

The Ultimate Guide to Crafting Flavorful Infusions
Using Modernist and Traditional Techniques

Modernist
Cooking

MADE EASY

Infusions



Jason Logsdon

Простая кухня в стиле модерн:

Настои

Джейсон Логсдон

©Copyright 2015 Primolicious LLC

Все права защищены. Напечатано в Соединенных Штатах Америки. Никакая часть данной книги не может использоваться или воспроизводиться любым способом вообще без письменного разрешения кроме случая кратких цитат, воплощенных в критических статьи и комментарии.

За дополнительной информацией обращайтесь в компанию Primolicious LLC по адресу 12 Pimlico Road, Уолкотт, Коннектикут, 06716.

Другие книги Джейсона Логсдона.

[Готовить в стиле модерн стало проще: праздничные блюда](#)

[готовить в стиле модерн стало проще: начало работы](#)

[готовить в стиле модерн стало проще: сифон для взбивания](#)

[Начинаем Су-вид](#)

[Приготовление на гриле: помощь занятому повару](#)

[Приготовление на гриле на гриле](#)

Содержание

[Титульная страница](#)

Форвард: Зачем нужны настои	
Понимание настоев	
Введение в настои	
Что такое настои	
Как работает настаивание	
Методы настаивания	
Ароматизаторы	
Травы и Цветы, Специи	
И Кора, Фрукты, Овощи	
и Ягоды, Чай И Смеси,	
Мясо, Конфеты и Другие	
Ароматизаторы	
Жидкости С Сильным Вкусом	
Инфузионные среды	
Спирт, Уксус,	
Масло, Вода	
и Соки, Горечи,	
Сиропы,	
Сливки и	
Молоко,	
Пищевые	
Способы настаивания, Традиционные настои	
Процесс настаивания	
преимущества и недостатки	
Советы и рекомендации Преобразование других рецептов	
настоя Настоянные спирты	
Ром с ежевикой и базиликом	
Ром с тайской настойкой	

[Текила с сушеным перцем Чили](#)

[Водка Moscow Mule](#)

[Bushmills Hot Toddy Апельсиново-Лавандовый](#)

[Джин](#)

[Абрикосовый Бренди](#)

[Коктейль "Аляска" Бочковой](#)

[выдержки С уксусом](#)

[Клубнично-ревеневый уксус,](#)

[Уксус из жареной свеклы, Апельсиновый](#)

[уксус с фенхелем.](#)

[Уксус из цветков зеленого](#)

[лука, Заправленные масла](#)

[Масло с добавлением Песто](#)

[Оливковое масло с Лимоном](#)

[Мейера Масло с добавлением](#)

[Розмарина Другие настои](#)

[Простой Имбирный сироп](#)

[Сироп из Рутбифа Горький Грейдфрут](#)

[Горький шоколад с орехами](#)

[Пекан Молоко с кленовым](#)

[орехом Пекан Апельсиновый](#)

[крем с корицей И Ванилью](#)

[Настои для взбивания в сифоне](#)

[Процесс настаивания](#)

[Преимущества и недостатки](#)

[Советы и рекомендации По преобразованию](#)

[других рецептов](#)

[настоя в Настоянные спирты](#)

[Шоколадно-ореховый](#)

[бурбон Манхэттенский](#)

[бурбон с азотистым](#)

[дубом Клементин Бурбон](#)

[Дынная Водка Лимонная](#)

[Водка Шоколадно-мятная](#)

[Водка Ром "Пина Колада"](#)

[Ром "Мохито"](#)

Текила с ананасом и киви Джин — — — —
с огурцом и кислым яблоком — — — — — — — —
Джин с грейпфрутовым тоником — — — — — — — —
Белое вино с добавлением — — — — — — — —
Сангрии Уксусы с добавлением — — — — — — — —
Чипотле перец, уксус — — — — — — — —
Смоки чили перец уксус — — — — — — — —
цитрусовый уксус груша имбирь,
уксус ежевика персик — — — — — — — —
белый бальзамический — — — — — — — —
уксус пряный арбуз и лайм, — — — — — — — —
уксус настоянные масла — — — — — — — —
Тосканское Оливковое масло — — — — — — — —
Оливковое масло с обжаренным — — — — — — — —
Чесноком Арахисовое масло с — — — — — — — —
Тайским Чили Цитрусовое
масло Другие Настои — — — — — — — —
Простой мятный сироп — — — — — — — —
Сироп из березового пива — — — — — — — —
Кленовый сироп с корицей и — — — — — — — —
орехами Пекач, Апельсиновая
горечь, Вишнево-ванильная — — — — — — — —
горечь, Бульон из бекона, Вода
с огурцом, Лимоном и — — — — — — — —
розмарином, Бульон для — — — — — — — —
фруктового салата, Кокосовая — — — — — — — —
вода По-тайски, Молоко и — — — — — — — —
печенье, Маринованные груши — — — — — — — —
Халапеньо, Инжир с — — — — — — — —
портвейном, Моцарелла с — — — — — — — —
базиликом, Настои для су-вида — — — — — — — —
Процесс настаивания — — — — — — — —
Преимущества и недостатки преобразования — — — — — — — —
других рецептов — — — — — — — —
настоя Настоянные спирты — — — — — — — —
Чай с апельсином и маракуйей Водка — — — — — — — —

Апельсиново-ванильная
водка Томатная водка с Чили
Молотая вишневая водка с
пряностями Водка Arnold
Palmer Водка для тыквенного
пирога Текила с арбузом
Лаймом и халапеньо Ржаная
черная вишня Бурбон для
эспрессо Бурбон для
яблочного пирога
Яблочно-грушевый джин
Негрони бочковой выдержки
Персиковый бренди Клубнично-базиликовый
ром
Ромовый пунш Глинтвейн
С уксусом настоянный
Малиновый уксус настоянный на
польни лимонной лук-шалот, уксус
, клюквенный яблочный уксус
моркови, свеклы уксус Вишневый
ванильный бальзамический
уксус перец чили огонь уксус
лайм и кокос белый
бальзамический уксус настоянные масла
Масло для пепперони
Масло розмарина и шалфея
Масло для перца Чили
Вкус итальянского
оливкового масла Другие настои
Простой сироп с розмарином и
ревенем Простой сироп с
корицей Сироп Сарсапарилья
Биттеры с Молом Классические
ароматные Биттеры
Сливки с апельсином и
какао Бульон Комбу

[Бульон из лесных грибов Вода](#)
[с дыней в меду Маринованные](#)
[огурцы быстрого приготовления](#)
[Изюм, настоящий на роме с пряностями,](#)
[Вишня с мараскином](#)
[в коньяке Промывание жира](#)

[Ром с коричневым маслом](#)
[и специями Бекон](#)
[Промытый Бурбон Рецепты](#)
[Настоев С использованием](#)
[Коктейлей По Старинке](#)

[Обычный Старомодный](#)
[Клементин, Коричневый Сахар,](#)
[Старомодный Ром с Изюмом.](#)
[Старомодная Вишня, Ржаной хлеб,](#)
[Старомодный Бекон, Старомодные](#)
[Манхэттенские оладьи.](#)

[Основной Манхэттен Манхэттен](#)
[Вишня Ваниль Шоколад](#)
[Пекай Цитрусовых Манхэттен](#)
[Тройной Вишня Манхэттен](#)
[Другие Классические Коктейли](#)

[Космо Мартини](#)
[Маргарита](#)
[Кровавая](#)
[Мэри Пина](#)
[Колада](#)
[Мороженое Палома](#)
[Горячий](#)
[Ром с маслом,](#)
[Шоты с Желе](#)
[Ликеры](#)

[Апельсиново-Ванильный](#)
[Ликер, Яблочный Пирог,](#)
[Бурбонский Ликер. Ликер](#)
[Пина-Колада, Лимончелло](#)

Газированные напитки, коктейли и шипучие напитки Газированная вода

Сельтерская газированная

Натуральная газированная

газировка Газированная газировка в

сифоне Газированные напитки

Кустарник с базовым уксусом,

Пряный Кустарник из арбуза и лайма, Вишнево-Ванильный

Бальзамический Кустарник.

Сливочно-лаймовый и Кокосовый

кустарники, Шипучие напитки

Джин-шипучка с клубникой и базиликом,

Ром-Шипучка, Огурец и кислое яблоко,

Джин-шипучка, Водка-шипучка с вишневым

молотом и специями, Винегреты

Основной винегрет Винегрет

с эстрагоном и лимоном,

луком-шалотом Винегрет с малиной

Карамель и карамельный соус

Основной карамельный соус

Карамельный соус с ромом и изюмом

Блюда и гарниры в стиле модерн

Воздушный уксус Масляная

паста Масляный порошок

Масляная пена Кубики

агарового геля Коктейли

и супы в виде шариков

Коктейли со пеной и бульоны

Панна Котта с желатином

Панна Котта с каррагинаном

Винегрет с ксантаном

для загущения Сифон для

взбивания Взбитых сливок

Рецепты компонентов

Простой сироп Простой сироп

с коричневым сахаром

[Ссылки на Преобразование
градуса Фаренгейта в градус](#)

[Цельсия Другие ресурсы](#)

[Источники ингредиентов и
инструментов Инфузионные и модернистские
ресурсы Таблицы ингредиентов](#)

[Методы приготовления
ингредиентов Температура](#)

[ингредиентов Вам понравилась
эта книга? Об авторе](#)

[Указатель рецептов](#)

Вперед: почему настои



Настои окружают нас повсюду.

От чая и кофе френч-пресс до ароматизированных уксусов и масел и даже многих традиционных газированных напитков - настои всегда были частью нашей повседневной жизни. Сейчас они становятся все более и более распространенными, поскольку многие талантливые бармены и шеф-повара создают индивидуальные настои как для приготовления коктейлей, так и для приготовления блюд.

Эти настои можно использовать уникальными и новаторскими способами, но все они производятся в результате одного и того же процесса, при котором аромат трав, специй и других ароматизаторов передается жидкости. Изучение этого процесса позволяет вам создавать множество замечательных блюд, от индивидуальных коктейлей и газированных напитков по индивидуальному заказу до ароматных винегретов и соусов. Существует много различных способов приготовления настоев, но некоторые современные технологии превращают процесс из многодневного или многомесячного процесса в процесс, который может быть завершен всего за несколько часов или даже минут. В этой книге рассказывается об основах того, что на самом деле представляет собой настой, а также о том, как его приготовить с помощью как традиционного, основанного на времени процесса, так и современных методов с использованием сифона для взбивания, sous vide и промывки жира. Готовить настои весело и легко, и вы освоите этот процесс в кратчайшие сроки, используя более 100 рецептов из этой книги, разбросанных по настоящим спиртам, уксусам, пищевым продуктам, газировке и воде. Существует также более 50 рецептов, посвященных использованию полученных настоев в коктейлях, винегретах, соусах, пенках, гелях и шариках.

Прочитав эту книгу, вы сможете последовательно создавать удивительные настои самостоятельно с минимальными усилиями.

Основную часть этой книги составляют содержащиеся в ней более 150 рецептов. Не стесняйтесь бегло просматривать рецепты в поисках того, что вас вдохновит, или перейдите в раздел с конкретными методами, чтобы узнать, как этот метод можно использовать для приготовления настоев. Я предоставил изображения многих настоев и готовых блюд, но для получения более крупных полноцветных изображений вы можете перейти по ссылке: MCMeasy.com/InfusionsGallery

Чтобы быть в курсе настоев, а также модернистской кулинарии, выдержки в бочках, сухого видео и всего остального, над чем я работаю, пожалуйста,:

Поставьте лайк моей странице Facebook по адресу:

www.facebook.com/ModernistCookingMadeEasy _____ .

Подпишитесь на мою рассылку новостей по адресу: MCEasy.com/Newsletter _____

Подписывайтесь на меня в Twitter по адресу: [@jasonlogsdon_sv](https://twitter.com/jasonlogsdon_sv) _____

Если вам понравилась эта книга, я был бы рад, если бы вы нашли время оставить отзыв на Amazon.com, отзывы всегда помогают другим людям решить, хотят они приобрести книгу или нет.

Самое главное, не забывайте получать удовольствие

!



Понимание настоев

Раздел первый

Введение в настои



Если у вас есть какие-либо вопросы, вы можете задать их на модернистских кулинарных форумах на моем веб-сайте. Просто опубликуйте свой вопрос, и другие повара ответят на него. Вы можете найти их на моем веб-сайте по адресу: MCEasy.com/Forums

Что такое настои

Настойка - это одновременно процесс и результат извлечения ароматических веществ из пищи в жидкость. Обычно это делается путем замачивания продуктов в жидкости в течение длительного периода времени. Жидкость обычно представляет собой воду, спирт, масло, или уксус и может быть горячей или холодной. Процесс настаивания также работает в обоих направлениях, при этом пища приобретает некоторые вкусовые качества жидкости. Первоначально настои использовались для нескольких целей, включая консервирование продуктов на зиму. Фрукты и ягоды можно положить в спирт или уксус, и они будут храниться гораздо дольше, не портясь. Люди заметили, что в дополнение к консервированию пищи жидкость, в которой хранились продукты, впитывала аромат консервируемых продуктов и была намного вкуснее. В конце концов настои стали способом ароматизации жидкостей, а не просто консервирования продуктов.

Как работает настаивание

В составе настоев есть два основных компонента: жидкость или пища, которую нужно настоять, и ароматизатор. Эти два компонента соединяются вместе, и их ароматы сливаются друг с другом, оставляя после себя настоянную жидкость или пищу. Простой пример - добавление мяты в водку. Мята является ароматизатором, а водка - это жидкость для настаивания. Если вы возьмете горсть листьев мяты и залейте их водкой, вы начнете процесс настаивания. Когда мята попадает в водку, спирт медленно вытягивает из мяты вкусовые, ароматические вещества и эфирные масла, в результате чего получается водка со вкусом мяты. Аромат жидкости также проникает в консервируемые в ней продукты. В примере с мятой, это не очень полезно из-за мягкого вкуса водки, но в результате некоторых настоев получается как ароматная жидкость, так и ароматное твердое вещество в конце, например, изюм с жвачкой или вишня Luxardo maraschino.



Настои можно готовить как с горячими, так и с холодными жидкостями. Чем выше температура, тем быстрее готовится настойка, хотя обычно горькие компоненты также быстрее извлекаются. В открытой системе, такой как кастрюля на плите, многие ароматические вещества могут попадать в воздух из-за высокой температуры, где они теряются, в результате чего настой получается менее ароматным. Использование закрытой системы, такой как пакет на молнии или стеклянная банка, предотвращает это. Температура также сильно влияет на то, насколько быстро различные вкусовые соединения извлекаются из ароматизаторов. Различные ароматизаторы извлекаются при разных температурах, поэтому изменение температуры будет оказывать влияние на конечный вкусовой профиль. Чем дольше жидкость настаивается и чем она горячее, тем крепче и горче будет полученный настой. Скорость настаивания также зависит от типа настаиваемой жидкости. Например, спирт высокой стойкости вытягивает аромат гораздо быстрее, чем масло. Как правило, спирт является лучшей жидкостью для настаивания, потому что этанол является естественным растворителем и быстро вытягивает эфирные масла из ароматизаторов. Другим определяющим фактором при инфузиях, которым обычно пренебрегают, является давление. Чем выше используемое давление и чем быстрее оно высвобождается, тем быстрее происходит настаивание и тем больше извлекается аромата. Сифон для взбивания является основным оборудованием, используемым для регулирования давления, хотя существуют и другие способы регулирования давления, включая вакуумную камеру, камерный вакуумный упаковщик и контейнеры для быстрого маринования. Настаивание приводит к более равномерному распределению, чем перемешивание. Со временем вкус также становится более утонченным.

Способы настаивания

Для приготовления настоев используется множество методов. В этой книге я сосредотачиваюсь на традиционных настоях и настоях, приготовленных с помощью суфле-машины или сифона для взбивания. Я также затрону жирные настои для мытья посуды и для мытья в посудомоечной машине.



В целом, традиционные настои более округлые, их приготовление занимает больше времени и отличается большим количеством нюансов. Приготовление настоев из сифона для взбивания занимает наименьшее количество времени и, как правило, позволяет получить менее горькие, более ароматные и нежные настои. Между ними находятся настои Sous vide, и существует большой контроль над конечным профилем вкуса из-за изменчивости температуры, используемой в процессе настаивания. Я более подробно останавливаюсь на различных методах инфузии, но в целом все они дают отличные результаты. Если вас устраивает определенный метод, не стесняйтесь использовать его для всех ваших вливаний. Для каждого метода я предлагаю раздел "Преобразование других методов вливания", который

обсуждается, например, как настроить рецепт приготовления су-видео для использования в сифоне для взбивания. Не чувствуйте себя ограниченным в выборе рецептов, которые вы можете приготовить, из-за имеющегося у вас под рукой оборудования. Почти каждый рецепт можно слегка доработать для приготовления в стеклянной банке на вашем столе в сифоне для взбивания, или с помощью сушильной машины - выбор за вами!

Ароматизаторы



Настои можно готовить практически с любым желаемым вкусом. Они варьируются от классических настоев, таких как розмариновое масло и цитрусовая водка, до совершенно новых настоев, таких как ром из сахарной ваты и беконный уксус. Для настоянных жидкостей ароматизатором обычно служат травы, специи, сушеные цветы, фрукты, овощи, корни, кора, ягоды или другие продукты с сильным вкусом. Для настоянных продуктов ароматизатор будет представлять собой комбинацию жидкости с сильным ароматом и любых дополнительных специй, добавленных. Ароматизатор удаляется из ароматизирующих веществ, когда жидкость вступает с ними в контакт. Из-за этого пористые изделия работают намного лучше, обеспечивая большую площадь поверхности для контакта с жидкостью. Менее пористые продукты можно нарезать, измельчить или раскрошить для увеличения площади поверхности. Размер ароматизатора и способ его приготовления могут

существенно повлиять на конечный вкусовой профиль. Если вы пытаетесь повторить приготовленный вами ранее настой, обязательно приготовьте ингредиенты таким же образом. Существует несколько основных категорий ароматизаторов, и я рассмотрю каждую из них более подробно. Некоторые продукты бывает трудно найти на месте, но я собрал несколько онлайн-источников в разделе "Другие ресурсы".