичный желток, горькую зелень, чёрный перец и петрушку. Подаётся он с горчицей и маринованными овощами. При выборе коктейля к этим вкусам мы предположили, что шейкнутый напиток с яркой кислотностью подойдёт плохо: большое количество кислоты может "заглушить" вкус и исказить восприятие последующих кусочков тартара, делая его мягким и вялым. Мы пришли к выводу, что более прямолинейный, перемешанный напиток — например, в стиле классического Manhattan — будет более уместен. Однако мы не хотели, чтобы типичная резкость ржаного виски перебила нежный вкус самого блюда. Мы заменили часть ржаного виски на херес, что добавило сложности, но смягчило основу коктейля. Также мы ввели настойки кориандра и петрушки, чтобы отразить вкусы блюда. Получившийся коктейль — немного необычный — сам по себе хорош, но в сочетании с этим блюдом становится по-настоящему интересным.



Beef Tartare, Elvis Parsley:

Настой кориандра

142 г семян кориандра

325 г нейтрального зернового спирта (190 proof)

В средней кастрюле обжарьте семена кориандра на среднем огне до появления аромата. Переложите в ступку и грубо раздавите. Смешайте кориандр и спирт в вакуумном пакете и запаяйте на максимальной мощности. Готовьте су-вид при 75°C в течение 1 часа. Тем временем подготовьте ледяную баню. После приготовления охладите пакет в ледяной бане до полного остывания. Процедите через chinoise, затем перелейте в небольшую стеклянную бутылку с капельницей и уберите в холодильник.

Настой петрушки

200 г листьев петрушки

300 г нейтрального зернового спирта (190 proof)

Смешайте петрушку и спирт в вакуумном пакете и запаяйте на максимальной мощности. Готовьте су-вид при 75°C в течение 5 минут. Тем временем подготовьте ледяную баню. Охладите пакет в бане до полного остывания. Процедите через chinoise и перелейте в небольшую стеклянную бутылку с капельницей. Храните в холодильнике.

Раствор копчёной соли

420 г воды

39 г морской соли, копчёной в бочке из-под бурбона

В маленькой кастрюле доведите воду и копчёную соль до кипения на среднем огне, помешивая до полного растворения соли. Снимите с огня и дайте остыть. Процедите через chinoise и перелейте в стеклянную бутылку с капельницей. Храните в холодильнике.

Elvis Parsley

(одна порция)

1¼ унции (37,5 мл) Compass Box Orangerie

1½ унции (45 мл) Lustau Peninsula Palo Cortado Sherry

¼ унции (7,5 мл) Lustau San Emilio Pedro Ximénez Sherry

½ унции (15 мл) Bigallet China-China Amer Liqueur

½ унции (15 мл) Carpano Antica Formula Sweet Vermouth

2 капли раствора копчёной соли

5 капель настоя кориандра

Смешайте все ингредиенты в стакане для смешивания, тщательно перемешайте. Перелейте в небольшой флакон. Храните при комнатной температуре.

Маринованные горчичные зёрна

750 г воды

150 г жёлтых горчичных зёрен

50 г белого винного уксуса

50 г сахара

50 г воды

В небольшой кастрюле доведите до кипения горчичные зёрна и 150 г воды. Снимите с огня. Процедите через chinoise, выбросьте воду. Повторите процесс ещё 4 раза.

Переложите зёрна в миску.

В отдельной кастрюле доведите до кипения уксус, сахар и 50 г воды, помешивая до растворения сахара. Снимите с огня и залейте маринад на горчичные зёрна. Дайте остыть до комнатной температуры.

Переложите в вакуумный пакет и запаяйте на максимальной мощности. Зёрна могут закипеть по мере эвакуации воздуха — это нормально. Сбросьте давление. Повторите процесс ещё 2–3 раза, пока зёрна полностью не впитают маринад. Храните зёрна и жидкость в закрытом контейнере в холодильнике.

Маринованный красный лук

1 маленький лук pearl

50 г красного винного уксуса

50 г сахара

50 г воды

Разрежьте лук вдоль пополам. Затем каждую половинку разрежьте на 4 части, чтобы получилось 8 долек. Разделите слои каждой дольки и переложите в термостойкую миску. В маленькой кастрюле доведите до кипения уксус, сахар и воду, помешивая до растворения сахара. Снимите с огня и залейте горячим маринадом лук. Дайте остыть до комнатной температуры. Накройте и уберите в холодильник.

Основа айоли

30 г шампанского уксуса

30 г воды

10 г дижонской горчицы

5 г сахара

2 яичных желтка

1 целое яйцо

850 г рапсового масла

2 г кошерной соли (*примерно*)

В блендере смешайте уксус, воду, горчицу, сахар, желтки и яйцо. Измельчайте 1–2 минуты, пока желтки не посветлеют. При включённом блендере медленно введите масло до образования эмульсии. Добавьте соль по вкусу. Процедите через chinoise, переложите в герметичный контейнер и уберите в холодильник.

Горчичное айоли

60 г основы айоли
6,5 г дижонской горчицы
6,5 г цельнозерновой дижонской горчицы
3 г лимонного сока

Смешайте все ингредиенты в маленькой миске, тщательно перемешивая. Переложите в герметичный контейнер и уберите в холодильник.

Соль для стейка

100 г кошерной соли
20 г чёрного перца, грубо молотого
20 г сушеного лука-шалота
3 г сушёной петрушки
0,5 г чесночного порошка
0,5 г глутамата натрия

Смешайте все ингредиенты в средней миске, тщательно перемешивая. Храните в герметичном контейнере.

Порция тартаров из говядины

100 г мраморной говядины рибай, очищенной от жира и серебристой плёнки
10 г каперсов, мелко нарезанных
5 г шалота, мелко нарезанного
5 г петрушки, мелко нарезанной
20 г масла виноградной косточки
2 г перца чили калабрийского
2 г соли для стейка

Нарежьте говядину очень мелкими кубиками (примерно $\frac{1}{8}$ дюйма или 1–2 мм). В небольшой миске тщательно смешайте все оставшиеся ингредиенты. Добавьте говядину и перемешайте, чтобы равномерно распределить приправу. Переложите в герметичный контейнер и уберите в холодильник.

— Мы нарезаем говядину как можно аккуратнее и с минимальным количеством разрезов
— это помогает добиться чистой, приятной текстуры.

Для подачи

8 маленьких мисок
порция тартаров из говядины
молодые горчичные листья
листья фриз (blonde frisée)
1 яичный желток
гороховые побеги
листья и стручки кислицы
лепестки фиалки
лепестки ноготков
лепестки гвоздики
чёрный перец

соль Murray River
¼ унции (7,5 мл) настойки из петрушки
порция коктейля из фляжки

Возьмите две маленькие миски. В одну выложите горчичный айоли. Во вторую положите 1 маленькую ложку маринованных горчичных зёрен и 5 лепестков красного лука, перемешайте.

Установите кольцо диаметром 4½ дюйма (11,4 см) в неглубокую тарелку. Выложите тартар в кольцо, разровняйте верх ложкой. Сверху выложите гнездо из молодых горчичных листьев и фриз. Аккуратно поместите яичный желток в центр. Украсьте побегами гороха, листьями кислицы и лепестками цветов. Посыпьте свежемолотым чёрным перцем и хлопьями соли.

Влейте настойку из петрушки в средний бокал, вращая его, чтобы покрыть внутреннюю поверхность. Слейте излишки. Положите крупный куб льда. Добавьте порцию коктейля из фляжки, слегка размешав для охлаждения.





DUSTY BOTTLE COCKTAILS

Вскоре после открытия у нас появилась возможность попробовать кое-что особенное: бутылку Chartreuse V.E.P., датированную 1940-ми годами. Этот опыт открыл нам глаза на то, насколько сильно может измениться и развиться крепкий алкоголь с возрастом прямо в бутылке. Наше любопытство было пробуждено.

Со временем это любопытство, пожалуй, переросло в настоящую одержимость. Мы безмерно увлечены бутылками спиртного, которые больше не производятся и не продаются, или же были забыты. Поиски таких бутылок — каждая со своей уникальной историей — ощущаются как охота за сокровищами. Открытие и дегустация такой бутылки для нас — волнующий и в то же время смиренный опыт.

Хотя очевидно, что мы любим экспериментировать с едой, к этим редким ингредиентам мы подходим с особой осторожностью: этим спиртам потребовались десятилетия, чтобы начать «говорить» за себя. После дегустации и оценки каждого из них, мы стремимся к такому сочетанию компонентов, которое позволило бы каждому зазвучать в унисон. Надеемся, что результатом становится коктейль, достойный того момента, в который эта бутылка была создана.

GLASS

THIS SIDE
WITH CA
WHISK

2 Doz. Pint

FROM THE AMERICAN MEDIC

(Wathen Branch) Permit-Ky. P-

UP
RE
Y

DATE OF SALE

FOR MEDICINAL PURPOSES ONLY. SALE FOR
USE FOR OTHER PURPOSES WILL CAUSE
HEAVY PENALTIES TO BE INFLICTED

AL SPIRITS COMPANY

9 • Louisville, Ky.



В дополнение к изысканным мартини, бар Dukes — расположенный в лондонском отеле Dukes Hotel — исторически служил любимым местом сэра Яна Флеминга во время написания им романов о Джеймсе Бонде. Считается, что именно здесь появился коктейль Vesper, впервые представленный Бондом в «Казино Рояль». Встряхивание мартини (как Бонд и просит, вопреки традициям) сильно охлаждает напиток, но при этом приглушает вкус используемых спиртов. Из уважения к 007 мы изменили исходные пропорции и предпочитаем размешивать коктейль, чтобы позволить винтажным спиртам проявиться в полной мере.

Dusty Bottle — VESPER

To ASSEMBLE and SERVE

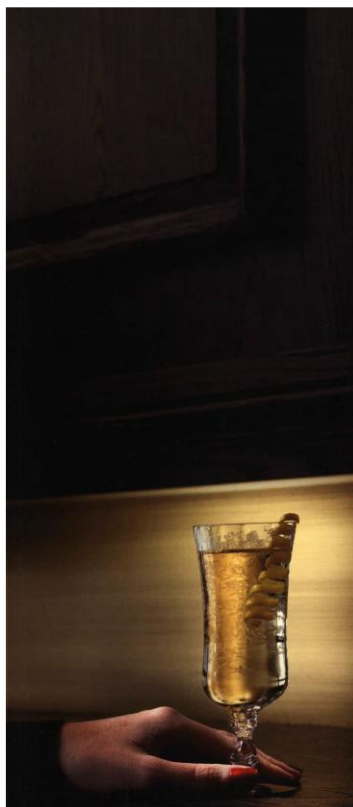
1 oz (30 ml) Beefeater Gin — *1970-х годов*

1 oz (30 ml) Smirnoff Vodka — *1970-х годов*

½ oz (15 ml) Lillet Blanc — *1970-х годов*

1 лимон

Смешайте все ингредиенты со льдом в стакане для смешивания коктейлей. Тщательно размешивайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в небольшой бокал. С помощью ножа для цедры нарежьте тонкую длинную полоску цедры лимона вдоль экватора. Оберните цедру вокруг трубочки, чтобы сформировать спираль. Держа оба конца спирали между большим и указательным пальцами, аккуратно выжмите масла из цедры над коктейлем. Снова придайте форму спирали и используйте для украшения бокала.



Ирландские братья Эдвард и Джон Бёрк были дистиллерами и импортёрами в Нью-Йорке в начале XX века. В 1943 году они ввезли партию ямайского рома, который мы используем в этом коктейле. У рома землистый фанк-профиль с оттенками консервированных артишоков и зелёных оливок, что делает этот Daiquiri необычным и восхитительным.

Dusty Bottle — DAIQUIRI

SIMPLE SYRUP

125 г сахара

125 г горячей воды

Смешайте сахар и воду в средней миске. Перемешивайте венчиком до полного растворения сахара. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

To ASSEMBLE and SERVE

2 oz (60 мл) E&J Burke Jamaican Rum — *1943 года*

$\frac{3}{4}$ oz (22,5 мл) сока лайма

$\frac{3}{4}$ oz (22,5 мл) простого сиропа

Смешайте все ингредиенты со льдом в шейкере. Встряхивайте энергично до охлаждения и разбавления, затем процедите через сито в небольшой бокал.





Dusty Bottle: White Negroni:

Современная версия White Negroni, как правило, обладает яркой горечью и землистым вкусом. Однако ещё несколько десятилетий назад этот классический коктейль существовал в иной интерпретации — с использованием малиносодержащего ликёра, производимого компанией Campari. Этот кордиал придавал напитку насыщенность, сладость и восхитительную мягкость.

Dusty Bottle — WHITE NEGRONI

To ASSEMBLE and SERVE

1½ oz (45 мл) Beefeater Gin — 1970-е, полгаллона
¾ oz (22,5 мл) Campari Cordial — 1970-е
¾ oz (22,5 мл) Carpano Bianco — 1970-е
3 капли Regans' Orange Bitters
1 цедра лимона, снятая пеллером

Смешайте все ингредиенты, кроме лимонной цедры, со льдом в коктейльном стакане. Перемешайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в небольшой бокал. Выжмите цедру лимона над напитком и выбросьте её.

Dusty Bottle: Gin Martini:

Мы заметили одну особенность винтажных джинов — они удивительно стабильны. Растительные компоненты и прочие ароматизаторы со временем приобретают зрелый характер, но сам дистиллят по-прежнему распознаётся как джин. Вермут, напротив, с возрастом меняется гораздо сильнее: его цвет темнеет, а вкус приобретает ореховые ноты из-за окисления, что делает его похожим на выдержанные хересы.

Dusty Bottle — GIN MARTINI

PYROLIZED OLIVES

1 неоткрытая банка зелёных оливок сорта Гордал, без косточек
Поместите банку с оливками в тёплую среду с постоянной температурой 70 °C. Оставьте на 2 месяца для пиролиза. Храните в холодильнике.

To ASSEMBLE and SERVE

1½ oz (45 мл) Tanqueray Sweet Gin — 1900-е
¾ oz (22,5 мл) Noilly Prat Blanc Vermouth — 1900-е
2 капли Burnett Brand Orange Bitters — 1900-е
1 цедра лимона, снятая пеллером
1 пиролизованная оливка

Смешайте джин, вермут и биттер со льдом в коктейльном стакане. Перемешайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в небольшой бокал. Аккуратно выжмите лимонную цедру над напитком и выбросьте её. Украсьте одной пирелизованной оливкой.



Dusty Bottle — BROOKLYN

Первый зафиксированный рецепт коктейля *Brooklyn* датируется 1914 годом и приписывается Дэвиду Страубу, который работал барменом в отеле Waldorf-Astoria. В оригинале использовался Amer Picon — травяной ликёр с горько-сладким вкусом, который с 1970-х годов претерпел множество реформулировок и теперь имеет мало общего с прежним. Найдя бутылку ликёра в его первоначальной версии, мы решили воссоздать этот коктейль с использованием всех актуальных ингредиентов начала XX века.

To ASSEMBLE and SERVE

2 oz (60 мл) Old Overholt 5-year Rye Whiskey — *1910-e*

1 oz (30 мл) Noilly Prat Dry Vermouth — *1940-e*

¼ oz (7,5 мл) Amer Picon — *1940-e*

¼ oz (7,5 мл) P. Garnier Maraschino — *1910-e*

Смешайте все ингредиенты со льдом в коктейльном стакане. Перемешайте до охлаждения и разбавления, затем процедите в небольшой бокал.





Dusty Bottle — OLD FASHIONED

Винокурня S.P. Lancaster была небольшой винокурней, расположенной недалеко от Бардстауна, штат Кентукки. Помимо бурбона, здесь производилась основа для линейки биттеров, выпускавшихся компанией Fee Brothers из Нью-Йорка. В эпоху сухого закона винокурня была вынуждена закрыться. Партия бурбона, дистиллированного S.P. Lancaster весной 1916 года, продолжала выдерживаться в бочках до тех пор, пока не была обнаружена, разлита по бутылкам и продана в 1932 году как «лекарственный виски» компанией American Medicinal Spirits.

DEMERARA SYRUP

200 г демерара сахара

100 г воды

В небольшой кастрюле на среднем огне перемешайте сахар и воду до полного растворения сахара. Снимите с огня и дайте остыть. Перелейте в стеклянную бутылку и храните в холодильнике.

To ASSEMBLE and SERVE

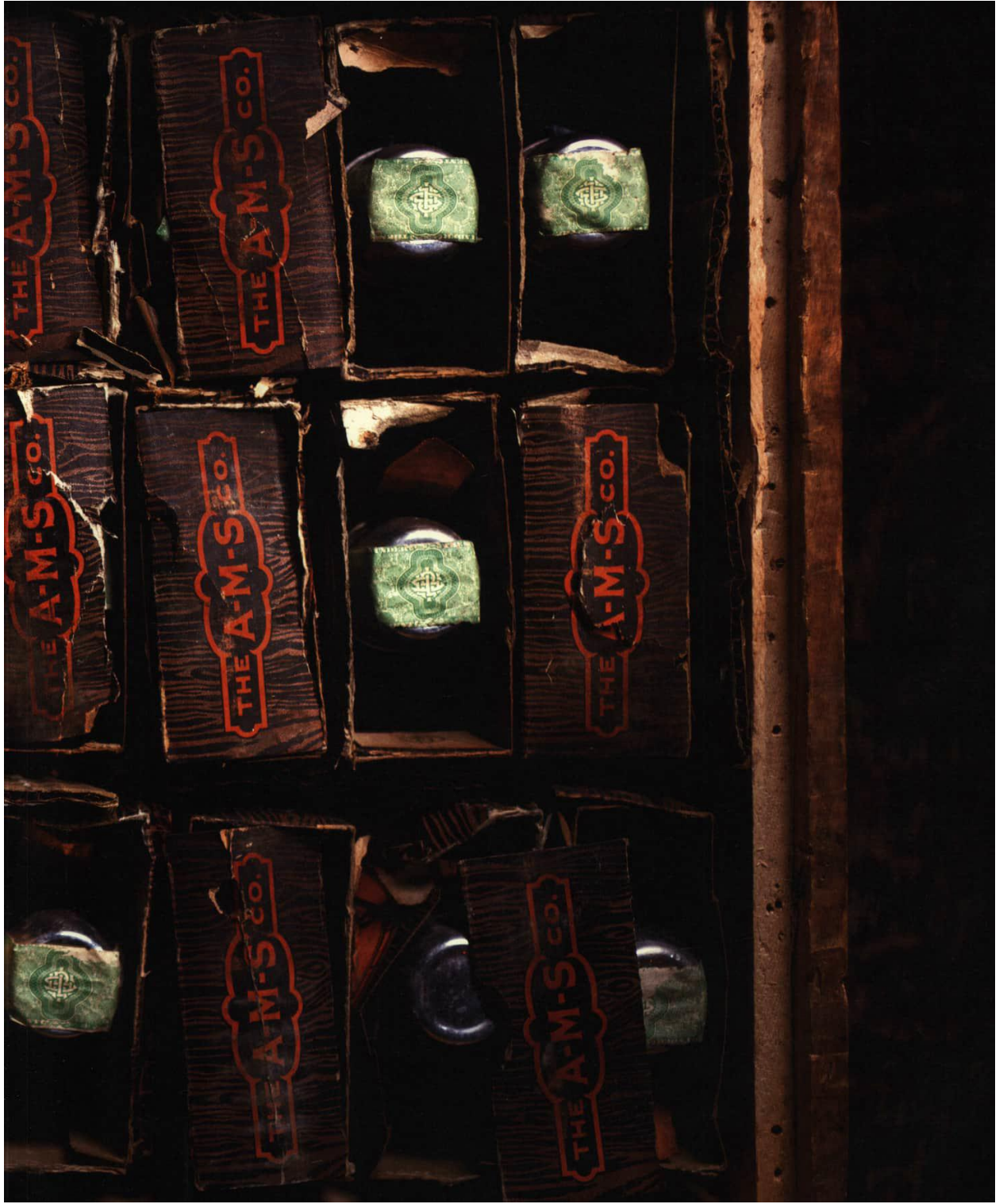
2 oz (60 мл) S.P. Lancaster Bourbon — 1932

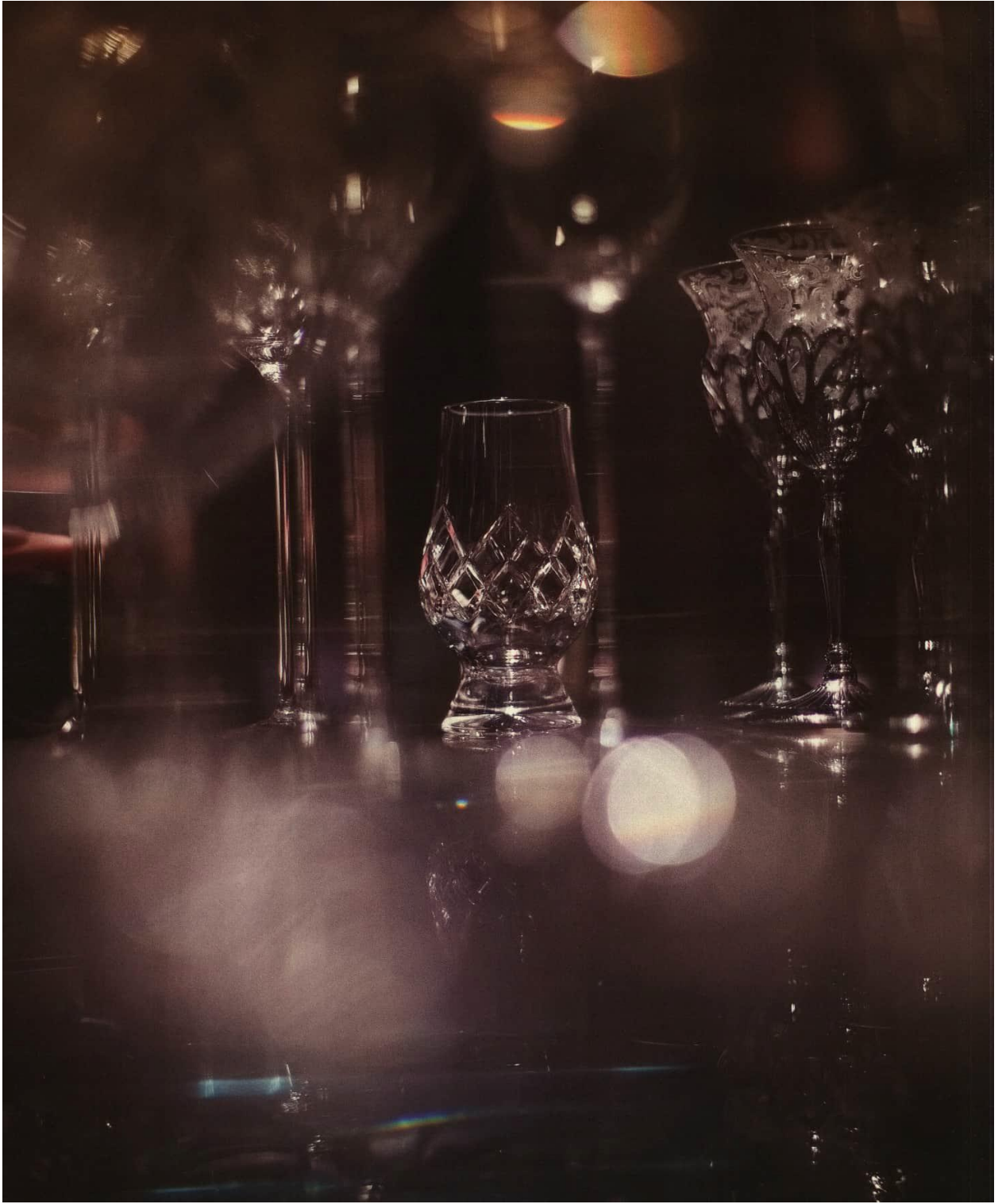
¼ oz (7,5 мл) демерара сиропа

25 капель Angostura Aromatic Bitters — 1930-*e*

Положите крупный куб льда в бокал среднего размера. Смешайте все ингредиенты в отдельном смесительном стакане. Перемешайте до однородности. Перелейте смесь на лёд в бокале. Перемешайте ещё раз, чтобы слегка охладить.











СПАСИБО!

Это большое смирение — делиться идеей с другими людьми и видеть, как они берутся за задачу воплотить её в жизнь. Процесс самостоятельной публикации книги — всегда вызов. Создание этого тома стало делом любви для многих, и мы исполнены благодарности к тем, кто помог нам реализовать наше видение.

Мы выражаем огромную благодарность Инги Сигурдссону, без чьей неустанной работы эта книга не была бы возможна. Инги одновременно исполнял роли шеф-повара, основного дегустатора, историка и архивариуса, ассистента по фотосъёмке, мастера по реквизиту, преподавателя и многих других — всё это, оставаясь администратором The Aviary. Многое из содержания, в том числе многочисленные эссе, — результат его долгих бесед с нами о коктейлях и развитии вкуса. Он был неисчерпаемым источником знаний.

Алекс Тикнос внёс исключительный вклад, предоставляя глубокую информацию о рецептах, предлагая точные наблюдения и вдумчивые оценки, а также помогая нам с проверкой фактов и уточнением деталей.

Сара Новелле кропотливо тестировала множество рецептов в книге, не просто вникая в каждый этап, но и щедро делясь своими наблюдениями и опытом как бармен. Многие примечания на полях — результат её проницательных замечаний.

Техники и рецепты в книге также были предложены многими членами команды Aviary — как нынешними, так и бывшими. Среди них: **Stephanie Andrews, Aidan Bowie, Greg Buttera, Michael Desjardine, Jarmel Doss, Josh Riedler, Eric Jeffus, Julia Momose, Will Peet, Josh Jehlik, Charles Joly**. Джош также помогал систематизировать рецепты и обучал нас искусству дегустации как барменов.

Пищевые карточки от команды кухни стали важнейшей частью работы над книгой. Хотя мы сосредоточились на коктейлях, невозможно переоценить вклад кухни в культуру The Aviary. Мы благодарим **Дэна Перретта**, который помог организовать нашу кухню в Чикаго и поддержал нас при открытии в Нью-Йорке. Мы также благодарны за усилия и вклад шефов **Джастина Бротако, Эндрю Броша, Эндрю Грейвса** и всей команды кухни The Aviary.

Ненасытный креатив наших авторов регулярно угрожал разрушить график. **Алекс Хейс** сдерживал этот творческий хаос и помог нам остаться в рамках сроков и бюджета.

Тед Вёгель и Педро Фернандес обеспечили нашу фотостудию множеством посуды и материалов. Боулинг-стол для съёмки в *Another Caucasian, Gary* — результат изобретательности Теда и мастерства Педро.

Образ The Office в значительной степени создан **Джейсоном Севальосом**, его рецепты для *Tequila, Huckleberry* и *Blue Cheese* определили стиль этого особого пространства. Мы скучаем по тебе, Джейсон.

Мы благодарим всех, кто помогал нам в стремлении сделать книгу ясной и аутентичной. За редакционные правки и общий голос от лица франшизы Aviary благодарим **James Goldman**.

Если в физическом воплощении этой книги есть что-то прекрасное — это во многом заслуга дотошной и страстной работы наших друзей **Гэри, Стефани и Джона**, чья любовь к качеству ощущается на каждой странице.

Крейг Шоттерер помог в ранние дни создания The Aviary и создал многие из фирменных техник и элементов подачи, которые мы используем до сих пор. Благодарим также **Тоби Малони** и **Троя Сайда** за то, что они вдохновляли нас видеть в коктейлях искусство и ремесло.

Каждый день члены команды Aviary и сотрудники **Alinea Group** помогали нам с бесчисленными задачами, поддерживая идею сервиса и кухни. Их энтузиазм, креатив и преданность стали неотъемлемой частью этой книги. Мы бесконечно благодарны каждому из них.

