

Травы и цветы

Травы - одни из наиболее часто используемых ароматизаторов. В зависимости от используемых компонентов, они могут придавать тонкий травяной вкус и аромат или сильный, глубокий вкусовой профиль. Для приготовления настоя можно использовать любую съедобную траву или цветок .



Чтобы использовать травы, сначала вымойте и тщательно высушите их. Некоторые травы полезно крупно порубить или помять листья перед добавлением в настой. Как и в кулинарии, чем нежнее трава, тем меньше времени ей требуется для настаивания и тем ниже температура, которую следует использовать для ее настаивания. Нежные травы потеряют большую часть своего тонкого аромата и вкуса, если использовать их в горячих настоях. Если в настое присутствуют другие ароматизаторы, то нежные травы можно добавить в конце процесса, как только большая часть аромата будет извлечена из других ароматизаторов. Древесные травы, такие как розмарин и тимьян, обычно выдерживают горячие настои и длительное время настаивания.

Сифон для взбивания очень хорош для извлечения более тонких ароматов из трав и оставления горьких нот позади. Обычно используются только свежие травы из-за их более насыщенного вкуса. Если вы можете найти только сушеные травы, они подойдут, но в результате получится несколько иной вкусовой профиль.

Сколько употреблять

Крепость используемых трав и цветов будет влиять на то, сколько потребуется. Хорошей отправной точкой является примерно чашка трав на 2 чашки жидкости. Затем вы можете увеличить или уменьшить это значение в зависимости от крепости трав, типа настаиваемой жидкости и желаемой крепости полученного настоя.

Специи и кора



Другими распространенными ароматизаторами являются специи и кора. Корица, кориандр, перец горошком и другие специи являются ключевыми ингредиентами многих настоев. Они придают вкусу глубину и дополняют многие фоновые ноты. Многие сорта коры являются вкусовой основой для газированных напитков, таких как рутбир и березовое пиво, или добавьте горькие нотки в горькую воду или тоник. Большинство специй можно использовать для приготовления горячих или холодных настоев, и они обычно выигрывают от более длительного настаивания, чем большинство других ингредиентов. Чем дольше и

чем горячее настаивание, тем крепче и горче будет получившийся настой. Специи обычно используются целыми или слегка измельченными. Порошкообразные специи не очень хорошо сочетаются с традиционными настоями, но, как правило, подойдут для приготовления су-видео или настоя из сифона для взбивания. Специи также можно поджаривать перед добавлением в настой, это придает другой вкус, профиль которого может быть желательным.

Сколько использовать

Количество специй и коры, которые вы используете, будет сильно различаться из-за различной силы вкуса, которым они обладают. Хорошей отправной точкой является 1-2 столовые ложки на стакан жидкости для придания сильного вкуса и 1-2 чайные ложки для мягкого, дополняющего вкуса. Для приготовления корицы я использую 1-2 палочки на чашку для придания сильного аромата. Для некоторых специй, особенно горькой коры, потребуется гораздо меньше, чтобы добиться эффекта.

Фрукты, овощные культуры и ягоды



Из многих фруктов, овощных культур и ягод получаются замечательные настои. Они могут придать множество вкусов - от пряного или сладкого до фруктового или кислого. Они могут быть тонкими и ароматными или жирными и доминирующими. Иногда замороженные фрукты ничуть не хуже свежих, особенно когда речь идет о ягодах. Они замораживаются в самый зрелый момент и обычно уже очищены. Сушеные или обезвоженные фрукты обладают гораздо более глубоким, концентрированным вкусом, который будет проявляться в настоях. Сухофрукты могут быть отличным способом свести к минимуму разбавление настоя, которое обычно происходит из-за воды, присутствующей во многих фруктах и ягодах. При работе с фруктами или овощами следите за тем, чтобы они были чистыми и выглядели свежими. Вкус помятых или просроченных фруктов и овощей будет проникать сквозь них, что может испортить настой.

Если у них толстая кожица, как у дыни, или горькая, как у цитрусовых, снимите и выбросьте кожуру, если только в рецепте не требуется кожура или цедра. Для более мягких сортов, таких как яблоки, груши или огурцы, вы можете оставить кожуру, только сначала обязательно очистите их. На некоторых фруктах и овощах, особенно цитрусовых, огурцах, яблоках и болгарском перце, может быть восковой налет, поэтому перед употреблением обязательно слегка соскребите его или очистите от кожуры. Некоторым фруктам и овощам пойдет на пользу, если их крупно нарезать или слегка помять. Это поможет настою сохранить больше аромата. Цитрусовая цедра, самый внешний слой кожуры, обладает ярким вкусом и является отличным дополнением к настоям. При использовании цитрусовых удалите кожуру с плодов с помощью ножа для чистки овощей, овощечистки или цедры и постарайтесь ограничить количество белой сердцевины, которая содержится в них.



При процеживании ингредиентов в ароматизаторах может остаться немного жидкости. Если вы хотите получить более прозрачный настой, не поддавайтесь желанию

выдавите оставшуюся жидкость, иначе выделятся мелкие частицы.

Сколько использовать

Для приготовления крупно нарезанных фруктов и овощей, ягод или других более крупных продуктов лучше всего начинать с равных частей овощей и настаивания жидкости по объему. Например, пинту ягод можно смешать с пинтой спирта или уксуса. Что касается сушеных фруктов и овощей, я обычно начинаю с примерно чашки фруктов на каждые две чашки настаиваемой жидкости. Если основным ингредиентом является цитрусовая цедра, то хорошо подойдет цедра от 2 до 4 плодов на стакан жидкости. Вы можете использовать больше или меньше, если вам нужны более смелые или тонкие ароматы.

Чай и смеси

Один из самых простых способов ароматизировать настои - воспользоваться различными чаями или смесями из сухофруктов и цветов. Есть много онлайн-компаний, которые продают отличные чаи, я предпочитаю Harney & Sons, у которых есть широкий ассортимент смесей, в том числе многие с добавлением сухофруктов и цветов . Использование этих чаев в виде настоев - отличный способ получить смелый и сложный вкус без особых усилий с вашей стороны. Заваривать чай можно как горячим, так и холодным, и температура изменит вкусовые характеристики полученного настоя.

Сколько использовать

Количество используемого чая во многом зависит от того, из чего состоит чай или смесь . Для начала хорошо взять две столовые ложки чая на каждый стакан спирта или уксуса. Как только вы понимаете, как это настой получается, можно потом подправить суммы от туда, чтобы сделать его сильнее или слабее.

Ассорти, Конфеты И Прочие Ароматизаторы

Как я упоминала ранее, для приготовления настоя можно использовать практически все. В этой книге у меня есть рецепты с беконом, пепперони, шоколадным печеньем и хлопьями бонито. Если это что-то обычно безопасное для употребления в пищу, то его должно быть безопасно использовать в виде настоя, особенно в виде суфле или сифона для взбивания. Карамель - любимый ингредиент для приготовления настоев. Я видела рецепты, в которых использовались леденцы, Кегли, файерболы или "Веселые ранчеры", но подойдут любые твердые конфеты. Просто слегка разомните конфеты, добавьте их в жидкость и настаивайте. Вяленое мясо - еще один отличный способ придать аромат. Я люблю соленый, насыщенный вкус пепперони, бекона, салями и пастроми. Вливание их в уксус или масло - отличный способ использовать их в те моменты, когда вы просто хотите добавить к блюду небольшой намек на их вкус. Вы также можете добавлять их в алкоголь для приготовления многих восхитительных напитков, включая несколько причудливых вариаций "Кровавой Мэри". [Средство для смывания жира](#) это также отличный способ использовать вкусы мяса. Печенье очень пористое и, как правило, хорошо настаивается. Я часто использую их в молочных настоях, либо для питья в чистом виде, либо для приготовления коктейлей, либо для получения желатина в панна коттах.

Сколько использовать

Трудно сказать конкретно из-за разницы в крепости, но хорошей отправной точкой является от четверти до полной чашки ароматизатора на две чашки используемой жидкости. Чем сильнее ароматизатор, тем меньше его вам нужно использовать.

Жидкости с сильным вкусом

В то время как большинство настоев превращают аромат пищи в жидкость, процесс работает в обоих направлениях. Если жидкость с сильным ароматом запечатать вместе с пищевым продуктом, то пища приобретет вкус жидкости. Это используется во многих приложениях, таких как маринование, изюм, настоянный на роме, и мараскиновая вишня.

Сколько использовать

Обычно лучше всего начинать с такого количества жидкости, чтобы она легко покрывала пищу, которую вы настаиваете. Как правило, усваивается только определенное количество жидкости, поэтому употребление большего количества жидкости не обязательно сделает пищу более насыщенной. Если вам нужен настой покрепче, лучше сконцентрировать ароматизирующую жидкость или сделать ее для начала покрепче

Инфузионные среды



Вторым основным компонентом любого настоя является настаиваемая жидкость, известная как инфузионная среда. Можно настаивать большинство жидкостей, но наиболее распространены спирт, уксус и масло.

Алкоголь



Базовые спиртные напитки, такие как водка, виски и ром, являются наиболее распространенными спиртами для настаивания, но традиционные настои можно делать на любом спирте с высоким содержанием алкоголя. Использование технологии *sous vide* или взбивания с сифоном позволяет безопасно настаивать даже ликеры с высоким содержанием сахара или быстро увядающие вина. Ликеры сохраняют свои существующие ароматы, поэтому чем крепче ликер, тем меньше ароматизаторы повлияют на конечный вкус настоя. Из-за этого для настаивания часто используется водка или другой нейтральный спирт, такой как Everclear, поскольку они позволяют полностью раскрыть вкус ароматизаторов. Белый ром и серебристая текила также очень популярны из-за их мягкого вкуса, который хорошо сочетается со многими настоями. Как только вы откажетесь от более мягких спиртных напитков, ароматизаторы должны дополнять используемый базовый спирт. Настаивание бурбона и темного

из рома могут получиться замечательные напитки, но вы должны придерживаться ингредиентов, которые будут сочетаться с их сильным вкусом, а не противоречить ему. Вам также нужно будет использовать более сильные ароматизаторы, потому что тонкие нотки могут затеряться в крепких спиртных напитках. В традиционных настоях крепость напитка (количество алкоголя, присутствующего в нем) влияет на крепость настоя. Чем выше крепость, тем сильнее будет проявляться аромат. Из-за этого я обычно использую сверхпрочный или 100+-стойкий спирт в традиционных настоях. Этот эффект менее выражен в настойках sous vide и практически отсутствует при использовании сифона для взбивания. Мое любимое применение настоящего алкоголя - это использование в качестве компонентов в коктейлях. Вкусы придают большую сложность как крепким к алкоголю напиткам, таким как Manhattan, Old Fashioned или martini, так и более легким напиткам, таким как шипучка или газировка. Вы также можете превратить настоянные спирты в ликеры, такие как лимончелло, добавив сахар. Большинство спиртовых настоев хранятся в темном шкафу бесконечно долго, хотя со временем ароматы исчезнут. Однако некоторые более сладкие или слабоалкогольные настои начнут портиться быстрее, и их следует хранить в холодильнике. В общем, настоя будет хватать столько же, сколько спирта сам по себе.

Уксус

Настоянный уксус - отличный способ придать винегретам тонкий вкус и соусам. В магазинах можно приобрести несколько видов настоящего уксуса, но они часто намного дороже обычных аналогов. Приготовить самостоятельно в домашних условиях быстро и легко, к тому же намного дешевле.



Настаивать можно в любом виде уксуса, но я предпочитаю избегать простого "белого уксуса", потому что он может быть жестким и его очень трудно размягчить. Мои любимые уксусы для настаивания - белый винный уксус, яблочный уксус, рисовый винный уксус, и белый бальзамический уксус. Иногда я использую более темные сорта уксуса, такие как красное вино или бальзамик, но вы должны убедиться, что ароматизаторы дополняют базовые вкусы этих уксусов. Обычно я использую настоящий уксус в винегретах для салатов или в качестве соуса к рыбе. Его также можно использовать для приготовления кустарниковых вкусных напитков на основе уксуса. Вкус семечки также можно усилить за счет

добавления настоящего уксуса. Для приготовления более модернистских блюд их также можно превратить в воздушную массу или другую легкую пену. Процесс настаивания, как правило, не влияет на срок хранения уксуса, поэтому большинства уксусных настоев хватит на несколько месяцев в темном шкафу. Однако со временем аромат исчезнет.

Масло растительное

Добавление масел с различными вкусовыми качествами - прекрасный способ придать блюдам нюанс и аромат. Масла можно слегка сдабривать, лишь добавляя второстепенные нотки, или же они могут быть насыщенными вкусом и стать изюминкой блюда.

При приготовлении масляных настоев обязательно тщательно очистите ароматизаторы перед их использованием. Процесс инфузии обычно не оказывает никакого воздействия на бактерии, которые могут присутствовать, поэтому всегда существует риск ботулизма или других бактериальных инфекций. После мытья тщательно высушите ароматизаторы, чтобы убедиться, что в них нет воды, иначе они могут прогоркнуть. При надлежащей стерилизации контейнеров настоянные масла могут храниться в шкафу неделями, хотя в целях безопасности и сохранения вкуса я предпочитаю хранить их в холодильнике. Тип масла, которое вы настаиваете, сильно повлияет на конечный вкус вашего настоя. Если вы хотите, чтобы в процессе настаивания проявились чистые ароматы, то лучше всего подойдет нейтральное масло, такое как масло виноградных косточек или канолы. Более крепкие масла, такие как оливковое и кунжутное, все равно передадут многие из известных им насыщенных ароматов, поэтому при приготовлении любых настоев с ними следует использовать дополнительные ароматизаторы. Настоянные масла после их приготовления можно использовать по-разному. Их можно использовать в качестве масла для заправки и сбрызгивать горячие блюда прямо перед подачей. Их можно использовать в качестве масла для обмакивания хлеба или овощей или смешивать с винегретами. Для более эффектной подачи их можно превратить в пену или спреды с помощью сифона для взбивания или мальтодекстрина. Большинство масляных настоев хватит на несколько недель в темном шкафу или дольше, если хранить в холодильнике. Однако со временем ароматы исчезнут

.

Вода и сок

Вы можете настаивать все, что имеет водную основу, включая соки.

Горячие настои или заваривания с использованием сифона для взбивания или суфле - это наиболее распространенный способ работы с водой и соками, потому что ароматизаторы, которые неделями хранятся в воде или соке на прилавке, как правило, небезопасны. Настоянные воды становятся все более популярными, поскольку люди стремятся заменить сладкую газировку чем-нибудь более ароматным, чем обычная вода, и более возбуждающим, чем стандартный чай со льдом.

Различные травы, специи, фрукты и овощи можно замачивать в воде, придавая настою свой аромат. Бульон и даси

- очень распространенные водные настои. Обычно для них используют мясо, курицу, морские водоросли, или овощи для придания воде нежного вкуса. Затем воду обычно используют в качестве основы для соусов или супов. Более ароматные бульоны также можно приготовить в процессе настаивания. Однако традиционный куриный или говяжий бульон обычно готовится в таких больших количествах, что сифон для взбивания или суфле-машина, как правило, менее эффективны и менее ароматны, чем плита или скороварка. Микростоки, небольшие количества сильно ароматизированных бульонов, можно приготовить с помощью сифона для взбивания или sous vide. Легкие охлажденные супы можно приготовить, разварив фрукты, овощи или ягоды в воде. Их можно подавать с гарнирами в виде супов или в качестве основы для легких соусов. Фруктовые настои также можно использовать в качестве основы для напитков или детских "коктейлей". В соки также можно добавлять специи и другие ароматизаторы. С помощью соковыжималки вы можете выжать жидкость из большинства фруктов и овощей. Во многих продуктовых магазинах представлен широкий ассортимент соков. Эти соки затем можно сочетать с дополнительными ароматизаторами для приготовления совершенно новых блюд.

Все эти настоянные воды и соки также можно использовать в модернистских целях. От пенек до гелей и шариков - они могут стать прекрасным дополнением к разнообразным блюдам в стиле модерн. Большинства настоев на воде и соках хватает только на неделю или две, и их следует хранить в холодильнике.

Горькие

Биттеры представляют собой разновидность алкогольных настоев и являются очень ароматными дополнениями к коктейлям. Они не предназначены для употребления в одиночку, и в обычном коктейле на каждую унцию алкоголя приходится всего несколько капель горького. Они добавляют глубокую основу и нюансы вкуса, а зачастую и замечательные ароматические вещества.



При традиционном методе настаивания горькие напитки получают медленным, 4-недельным процессом. Использование суфле или сифона для взбивания ускоряет этот процесс всего до нескольких часов.

Большинство горьких напитков содержат какой-либо горечь, такую как корень горечавки, корень квассии, кора хинного дерева или древесина червеца. В них также есть сильные вкусовые и ароматические добавки. Я почти всегда использую биттеры в коктейлях, но мне также нравится добавлять их в клубную содовую для простого послеобеденного напитка.

Большинство горьких напитков хранятся в темном шкафу в течение нескольких месяцев из-за высокого содержания алкоголя. Однако со временем вкусовые качества исчезнут.

Сироп



Сиро́пы - это комбинации воды и сахара, которые используются в различных напитках, от коктейлей до газировки. Самый простой сироп - это **простой сироп**, который состоит из равных частей белого сахара и воды, которые нагревают до тех пор, пока сахар не растворится. Простые сиро́пы - отличный способ придать сладость коктейлям и напиткам без зернистости сахара. Добавление ароматизаторов в воду при приготовлении простого сиропа позволяет вам получать сиро́пы с сильным вкусом, которые являются прекрасным дополнением к напиткам. Большинство традиционных ароматизированных сиропов настаиваются во время процесса приготовления сиропа, но с помощью технологии sous vide или взбивания в сифоне вы можете добавлять ароматизаторы после приготовления сиропа. Этот метод можно использовать как для приготовления простых сиропов, так и для приготовления других сиропов, таких как кленовый или сироп агавы.

Эти сиропы можно использовать в качестве подсластителя для коктейлей и других напитков или для основы газированных напитков, таких как рутбир или имбирный эль.

Сливки и молоко

Сливки и молоко можно легко взбивать с помощью суфле или сифонного метода. Они легко впитывают ароматы трав, специй, фруктов и ягод, а также печенья и конфет. Их также можно настаивать традиционным методом горячего настаивания, медленно нагревая сливки и ароматизаторы до кипения, а затем давая им остыть. Полученные настои великолепны при приготовлении молочных коктейлей или в виде желе для приготовления заварного крема и панна-котт. Сливки также можно использовать при приготовлении карамели, придавая им замечательный вкус.