

# Молоко и печенье

---

Нет ничего печальнее, чем горка чудесного печенья, которое начало черстветь. Этот рецепт поможет вам спасти его и превратить во что-нибудь вкусное. Смешивание молока и печенья в сифоне для взбивания придает молоку все великолепные ароматы, в результате получается однородный, насыщенный напиток, наполненный эссенцией для печенья. Мне нравится использовать печенье с шоколадной крошкой, но подойдет практически любое печенье.

# Ингредиенты

## Для молока и печенья

1,5 стакана цельного молока

1/2 стакана измельченного печенья

# Как приготовить

## Для молока и печенья

Смешайте все ингредиенты в сифоне для взбивания. Закройте сифон для взбивания, наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще 1 минуту. Накройте сифон полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока перестанет пузыриться. Процедите молоко и дайте настояться не менее 5 минут перед использованием.

# Маринованные груши

---

**халапеньо** Груши сами по себе обладают довольно мягким вкусом, поэтому, чтобы использовать их в кулинарии, я часто мариную их, чтобы придать дополнительный оттенок. Для этого рецепта я мариную их вместе с перцем халапеньо и имбирем для получения острого и ароматного маринада. Если у вас нет термостойкого сифона, залейте жидкостью овощи и дайте им остыть, прежде чем добавлять их в сифон. После того, как маринованные огурцы будут готовы, вы можете слить жидкость для маринования или использовать ее в качестве густой поливки для копченой рыбы или мяса.

# Ингредиенты

## Для жидкости для

**травления** 1 стакан рисового

винного уксуса 1 стакан воды

1/2 стакана сахара 1 столовая

ложка кардамона 1 чайная ложка

молотой гвоздики 1 чайная

ложка молотого кориандра 2

чайные ложки молотого перца

горошком 2 лавровых листа

## Для маринованных груш

2 груши, разрезанные на четвертинки и дольки 1

халапеньо, нарезанный ломтиками имбирь толщиной 2

дюйма, очищенный, нарезанный полосками (50 мм)

# Указания

## Для жидкости для маринования

Смешайте все ингредиенты в кастрюле и доведите до кипения. Хорошо перемешайте. Дайте покипеть 5 минут.

## Для маринованных груш

Добавьте груши, халапеньо и имбирь в сифон для взбивания.

Процедите в жидкость для маринования. Закройте сифон и заправьте. Дайте сифону настояться 20-30 минут, затем проветрите сифон и достаньте из него груши. Маринованные груши можно хранить в жидкости для маринования в холодильнике в течение нескольких недель.

## **Инжир, настоянный на портвейне.**

---

Портвейн и инжир прекрасно сочетаются, и при их смешивании получается ароматный гарнир. Мне нравится настаивать их через сифон для взбивания, чтобы они не приобрели привкус варки. Инжир станет отличным гарниром к брускете, салатам или мясным блюдам. и не забудьте про портвейн, оставшийся после настаивания инжира, он будет обладать великолепным вкусом и отлично сочетаться с коктейлями или соусами.

# Ингредиенты

Для инжира,  
**настоянного** 1 стакан нарезанного  
инжира 1 чашка-порт

# Маршрут

## Для переплетаются инжир

Смешайте все ингредиенты в порке сифон. Закройте сифон, наполните его и хорошенько встряхните.

Оставьте инжир на 20-30 минут в холодильнике или на прилавке. Протрите сифон, затем перелейте настоящий инжир в емкость. Они готовы к подаче или могут храниться в холодильнике около недели.

# Моцарелла с базиликом

---

Впервые я увидела эту концепцию в блоге Ideas In Food, и это отличный способ приготовить ароматную моцареллу. Аромат базилика передается моцарелле, придавая ей аромат и пропитывая эссенцией базилика. Как только моцарелла настоится, я люблю подавать ее в ароматном салате, добавив обжаренные помидоры черри и кедровые орешки.



# Ингредиенты

## Для заправленной моцареллы

2 чашки нарезанной кубиками моцареллы

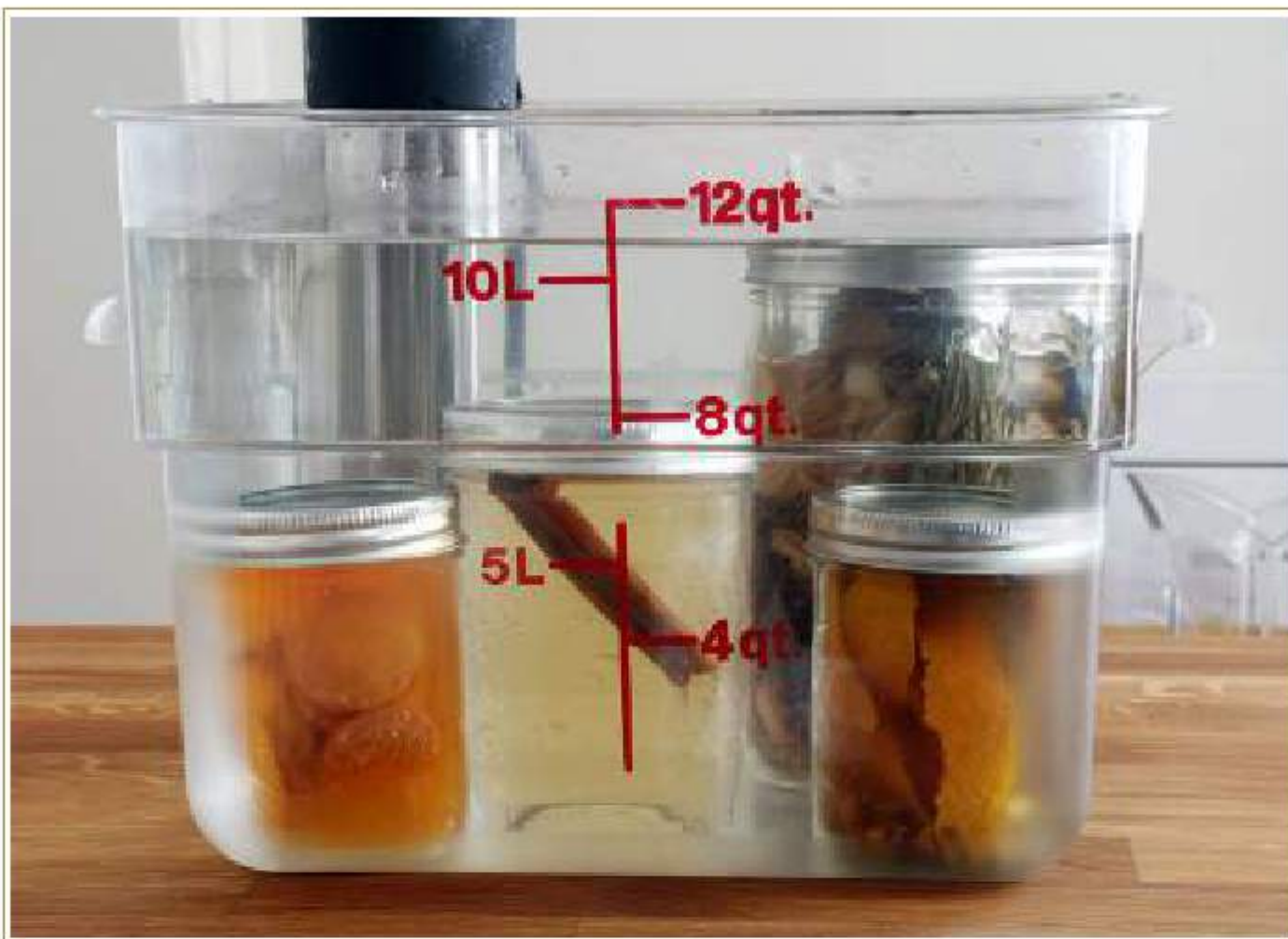
1 пучок базилика, около 10 веточек

## Способ приготовления

### Для заправленной моцареллы

Смешайте все ингредиенты в сифоне для взбивания. Закройте сифон, наполните его и хорошо встряхните. Дайте моцарелле настояться в течение 2 минут, затем выньте из сифона. Выньте моцареллу и базилик и подавайте.

# Настои Sous Vide



Для получения дополнительной информации о приготовлении су-видео, аппаратах для приготовления су-видео и других рецептах су-видео вы можете ознакомиться с [моим онлайн-руководством: MCMeasy.com/SousVide](http://MCMeasy.com/SousVide)

Су-вид, или низкотемпературное прецизионное приготовление, - это процесс приготовления блюда при точно заданной температуре. Обычно это происходит, когда продукты упакованы в пластик и погружены в емкость с подогретой водой. Этот же метод может быть легко применен для ускорения процесса приготовления настоев.

Более высокие температуры, используемые в настоях sous vide, означают, что ароматизаторы извлекаются намного быстрее, чем в традиционных настоях. Настой также находится в закрытой посуде, которая предотвращает испарение и потерю вкуса. Благодаря высокой точности суфле-машин, используемую температуру также можно жестко контролировать, определяя, насколько сильно жидкость готовится на огне, и влияя на вкус настоя. Использование sous vide для приготовления настоев гораздо более щадящее средство, чем при приготовлении пищи. Что касается стейка, то несколько степеней вариативности могут быть разницей между стейком средней прожарки и стейком средней прожарки. Или, с другой стороны, стейк средней прожарки, который небезопасно употреблять в пищу. Если вы не стремитесь к очень, очень специфическому профилю вкуса, настои не сильно страдают от небольших перепадов температуры. Это открывает возможности для недорогих способов приготовления су-видео, например, в холодильнике для пива или на плите. Я видела рецепты с использованием мультиварки или даже посудомоечной машины.

# Процесс настаивания

Общий процесс приготовления настоя sous vide очень прост. Сначала разогрейте водяную баню до температуры, при которой вы хотите настаивать. Это обычно составляет от 131 ° F до 160 ° F (от 55 ° C до 71,1 ° C) для уксуса, воды или спирта и от 149 ° F до 176 ° F (от 65 ° C до 80 ° C) для масел. Используемая температура влияет на вкусовые характеристики настоя, поскольку разные вкусовые качества извлекаются быстрее при разных температурах. Поместите все ароматизаторы в жидкость, которую вы настаиваете, и запечатайте их в полиэтиленовый пакет, стеклянную банку или термостойкую стеклянную бутылку. Нагревайте настой на водяной бане до тех пор, пока не будет достигнут желаемый вкус. Обычно на это уходит от 1 до 4 часов для уксуса или спирта и от 3 до 12 часов для масла. Количество времени, в течение которого настой нагревается, влияет как на крепость настоя, так и на профиль вкуса. После завершения настаивания его следует охладить на ледяной бане, чтобы летучие ароматические вещества вернулись в жидкость. Как только оно остынет, процедите жидкость, и оно готово к употреблению.

## Оборудование для видеосъемки

Для видеосъемки требуется три основных вида оборудования. Первое - это что-то, что должно содержать пищу. Часто это средство для приготовления пищи или пакет на молнии, но для настоев также подойдет стеклянная банка очень хорошо. Второй элемент оборудования предназначен для хранения воды. Это может быть кастрюля для бульона, контейнер из поликарбоната или даже пластиковый кулер для пива .

Третья часть оборудования предназначена для поддержания температуры воды. Часто это иммерсионный циркулятор, но поскольку процесс настаивания длится всего несколько часов, а температуру не нужно поддерживать с такой точностью, как при приготовлении суфле, приготовлении на плите или приготовлении пива

охладитель может работать очень хорошо. Вы даже можете использовать мультиварку для приготовления большинства су видео-рецептов приготовления настоев.

### **Запечатайте продукты.**

Для большинства настоев sous vide я рекомендую готовить их непосредственно в термостойкой стеклянной банке. Их легко открывать и закрывать, и при коротком времени приготовления воздух наверху не будет представлять проблемы. Их также можно использовать повторно. Когда я использую стеклянные банки, я обычно наполняю свою водяную баню sous vide водой чуть ниже уровня крышек. Это предотвращает любую утечку, и если у вас есть опасения по поводу повышения давления, вы можете оставить крышки неплотными. Если у вас есть вакуумный упаковщик с камерой, он также отлично работает. Для пакетов Ziploc лучше всего использовать метод вытеснения воды. **Метод вытеснения воды**

Удалить весь воздух из пакетов Ziploc легко, но крайне важно. Поместите настой в пакет, включая любые ароматизаторы, и запечатайте все углы пакета, кроме одного. Поместите его на водяную баню, убедившись, что все, что находится ниже застежки-молнии, покрыто водой. Вы можете видеть, как весь воздух вытесняется из пакета. Затем запечатайте оставшуюся часть пакета. Я стараюсь укупорить настой до того, как вода нагреется, но если вода горячая, вы можете поддержать пакетик деревянной ложкой, пока не выйдет воздух. Я почти всегда использую герметичные банки размером с галлон, я нахожу, что дополнительное пространство наверху облегчает их герметизацию.





### Нагрев воды

Есть много способов нагреть воду. Если вы знакомы с процессом sous vide, тогда используйте любой метод, который вам наиболее удобен. Если вы успешно готовили еду с помощью sous vide, то приготовление настоев должно быть несложным делом.

Если вы новичок в приготовлении су-вида, я рекомендую сначала приготовить су-вид на плите, в холодильнике для пива или в мультиварке. Если вы обнаружите, что предпочитаете вливания в сухом виде другим методам или хотите поэкспериментировать с продуктами в сухом виде, тогда вы можете подумать о покупке недорогого иммерсионного циркулятора менее чем за 200 долларов. На моем веб-сайте есть гораздо больше информации о sous vide по адресу <http://MCMEasy.com/SousVide>.

### ***Процесс Sous Vide охлаждения пива***

Охладитель пива sous vide использует изоляционные свойства охладителя пива для поддержания стабильной или, по крайней мере, достаточной температуры воды. Это хорошо подходит для тех, кто готовит недолго, для кого подходит большинство настоев. Кулеры хорошо сохраняют свою температуру, но со временем все равно теряют тепло. Если блюдо готовится дольше нескольких часов, вам придется периодически добавлять в него больше горячей воды. Температуру воды можно измерить термометром для мяса.

Чтобы использовать охладитель для пива sous vide, нагрейте столько воды, чтобы она наполнила охладитель или, по крайней мере, доходила до верха ваших сосудов для настаивания. Обычно это можно сделать на плите с помощью термометра. Убедитесь, что вода на несколько градусов горячее, чем вы хотите готовить, потому что, когда вы добавите настои, температура немного понизится. Наполните кулер подогретой водой, поместите в него запечатанный настой, закройте крышкой и подождите. Вот и все, что от вас требуется.

### ***Приготовление на плите***

Приготовление су-видео на плите аналогично способу приготовления су-видео для охлаждения пива, за исключением того, что после того, как вы нагреете воду на плите, вы кладете запечатанные продукты в кастрюлю. Температура поддерживается с помощью плиты для повышения температуры и холодной воды или льда для понижения температуры по мере необходимости. Он более практичен, чем sous vide для охлаждения пива, но подходит для приготовления на более короткий срок, особенно для настаивания, где точность температуры не так критична.

### ***Мультиварка "Су-вид"***

Для традиционного приготовления "су-вид" используется мультиварка с терморегулятором для точной регулировки температуры. Поскольку

для приготовления настоев не требуется такого уровня точности, мультиварки можно использовать самостоятельно для регулирования температуры. Просто наполните мультиварку водой. Затем установите самый низкий уровень для большинства водных, спиртовых или уксусных настоев или самый высокий для большинства масляных настоев. Положите в нее сухие пакеты или стеклянные банки и готовьте в течение необходимого количества времени.

### ***Можно мыть в посудомоечной машине***

Один из наиболее интересных способов приготовления горячих настоев, который я видел, - это использовать для их приготовления посудомоечную машину. Большинство посудомоечных машин работают при температуре от 120 ° F до 170 ° F (от 49 ° C до 77 ° C), что как раз подходит для приготовления настоев с использованием sous vide. Просто сложите все ингредиенты в стеклянную банку, закройте ее и поставьте в посудомоечную машину. Включите посудомоечную машину на один цикл, затем достаньте стеклянную банку с помощью термостружки и поместите ее в ледяную ванну для охлаждения. Инструкции для вашей посудомоечной машины должны дать вам информацию о том, при какой температуре она работает, и многие посудомоечные машины имеют разные настройки. Если возможно, выбирайте температуру от 130 ° F до 150 ° F (от 54 ° C до 66 ° C), это идеальное место для приготовления настоев. Большинство рецептов приготовления настоя sous vide можно приготовить в посудомоечной машине. Обратите внимание, что, хотя посудомоечная машина отлично подходит для приготовления настоев sous vide, вы не можете использовать ее для приготовления блюд "sous vide". Недостаточная точность испортит практически любое блюдо, которое вы попытаетесь приготовить с его использованием.

# Преимущества и недостатки

Приготовление настоев с использованием *sous vide* имеет много преимуществ.

Процесс настаивания происходит намного быстрее, чем при использовании традиционных настоев. Это не только позволяет вам делать настои в тот день, когда вы захотите их использовать, но вы также можете делать настои в меньших количествах. Многие горькие вкусы извлекаются медленнее, чем фруктовые и ароматические, что означает, что настои *sous vide*, как правило, менее горькие и имеют более свежий вкус, чем традиционные настои. Нагревание настоя на водяной бане происходит очень мягко, что помогает уменьшить неприятный привкус, жжение или неравномерный нагрев настоя или ароматизаторов. Высокая температура также легко извлекает ароматизаторы из молотых специй, которые обычно плохо сочетаются с традиционными настоями. Кроме того, при нагревании цвета закрепляются, что приводит к более ярким оттенкам. Однако нагревание может повлиять как на вкусовые добавки, так и на настаиваемые жидкости. Все мы знаем, что вкус сырого яблока отличается от запеченного яблока. Температура, используемая для приготовления настоя, будет влиять на разные продукты на разном уровне. Бармен и писатель Джейкоб Гриер также заметил, что при нагревании джин приобретает гораздо более сильный можжевельный вкус, чем неотапливаемый, поэтому нагревание иногда может повлиять на сами жидкости. *Sous vide* также извлекает больше аромата, чем традиционные настои, что позволяет использовать меньше ароматизаторов. Он также извлекает больше глубины и сложности ароматизаторов. Поскольку настои нагревают с *sous vide*, некоторые из наиболее летучих соединений могут улетучиться из настоя. Чтобы избежать этого, многие люди используют *sous vide*, чтобы сначала добавить более крепкие специи в жидкость. Затем они используют традиционный настой, чтобы добавить травы или более нежные ароматы. Более нежные ароматы обычно настаиваются в течение нескольких минут.

дней, поэтому процесс все равно происходит намного быстрее и имеет менее горький вкус по сравнению с использованием традиционного настоя в течение всего процесса. Большинство рецептов рассчитаны на 1-пинтовую стеклянную банку. Их можно легко удвоить и использовать в квартовой банке.

## Преобразование других рецептов настоев

Sous vide прекрасно сочетается с большинством рецептов других способов настаивания. Несмотря на то, что колебания времени и температуры влияют на вкус настоя, он все равно очень щадящий. Хотя, возможно, было бы предпочтительнее готовить определенный настой при температуре 160 ° F (71,1 ° C) вместо 130 ° F (54,4 ° C), сомнительно, что он не получится очень вкусным при более низкой температуре. Просто попробуйте время и температуру, делайте заметки и улучшайте их в следующий раз. Для более легких ароматизаторов я буду использовать температуру от 130 ° F до 140 ° F (от 54,4 ° C до 60,0 ° C) в течение 1-3 часов. Для получения более густых ароматизаторов или когда я хочу большей глубины вкуса, я использую более высокую температуру от 150 ° F до 160 ° F (от 65,5 ° C до 71,1 ° C) в течение 2-3 часов. Будет очень полезно найти рецепт в главе Sous Vide Infusions , похожий на тот, который вы пытаетесь преобразовать. Это даст вам хорошее представление о том, что должно сработать.

## Настоянные спирты

Большинство спиртов настаивают при температуре от 135°F до 160°F (от 57,2°C до 71,1°C) в течение от 1 до 3 часов. Время приготовления и используемая температура зависят от используемых вами ароматизаторов . Для получения более нежного вкуса я обычно использую более низкие температуры и меньшее время приготовления. Когда желателен более насыщенный или горький вкус, используются более высокие температуры и более длительное время.

# Бурбон для яблочного пирога

---

Время приготовления: 140 ° F (60.0 ° C) в течение 1-3 часов

Единственное, что более по-американски, чем теплый яблочный пирог, - это бурбон, так почему бы не совместить их! Этот бурбон приправлен свежими яблоками и классическими специями для яблочного пирога, такими как корица, имбирь и мускатный орех. Это идеальный бурбон для употребления с десертом или для приготовления ликера (см. Рецепт в разделе "Ликеры" книги). Этот рецепт лучше всего подходит для литровой банки, потому что яблоки занимают очень много места, но при необходимости их можно разделить пополам.



# Ингредиенты

## Для яблочного пирога бурбон

2 яблока "гала" или другие сладкие  
яблоки 3 палочки корицы 1 стручок  
ванили, разрезанный вдоль 1 чайная  
ложка свеженатертого мускатного  
ореха 1 чайная ложка молотого  
душистого перца 1 чайная ложка тертого  
свежего имбиря 2 стакана бурбона

## Рекомендации по приготовлению

### Для бурбона для яблочного пирога

Разогрейте водяную баню до 140 ° F (60,0 °C).

Слегка очистите яблоки снаружи, затем очистите сердцевину и крупно нарежьте их. Смешайте кусочки яблока с остальными ингредиентами в сухом пакете или стеклянной банке, затем закройте и поставьте на водяную баню. Нагревайте настой в течение 1-3 часов. Приготовьте ледяную баню с 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды. Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут. Процедите бурбон и храните в закрытом контейнере.

# Яблочно - грушевый Джин

---

Готовьте при температуре 131 ° F (55,0 ° C) в течение 1-3 часов. Легкие фруктовые ароматы яблок и груш дополняют травяные нотки джина, в результате получается округлый настой, насыщенный ароматами. Он великолепен в составе [мартини](#) и [хорошо](#) сочетается с другими сложными коктейлями. Лучше всего подойдет сухой джин, но используйте тот, который вы обычно любите пить.



# Ингредиенты

**Для яблочного и  
грушевого джина 1**

красное яблоко 1 груша

1,5 стакана джина

## Рекомендации по применению

### Для яблочного и грушевого джина

Разогрейте водяную баню до 131 ° F (55,0 °C).

Удалите плодоножки и сердцевину из яблок и груш. Крупно нарежьте фрукты, затем соедините их с джином в пакетике для су-видео или стеклянной банке, затем закройте и поставьте на водяную баню. Нагревайте настой в течение 1-3 часов.

Приготовьте ледяную ванну с 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды. Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут. Процедите джин и храните в закрытом контейнере.

# Негрони, выдержанный в бочках

---

Готовьте при температуре 160 ° F (71,1 ° C) от 2 до 4 часов

Используя технологию sous vide, вы можете приготовить вкусные варианты выдержанных коктейлей за гораздо меньшее время. Коктейль, возможно, не наберет столько бодрости, если выдерживать его в течение 6 недель в бочке, но для этого потребуется всего несколько часов и стеклянная банка! Если вы не можете найти поджаренные дубовые чипсы, вы можете сделать их самостоятельно, поджарив обычные дубовые чипсы, безопасные для пищевых продуктов, до тех пор, пока они слегка не подрумянятся.



# Ингредиенты

## Для Негрони бочковой

**выдержки** 1/4 апельсина 3/4

стакана поджаренных дубовых

чипсов или копченых чипсов "Джек

Дэниэлс" 1/2 стакана джина 1/2

стакана сладкого вермута 1/2 стакана

Кампари 1/4 стакана воды

## Рекомендации по приготовлению

### Для негрони, выдержанного в бочках

Разогрейте водяную баню до 160 °F (71,1°C).

Слегка очистите апельсин снаружи, затем удалите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее с помощью ножа для чистки овощей. Слегка промойте дубовую стружку, чтобы удалить опилки или налет. Смешайте цедру с остальными ингредиентами в пакетике для пюре или стеклянной банке, затем закройте и поставьте на водяную баню. Нагревайте настой в течение 2-4 часов. Приготовьте ледяную баню с 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды. Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут. Процедите Негрони и храните в закрытом контейнере.

# Персиковый бренди

---

Готовьте при температуре 160 ° F (71,1 ° C) в течение 1-3 часов

Ароматизированные бренди - очень популярные напитки, и их можно найти в большом разнообразии . Однако самостоятельное приготовление позволяет получить именно те вкусы, которые вы ищете. Этот персиковый бренди придает бренди сладость и фруктовые нотки спелых персиков. Он также хорошо сочетается с другими фруктами или ягодами, так что смело экспериментируйте.



# Ингредиенты

**Для персикового**

**бренди** 2 персика

1/2 палочки корицы 1

чайная ложка тертого

мускатного ореха 2 гвоздики

1,5 стакана бренди

## Способ приготовления

### Для персикового бренди

Разогрейте водяную баню до 160 ° F (71,1 °C).

Вымойте персики снаружи, затем удалите косточки. Крупно нарежьте персики и соедините с остальными ингредиентами в пакетике для пюре или стеклянной банке, затем закройте и поставьте на водяную баню. Нагревайте настой в течение 1-3 часов.

Приготовьте ледяную ванну с 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды.

Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут. Процедите бренди и храните в закрытом контейнере.

# Клубнично - Базиликовый

**Ром** Готовьте при температуре 131 ° F (55,0 ° C) в течение 1-3

часов. Этот настой всегда напоминает мне о начале лета, когда я ем

спелую клубнику и сижу на террасе. Базилик придает приятный намек на пряность

в настое. Этот ром отлично сочетается в мохито и ром, пунш , но

мне очень нравится в **Физз** чтобы **осве**жить меня в теплый летний день.



# Ингредиенты

Для

**клубнично-базиликового рома** 7 крупных ягод клубники

15 листьев базилика

1,5 стакана рома

# Как приготовить

## Для клубнично-базиликового рома

Разогрейте водяную баню до 55,0°C (131°F).

Крупно нарежьте клубнику и базилик. Смешайте клубнику, базилик и ром в сухом пакете или стеклянной банке, затем закройте и поставьте на водяную баню. Нагревайте настой в течение 1-3 часов. Приготовьте ледяную баню с 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды. Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут. Процедите ром и храните в закрытой посуде.

# Ромовый пунш

---

Готовить при температуре 131 ° F (55,0 ° C) в течение 1-3 часов

Ромовый пунш - крепкий фруктовый напиток, который лучше всего пить на пляже! Этот настой использует многие из распространенных вкусов ромового пунша и добавляется непосредственно в ром. Я люблю подавать полученный настой с небольшим количеством апельсинового и ананасового соков.



# Ингредиенты

## Для Ромового пунша

1 лайм 1 апельсин 3/4

стакана ломтиков ананаса 3

столовые ложки кокосовой

стружки 2 столовые ложки сушеной

вишни 3 столовые

ложки коричневого сахара

1,5 стакана темного рома

# Инструкции

## Для ромового пунша

Разогрейте водяную баню до 131 °F (55,0°C).

Слегка очистите лайм и апельсин снаружи, затем удалите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее с помощью ножа для чистки овощей. Смешайте цедру лайма и апельсина с остальными ингредиентами в полиэтиленовом пакете или стеклянной банке, затем закройте и поставьте на водяную баню. Нагревайте настой в течение 1-3 часов.

Приготовьте ледяную баню с 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды. Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут. Процедите ром и храните в закрытой посуде.

# Глинтвейн

---

Готовьте при температуре 160 ° F (71,1 ° C) в течение 1-3 часов

Глинтвейн - это традиционное вино с пряностями, обычно приправленное корицей, изюмом, апельсином и бадьяном. Его часто подают теплым, но можно и охлажденным. Использование процесса настаивания sous vide предотвращает потерю вкуса, которая обычно происходит при доведении вина до кипения, в результате чего глинтвейн получается более ароматным и насыщенным. Вы также можете снизить температуру до 131 ° F (55,0 ° C) для более легкой версии. Мне нравится использовать крепкие вина, такие как Мерло, кьянти или каберне Совиньон. Вы также можете легко увеличить этот рецепт, чтобы использовать целую бутылку.



# Ингредиенты

## Для Глинтвейна

1 апельсин 1

палочка корицы 2

стручка бадьяна 6 гвоздик

1/4 стакана

изюма 1,5 стакана

красного вина