

ДЖЕЙСОН КЛАРК

КОФЕ

И

АЛКОГОЛЬ

Искусство
приготовления
кофе и кофейных
коктейлей

Более
75
рецептов,
включающих
кофе и
алкоголь

18+





ДЖЕЙСОН КЛАРК

КОФЕ И АЛКОГОЛЬ



Искусство приготовления кофе
и кофейных коктейлей

хлеб*соль

Москва
2024

Эта книга посвящается моей лучшей подруге, главной поддержке и любимому потребителю моих коктейлей, Сэм «Герл» Гилмор. Без сомнений, она попробовала каждый коктейль из этой книги, а сейчас наверняка сидит в моем баре. Все для тебя, Сэм.

На заметку

Все меры в ложках указаны по краю, без горки.

Авторство фотографий

Автор всех фотографий — Алекс Аттиков Осика, кроме:

14 Joy Skipper / Getty Images

16l Dirk Funhoff / Getty Images

16 справа Fine Art Images / Heritage Images / Getty Images

17 ©Hulton-Deutsch Collection / CORBIS / Corbis via Getty Images

18 справа De Agostini / Biblioteca Ambrosiana / Getty Images

19 GABRIEL BOUYS / AFP / Getty Images

20 Somsak Khamkula / EyeEm / Getty Images

21 John Coletti / Getty Images

22 Aaron McCoy / Getty Images

23 слева Jason Bakker / EyeEm / Getty Images

23 справа Diego Lezama / Getty Images

24 andresr / Getty Images

25 слева George Peters / Getty Images

25 справа Prashanth Vishwanathan / Bloomberg / Getty Images

26 слева Michael Marquand / Getty Images

26 справа Mint Images / Tim Pannell / Getty Images

27 слева Adam Gault / Getty Images

27 справа Michael Marquand / Getty Images

32 Westend61 / Getty Images

33 Library of Congress — edited version © Science Faction / Getty Images

34 слева Adam Gault / Getty Images

48 Nathan ALLIARD / Getty Images

СОДЕРЖАНИЕ



Вступительное слово	7
Введение	8
Как пользоваться книгой	10
Что вам понадобится	12
КОФЕ	
История кофе	16
Удивительный мир кофе	20
О кофе в двух словах	22
Особенности обжарки	24
Обжарка	26
Выбор кофе	28
Вкусы кофе	30
Варим кофе для коктейлей	32
Экстракция	34
Варка эспresso	36
Холодная экстракция	40
Кофе во френч-прессе	44
Метод пуровер	46
Кофе в капсулах	48
КОКТЕЙЛИ	
Коктейльные основы	50
1 Метод шейк	52
2 Горячие	92
3 Метод билд	120
4 Методы стир и фроунг	144
5 Метод бленд	166
6 Домашние кофейные продукты	182
Словарь	204
Указатель	206



ВСТУПИТЕЛЬНОЕ СЛОВО

Мартин Худак

Американский бар в отеле Savoy в Лондоне

Победитель конкурса World Coffee in Good Spirits 2017

Искусство приготовления кофе и кофейных коктейлей — издание, которого не хватало в нашей индустрии уже много лет. Фантастическое сочетание двух разных областей демонстрирует простые в использовании рецепты, дополненные замечательными иллюстрациями. Это обязательное пособие для всех любителей напитков и профессиональных барменов. Желаю вам насладиться многими кофейными коктейлями, читая эту вдохновляющую книгу!

Ваше здоровье,

Мартин



Гэри Риган

Легендарный бармен и автор многочисленных книг, посвященных барменскому делу, таких как «Радость миксологии», «Негрони», «Коктейли с джином для барменов» и многих других

Когда Джейсон Кларк говорит, бармены слушают. Верный признак того, что, когда речь идет о коктейлях, он хорошо разбирается в том, что происходит за стойками баров во всем мире. И чтобы доказать это, он первым издал книгу о самых трендовых напитках в мире: кофейных коктейлях. «Эспрессо-мартини», созданный покойным легендарным барменом Диком Брэдселлом, полагаю, стал тем напитком, с которого начался весь сыр-бор, и если вы когда-нибудь пробовали один из таких коктейлей, поймете, из-за чего все так завертелось. Но Джейсон берет на себя миссию вывести концепцию кофейных коктейлей на новый уровень, изучив каждый аспект каждого напитка на этих страницах. Вы узнаете о различных сортах кофе, о том, как их готовить, и поймете, почему Джейсон выбирает определенные сорта под каждый коктейль, описанный в его книге. Существует большая вероятность, что после этой книги вы станете полностью квалифицированным специалистом по приготовлению кофе. Разве это не чудесно?! И ваше путешествие станет очень увлекательным, поскольку Джейсон проведет вас по всем «подводным камням» и поделится мудростью в его собственном неповторимом стиле. Вас будут учить, и вы даже не поймете, что это обучение.

Гэри



ВВЕДЕНИЕ

Мне доставляет огромное удовольствие представить вам коллекцию рецептов, созданных за двадцать с лишним лет работы в барменской индустрии. Она предназначена для обучения, мотивации и вдохновения читателей всех уровней, от новичков до уже опытных барменов и бариста, сочетанию двух величайших удовольствий в жизни — кофе и алкоголя — творческими и, главное, вкусными способами!

Кофейная индустрия и индустрия коктейлей в настоящее время переживают золотую эру качества и креативности, что почти полностью можно отнести на счет профессиональных, увлеченных и творческих барменов и бариста, которых можно найти, пожалуй, в любом городе мира, и они с увлечением трудятся над развитием выбранного ими дела.

Однако чаще всего эти две родственные профессии находятся в разных мирах: кофе рулит днем, а алкоголь — ночью.

Эти часто не воспетые герои наших утренних встреч и пятичасовых посиделок по пятницам продолжают изо дня в день поднимать планку на новую высоту, стремясь к идеальной подаче — не только для того, чтобы заполнить заведение публикой и подзаработать, но и для того, чтобы вызвать улыбки на лицах бесконечного потока безымянных незнакомцев, ищущих немного радости.

Как для барменов, так и для бариста возможность порадовать гостя приносит обычно невысказанное чувство удовлетворения, которое трудно найти в бесчисленных других профессиях, несмотря на то что многие не ценят их из-за грязного фартука, усталых ног, потрескавшихся пальцев и долгих часов, проведенных на «сцене», которой является стойка, барная или в кофейне.

Сначала я полюбил бары, а потом уже кофейни. Будучи совой, я обычно не просыпаюсь рано утром, к тому же я совсем не фанат растворимого кофе, но мотивирующие беседы за чашечкой хорошего кофе быстро стали частью моей повседневной жизни в баре, поскольку я искал способы сохранить энергию и улыбку на лице в предрассветные часы. Поскольку кофе и коктейли играли важную роль в моей жизни, объединить их мне показалось естественным.

В наши дни существует кофейный коктейль, который можно назвать «королем» этой категории напитков, — «Эспрессо-мартини». Этот классический коктейль достиг небывало высокой популярности, и гости по всему миру заказывают его в рекордных количествах. Эспрессо-машины также медленно, но верно становятся почти обязательной частью барного оборудования, и думается, что благодаря им бармены смогут смешивать невероятно вкусный, пьянящий, горьковато-сладкий бархатистый напиток, который мы так хорошо узнали и полюбили, до поздней ночи, пусть даже в конце смены, в три часа утра, по окончании обслуживания, им совсем не придется по вкусу чистить кофемашину.

Позже в книге я углублюсь в феномен «Эспрессо-мартини», а также познакомлю вас с множеством других примеров сочетания кофе с алкоголем для приготовления вкусных

и бодрящих коктейлей, которые доставят удовольствие вашим друзьям, гостям и, что не менее важно, вам самим.

Но сначала давайте посмотрим, как сочетание кофе с алкоголем придает вашим коктейлям необходимые элементы вкуса и ощущения во рту:

ВКУС Кофе обладает сильным и характерным вкусом, который большинство людей либо любят, либо ненавидят. Каждый вариант сваренного кофе включает десятки вкусовых нюансов. Если мы возьмем обычную чашку кофе и разберем ее на составные, чтобы определить вкус, как правило, там будут звучать ноты какао, карамели, обжаренных специй и орехов. Это означает, что кофе естественным образом сочетается с другими ингредиентами, имеющими схожий вкусовой профиль. Для примера назовем выдержанный ром и текилу, бренди, амаро, ирландский, шотландский и американский виски, а также множество других крепких напитков, которые явно очень легко сочетать с кофе.

Помимо этих основных вкусов, есть множество менее очевидных, с которыми кофе также может хорошо сочетаться, таких как свекла, грейпфрут, ягоды, яблоко, апельсин, маракуйя, косточковые фрукты и многие другие.

Кофе можно использовать либо в качестве основы напитка, чтобы он доминировал над всеми остальными вкусами, например в «Эспрессо-мартини» или кофе по-ирландски, реже его используют лишь в качестве модификатора вкуса. Небольшое количество кофе добавляется для придания напитку новых вкусовых оттенков, например капля-другая кофейной горечи в «Олд фэшнд» для тонкой дополнительной ноты.



ОЩУЩЕНИЕ ВО РТУ Наряду со вкусом и ароматом кофе также может придать коктейлю потрясающую текстуру и ощущение во рту. На ум приходят горько-сладкие или даже кислые ноты. Вкус во рту может быть легким, тяжелым, объемным, холодным, теплым или горячим в зависимости от способа заваривания кофе. Все эти моменты вы должны учитывать при приготовлении или заказе кофейного коктейля. Я надеюсь, что эта книга поможет обучить, вдохновить и, главное, возбудит в вас желание смешивать и пить эти великолепные, подстегивающие воображение, артистичные и неподражаемые напитки.

Наслаждайтесь!

Drinks Geek *
Jason Clark

* Фанат коктейлей Джон Кларк

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ КНИГОЙ

Предполагаю, что если вы дочитали до этого места, у вас уже есть интерес как к приготовлению, так и к употреблению кофе и коктейлей... что ж, я только за! На следующих страницах постараюсь дать вам более глубокое представление и о том и о другом, и поделюсь несколькими советами и хитростями по смешиванию кофейных коктейлей, а также приготовлению других полезных ингредиентов и продуктов, таких как биттеры, ликеры и пены.

ИНСТРУМЕНТЫ Набор правильных инструментов может очень помочь, когда дело доходит до приготовления необычных коктейлей, поэтому загляните на страницы 12–15, чтобы узнать, что именно я рекомендую. Но помните, весь этот набор не всегда необходим. Не стесняйтесь импровизировать любым доступным вам способом — например, из банок для варенья получаются отличные шейкеры, а из скалок — прекрасные мадлеры. Главное — использовать эффективно то, что есть у вас под рукой.

Подготовка очень важна: я рекомендую сначала выбрать рецепт коктейля, который вы хотите приготовить, затем аккуратно разложить инструменты и ингредиенты, чтобы убедиться, что у вас есть все необходимое, и тем самым облегчить процесс в целом. Прибирайтесь на ходу и кладите предметы на прежнее место сразу после использования, чтобы работать быстрее, эффективнее и с четкостью.

КОФЕ Раздел, посвященный кофе (см. стр. 16–31) даст любознательным читателям от начального до среднего уровня представление об истории, выращивании, сборе и производстве высококачественного кофе, чтобы они смогли оценить эту совершенно особую часть нашей повседневной жизни. Далее, на страницах 32–49, я рассматриваю множество различных

методов заваривания, включая инструкции и советы о том, как приготовить отличный кофе. Рекомендую воспользоваться этим разделом, чтобы научиться варить хороший кофе, который можно пить сам по себе и / или использовать в коктейлях.

Если вы уже профи, надеюсь, что, просматривая эти разделы, сможете узнать несколько приемов, чтобы добавить их в свой репертуар. Для тех, у кого меньше опыта, — следуйте за мной, изучите пошаговое руководство на следующих нескольких страницах, чтобы создать для себя отличную платформу для дальнейшего развития страсти к совершенствованию навыков смешивания (или просто заказа) кофейных коктейлей.

ТИП КОКТЕЙЛЯ Рецепты разбиты на главы в зависимости от способа их приготовления — метод шейк, горячие, методы билд, стир и бленд — так что выбирайте желаемый стиль напитка и действуйте, исходя из него.

ИНГРЕДИЕНТЫ Те, что требуют приготовления, будут либо подробно описаны на странице с рецептом, либо будет дана ссылка на более длинный и сложный рецепт в другом месте книги.

ПРИМЕЧАНИЯ Некоторые алкогольные напитки могут быть недоступны в вашем регионе, и, поскольку напиток сильно зависит от того, как он приготовлен и с чем, я добавил



в каждый рецепт заметки об ингредиентах. В них даются рекомендации и альтернативные варианты, которые помогут вам адаптировать их к вашим возможностям.

ФОТОГРАФИИ У каждого коктейля есть фото, чтобы дать вам четкое представление о том, как должен выглядеть напиток. Но не стесняйтесь использовать любые бокалы, что есть у вас под рукой, и украшайте напитки по-своему. Работа бармена прямо связано с придумыванием и внедрением в рецепты инноваций, так что проявите творческий подход!

УРОВЕНЬ МАСТЕРСТВА К каждому рецепту указывается уровень сложности (см. справа). В начале каждой главы приводится простой классический рецепт, который уже зарекомендовал себя как культовый напиток. Далее сложность постепенно возрастает, поэтому, в зависимости от вашего опыта, уровня мастерства и доступа

к профессиональному оборудованию, вы можете начать с простого и продвигаться дальше или сразу выбрать то, что посложнее. Я надеюсь, что более сложные рецепты вдохновят вас как на приготовление, так и на заказ более интересных кофейных коктейлей дома, в барах и кафе по всему миру. Вот такие значки будут указывать на сложность в начале каждого рецепта:



Новичок

Довольно простые напитки, для приготовления которых требуются только базовые инструменты — начните с них, если вы новичок.



Продвинутый

Более продвинутые напитки, для приготовления которых могут потребоваться особые ингредиенты и технологии.



Эксперт

Сложные коктейли, требующие специальных ингредиентов и техник, а потому подходящие опытным барменам.

ЧТО ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Как бармены, так и бариста используют определенный набор инструментов для приготовления высококачественных напитков. Потрясающе высокоточные инструменты, изготовленные вручную японскими самураями или немецкими физиками-ядерщиками, становятся все более доступными как в интернете, так и в магазинах посуды или оборудования для ресторанов. Хотя эти вещи и приятны в использовании, они не являются незаменимыми, особенно при приготовлении напитков в домашних условиях. Немного изобретательности гораздо важнее, так что импровизируйте и обходитесь тем, что под рукой.

Далее я подробно опишу основные вещи, которые вам понадобятся, а также дам несколько предложений по более доступным заменам. На фотографиях представлен широкий выбор предметов, которые должны быть в наборе инструментов у профессионалов. Если хотите купить что-то из оборудования уровня профи или, возможно, просто любоваться всеми этими блестящими предметами, зайдите в www.muddle-me.com, где найдете невероятный выбор всего, что вам может понадобиться, и даже больше, все это можно заказать онлайн и получить практически в любой точке мира.

Коктейли

ШЕЙКЕР ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ Бостонский шейкер, состоящий из двух частей, привычен для большинства барменов из-за простоты использования. В качестве альтернативы используйте шейкер-коблер или просто большую прочную стеклянную банку.

ДЖИГТЕР Девайс для отмеривания небольших объемов жидкости важен. Если у вас нет барного мерного стаканчика, подойдут рюмка, подставка для яиц или кондитерские мерные ложки.

СТРЕЙНЕР, представляющий собой особое ситечко, которое используют для быстрого отделения жидкостей, например, от льда и фруктовой мякоти, является незаменимым элементом барного набора. Но в крайнем случае его может заменить шумовка.

БАРНАЯ ЛОЖКА Профессиональные ложки универсальны и очень удобны. В основном они используются для перемешивания напитков, и для этой цели лучше всего подходит ложка с длинной спиралевидно закрученной ручкой; вы можете импровизировать с помощью столовой или деревянной ложки. Барные ложки также используются для отмеривания небольших объемов жидкости (5 мл), поэтому вместо них можно взять мерную ложку объемом 5 мл.

СОВОК ДЛЯ ЛЬДА Этот инструмент, о котором часто забывают, необходим как для скорости, так и для гигиены, поскольку он с легкостью насыпает лед в шейкер или стакан, не допуская загрязнения напитка грязными руками. В качестве замены хорошо подойдет крепкая кофейная чашка. Никогда не зачерпывайте лед бокалом, так как он может расколоться, и в итоге в вашем напитке может оказаться стекло.



СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА Выбранный вами бокал существенно влияет на внешний вид, ощущения и общую оценку коктейля, поэтому, естественно, предпочтение отдается разнообразной стеклянной посуде высокого качества (это указывается на протяжении всей книги). Однако не бойтесь импровизировать и обходиться тем, что под рукой. Некоторые из лучших напитков, которые я когда-либо пробовал, подавались в стаканах из комиссионки, банках из-под варенья или даже одноразовых кофейных чашках.

Верхний ряд: джиггер, овощечистка, стрейнеры, ситечко

В центре (по часовой стрелке): мини-терка, пинцет, мадлер, ручная мешалка, барная ложка, НОЖ

Нижний ряд: шейкер для коктейлей, стакан для смешивания, дозатор, пульверизатор, коктейльные палочки, совок для льда

Кофе

ЦИФРОВЫЕ ВЕСЫ В настоящее время часто взвешивают даже воду, поэтому цифровые весы необходимы для обеспечения точности и последовательности приготовления.

ПРАВИЛЬНЫЙ ПОМОЛ кофе в кофемолке — ключ к получению максимальной отдачи от его зерен. К счастью, качественные кофемолки сейчас встречаются по гораздо более доступным ценам, чем раньше. Ищите легко регулируемую и износостойкую.



Вверху: качественная домашняя электрическая кофемолка.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЧАЙНИК С ТОНКИМ ИЗОГНУТЫМ НОСИКОМ предназначен для точного розлива, а также оснащен цифровым управлением для достижения и поддержания точной температуры.

МОЛОЧНИК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ идеально подходит для подогрева, насыщения воздухом и розлива молока.

СИСТЕМА ДЛЯ ХОЛОДНОГО ЗАВАРИВАНИЯ TODDY Я большой поклонник системы холодного заваривания Toddy (см. стр. 41). Таким образом легко приготовить большие порции неизменно отличного кофе с длинным сроком хранения — 2–3 недели.

Другие полезные инструменты

- Бумажные фильтры
- Дозатор
- Кисть (для очистки от частичек кофейной гущи)
- Корица в диспенсере
- Кухонные полотенца / полотенца для посуды
- Мадлер / скалка
- Маленький дуршлаг
- Мерная ложка
- Мерный кувшин / питчер
- Мини-терка для специй
- Овощечистка для снятия цедры
- Острый нож
- Пакеты с зиплоком
- Пинцет / щипцы
- Пульверизатор
- Разделочная доска
- Ситечко для джулепа
- Стакан для смешивания
- Фартук



Верхний ряд: кемекс, пластиковый питчер, гейзерная кофеварка, мерная ложка, система капельного заваривания.

Средний ряд: медный чайник с узким носиком, бумажные фильтры.

Нижний ряд: френч-пресс, кофемолка, банка для молотого кофе, цифровые весы.

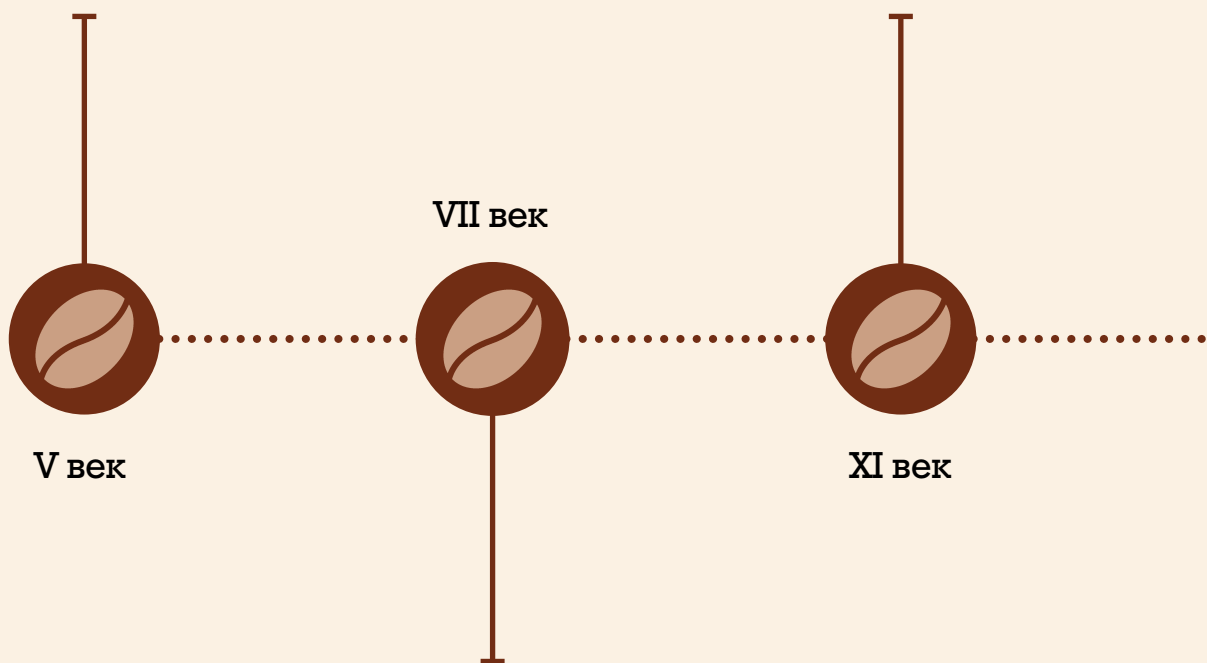
ИСТОРИЯ КОФЕ

Увлекательный взгляд на кофе сквозь века

Эфиопский пастух замечает, что его козы становятся очень энергичными после поедания ягод. Он относит эти ягоды в местный монастырь; монахи понимают, что жевание ягод позволяет им сохранять энергию допоздна и выполнять больше работы.

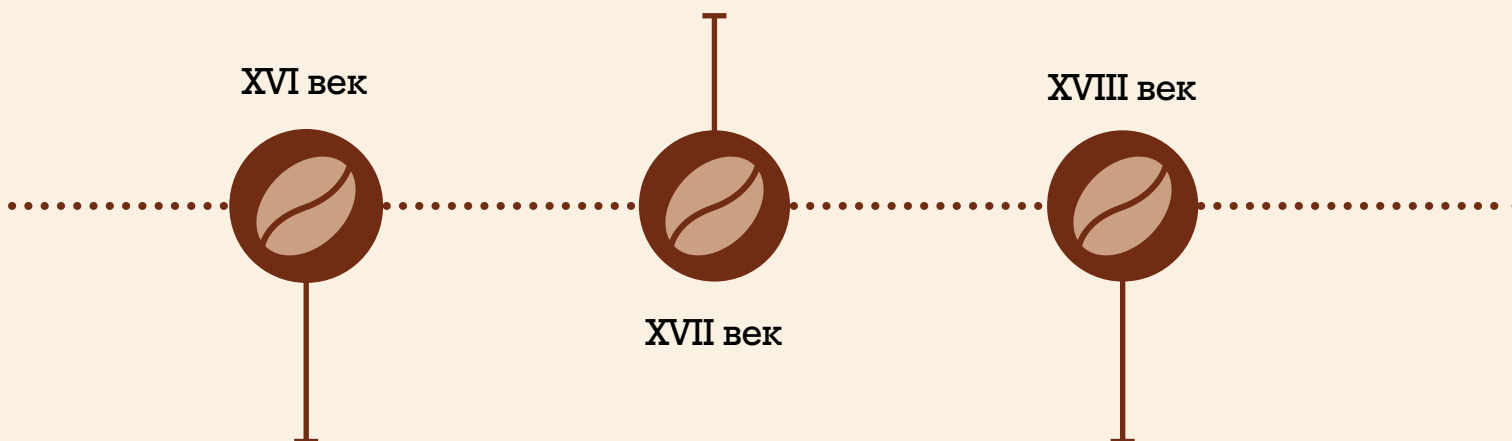


Иранский врач Авиценна описывает лечебные свойства кофе как «средства для пищеварения и сосудистой системы».



Мусульманские паломники привозят кофе в Йемен. Здесь они обнаруживают, что после обжарки и заваривания зерен получается бодрящий напиток. Они начинают выращивать кофейные деревья в горах под названием Кахва — арабское слово, обозначающее кофе.

- Европейские путешественники посещают Ближний Восток и открывают для себя кофе. Вскоре он начинает распространяться повсюду. . .
- **1647.** В Венеции открывается первая кофейня *Bottega Del Cafe*.
- **1650.** В Англии открывается первая кофейня в Оксфордском университете Пенни.
- **1652.** В Лондоне открывается первая кофейня *Virginia Coffee House*.
- **1673.** В Германии открывается первая кофейня *Schutting*.
- **1675.** Король Карл II закрывает кофейни, потому что считает, что люди собираются там, чтобы составить заговор против него.
- **1677.** В Гамбурге открывается первая кофейня.
- **1683.** В Вене открывается первая кофейня; создание меланжа.
- **1685.** Голландцы начинают выращивать кофе в своих колониях.
- **1688.** Кофейня Эдварда Ллойда (см. рисунок справа) открывается в Лондоне. Позже она превратится в крупнейшую в мире страховую компанию.
- **1689.** В Париже открывается первая кофейня *Cafe Procope*.
- **1696.** В Нью-Йорке открывается первая кофейня *King's Arms*.

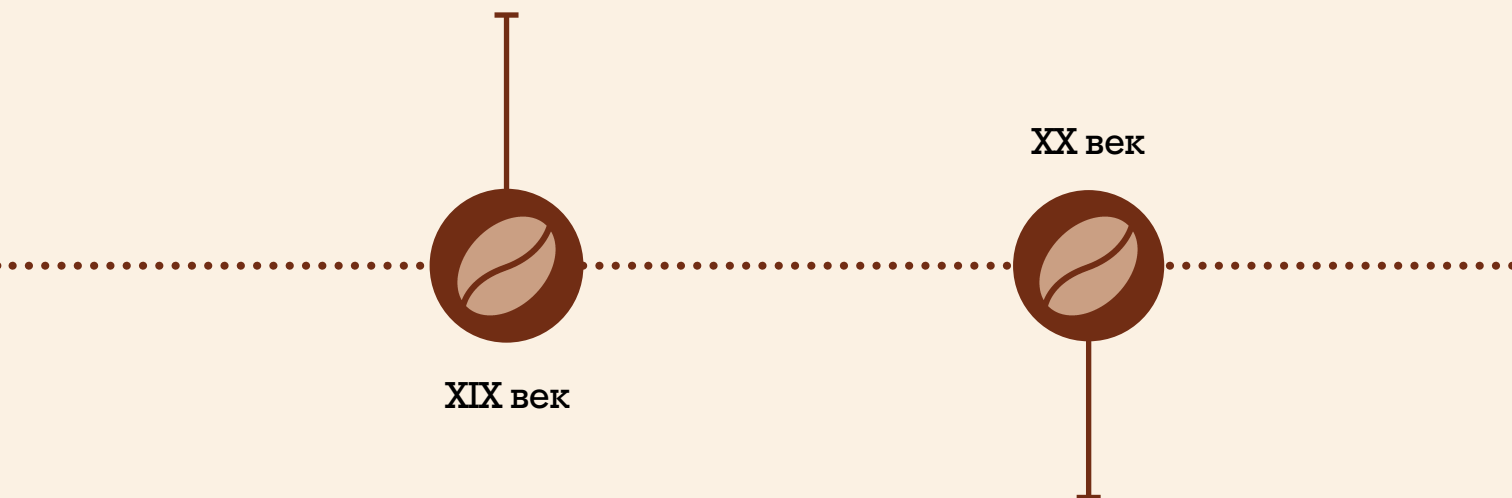


- Употребление кофе распространяется по всему исламскому миру — Аравии, Египту, Турции и Северной Африке.
- В 1554 году в Турция открывается первая кофейня за пределами Аравии под названием «Кива Хан», которая становится известна как «Школа мудрецов».
- Турки привозят кофе в Грецию; тот же способ производства используется там и по сей день.
- **1714.** Мэр Амстердама преподносит кофе в подарок королю Франции Людовику XIV.
- **1720.** Португальцы ввозят кофе в Бразилию.
- **1723.** Голландский морской офицер привозит саженец кофе в Карибское море и сажает его на Мартинике.
- **1750.** В Риме открывается первая кофейня.
- **1773.** Восстание под названием «Бостонское чаепитие»; кофе превзошел чай как самый популярный напиток в США.
- **1777.** Миссионеры распространили кофе по всей Центральной и Южной Америке.

ИСТОРИЯ КОФЕ

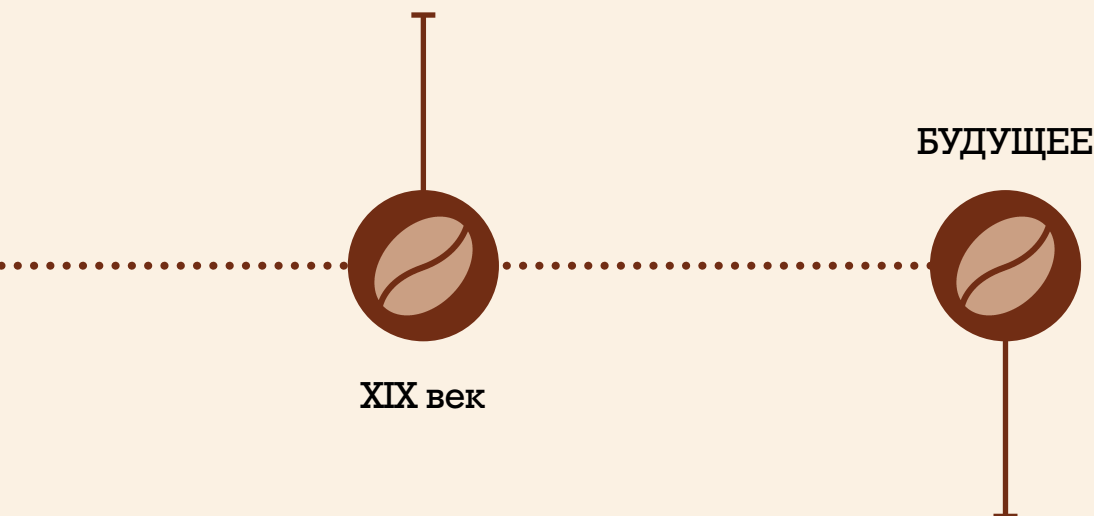
Увлекательный взгляд на кофе сквозь века

- **1818.** Первая кофемашина — перколятор — изобретена мастером Лорном из Парижа, Франция.
- **1822.** Первая эспрессо-машина, изобретенная Луи Бернаром Брабантом из Франции.
- Говорят, что Людвиг ван Бетховен варил свой кофе ровно из 60 кофейных зерен.
- **1875.** Испанцы ввозят кофейные деревья для выращивания в Гватемалу.
- **1888.** Винсент Ван Гог использует кофейные мотивы в своей картине «Ночная терраса кафе».



- **1901.** Первый растворимый кофе разработан японским химиком Сатори Като.
- **1903.** Кофе без кофеина изобрел немецкий торговец Людвиг Розелиус.
- **1908.** Фильтрованный кофе создан немецкой домохозяйкой Мелитой Бенц.
- **1936.** В Мексике выпускается самый продаваемый кофейный ликер в мире Kahlúa.
- **1938.** Nestlé в Америке изобретает сублимированный кофе для снабжения армии.
- **1946.** Ахилл Гаджа усовершенствовал первую эспрессо-машину, используя высокое давление.
- **1960.** Первая эспрессо-машина с насосным приводом производства Faema.
- **1971.** В Сиэтле, штат Вашингтон, открывается первое кафе Starbucks.
- **1982.** Основана Американская ассоциация специализированного кофе (SCA).
- **1988.** Коктейль «Водка-эспрессо» (Espresso Martini) создан Диком Брэдселлом в Лондоне, Англия.
- **1988.** Импортный кофе из Мексики поступает на прилавки магазинов в Нидерландах.

- Ежедневное потребление кофе во всем мире достигает 1600 миллионов чашек в день.
- 125 миллионов человек зависят от кофе в качестве источника средств к существованию.
- Одна треть водопроводной питьевой воды в Северной Америке используется для приготовления ежедневных чашек кофе.
- **2010.** Выручка Starbucks составила 10,7 миллиарда долларов, что делает ее крупнейшим в мире розничным продавцом кофе.
- **2016.** По состоянию на ноябрь этого года Starbucks управляет 23 768 кофейнями по всему миру.
- В общей сложности примерно 150 миллионов американцев выпивают 400 миллионов чашек кофе в день (или более 140 миллиардов чашек в год), что делает Соединенные Штаты ведущим потребителем кофе в мире.



125 миллионов
человек зависят
от кофе в качестве
источника средств
к существованию.



Во всем мире
в день выпивается
2,25 миллиарда
чашек кофе.

Каким видится будущее кофе? Он оказал невероятное воздействие на историю, и было удивительно наблюдать за его быстрым развитием за последние десять с лишним лет. Общее качество и стандарты на международном уровне взлетели до небес, а кофейная культура достигла небывалого расцвета. Что будет через 10, 20, 50, 100 лет, мы просто не можем знать. Кофе как ботанический вид определенно в опасности в связи с глобальным потеплением, вымиранием медоносных пчел и болезнями. Давайте надеяться на выживание кофе и на то, что многие поколения будут свидетелями его расцвета. Я надеюсь, что все больше и больше людей будут ценить кофе, чтобы стандарты продолжали повышаться, производство становилось все более устойчивым и органическим, а кофейные фермеры получали справедливое вознаграждение за свою работу — и при этом цена оставалась доступной для всех.

УДИВИТЕЛЬНЫЙ МИР КОФЕ

Кофе — чрезвычайно богатая и интригующая тема, изобилующая невероятными подробностями с исторической, научной и человеческой точек зрения. Эта книга не для того, чтобы разбирать все это шаг за шагом, — судьба кофе в современном мире заслуживает отдельной книги или даже энциклопедии, которых уже существует множество. А здесь в первую очередь говорится о разнообразии вкусных напитков, которые можно приготовить, смешав кофе с алкоголем.

Имея это в виду, прежде чем мы приступим к приготовлению напитков, я хотел бы дать вам четкое представление о том, как получается отличный кофе. Это должно помочь вам выбрать и сварить наилучший кофе для приготовления самых классных напитков. Качество чашки кофе во многом зависит от качества исходного продукта, и если зерна

были неправильно выращены, обработаны, неверно хранились или обжаривались, независимо от того, насколько хорошо вы владеете эспрессо-машиной, будете не в состоянии приготовить безукоризненно сложную и хорошо сбалансированную порцию кофе — проще говоря, не сделаете конфетку, сами знаете из чего!





Слева: ягоды кофе, готовые к сбору. Недозрелые плоды в идеале следует оставлять на дереве.

Вверху: свежесобранный урожай кофейных зерен, готовый к отправке на переработку.

В настоящее время кофе считается вторым по объему продаж товаром в мире после нефти. Поскольку это огромная индустрия, вполне естественно, что существуют разные стандарты производства кофе, точно так же, как есть явные различия в качестве крепких напитков и вина, которые можно найти на полке в супермаркете или винном магазине. В стремлении подчеркнуть различия между плохим, средним, хорошим и отменным кофе в 1982 году в Америке была образована Ассоциация Спешелти Кофе (SCA), и она делит кофе на две четкие категории:

КОММЕРЧЕСКИЙ КОФЕ Зерна, используемые для приготовления этого кофе, были произведены в больших объемах, без

особой тщательности и точности, по максимально низкой цене. Такой кофе обычно производится для крупных брендов и сетей кофеен, и часто его сильно обжаривают, чтобы скрыть недостатки, поэтому вам нужно добавить тонну сахара и молока, чтобы замаскировать его недостатки.

Кроме того, есть сорт кофе, который нас интересует для приготовления напитков высочайшего качества, который классифицируется как specialty coffee (спешелти кофе).

КОФЕ ПРОВЫШЕННОГО КАЧЕСТВА (СПЕШЕЛТИ)

Этот кофе был выращен в строго соблюдаемых условиях и должен набрать 80 баллов или выше по шкале, предусмотренной SCA. Именно такой кофе вы найдете в лучших кафе и обжарочных цехах, и обычно на этикетке указывается подробная информация о том, где, когда и как был произведен такой кофе.

О КОФЕ В ДВУХ СЛОВАХ

Напиток, который мы знаем и любим, начинает свою жизнь на кофейном дереве. Все крупные плантации, существующие во влажном тропическом климате, расположены в так называемом «кофейном поясе», который проходит горизонтально по всему земному шару на расстоянии до 30 градусов к северу или югу от экватора и на высотах от 1000 до 2000 метров над уровнем моря.

В каждом регионе свои производители. Вот основные из них:

ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА Мексика, Гватемала, Сальвадор, Коста-Рика, Куба, Гондурас, Никарагуа, Панама, Колумбия, Бразилия, Перу и Ямайка;

АФРИКА / АРАВИЙСКИЙ ПОЛУОСТРОВ Кот-д'Ивуар, Эфиопия, Кения, Уганда, Руанда, Бурунди, Танзания и Йемен;

АЗИАТСКО-ТИХООКЕАНСКИЙ регион — Индия, Вьетнам, Индонезия и Папуа — Новая Гвинея.

Возможно, вы удивитесь, узнав, что существует два специфических подвида деревьев, культивируемых для производства кофе, широко известных как арабика и робуста. Кроме того, есть более 30 подвидов, которые отбираются и выращиваются с учетом специфических свойств, которые нужны производителям и обжарщикам по разным причинам, — двумя наиболее распространенными являются бурбон и типика;

АРАБИКА Этот высококачественный кофе растет на довольно прихотливом к внешним условиям дереве, он обеспечивает широкий, сложный вкус и аромат;

РОБУСТА Эти деревья гораздо выносливее, способны выдерживать более разнообразные температуры и более сильные ветры, и их можно выращивать как на меньших, так и на больших высотах. Кофе робуста также отличается более высоким содержанием кофеина и обеспечивает лучшую пенку в готовом напитке, но более высокий уровень горечи и насыщенности, а также менее сложный вкус делают его менее качественным и популярным, чем арабика. Обычно робусту используют для производства растворимого кофе или в дешевых смесях для масс-маркета.

Кофейное зерно, с которым мы знакомы, на самом деле является косточкой фрукта, «кофейной ягоды». Дерево дает зеленые плоды, которые созревают ежегодно, а в некоторых регионах раз в два года. Спелые ягоды могут быть самых разных оттенков, хотя



Справа: одна целая кофейная ягода и одна раздавленная. Большинство из них содержат два свежих семени, которые привычно называют «зернами», хотя иногда может быть только одно.



у большинства сортов в период созревания они приобретают темно-бордовый цвет. Ягоды следует собирать на пике спелости — это может быть непросто для фермеров, поскольку их грозди, как правило, поспевают в разное время, а сбор недозрелых ягод повлияет на качество кофе. После сбора урожая фермеры могут выбрать один из трех вариантов разных способов очистки ягод, чтобы получить доступ к столь желанным зернам;

НАТУРАЛЬНЫЙ / СУХОЙ МЕТОД

Собранные ягоды раскладывают для просушки на солнце, чтобы они отдали влагу и подсохли, прежде чем подвергнуть их окончательной механической очистке. Кофе, полученный таким способом, почти всегда имеет более плотную текстуру и глубокую сладость, а его вкус часто описывается как «с нотами тропических или припущенных фруктов»;

МЫТАЯ / ВЛАЖНАЯ ОБРАБОТКА Это более современный метод, при котором мякоть с зерен смывается водой с помощью специального оборудования. Обработанный методом мытья кофе, как правило, демонстрирует цитрусовые ноты, обладает чистой яркой кислинкой, он с более легкими текстурой и вкусом, чем натурально обработанный;

ХАНИ Комбинация названных выше процессов заключается в снятии кожицы с ягод с помощью мытья, а затем зерна оставляют сушиться на солнце, все еще покрытыми

Вверху слева: при натуральном / сухом методе кофейные ягоды раскладывают на поддоны для просушки — это первый шаг к удалению мякоти и освобождению зерен.

Вверху справа: работник плантации разравнивает кофейные зерна, чтобы равномерно высушить их на солнце.

мякотью. В этом случае производитель лучше контролирует результат просушивания.

Процесс хани делится на «черный», «красный» и «желтый» в зависимости от того, как долго оставалась мякоть после первой обработки на зернах до того, как ее снимут. «Черный» вариант ближе к натуральному методу, а «желтый» — к мытой обработке, «красный» же — нечто среднее.

Кофе, обработанный методом хани, как правило, обладает более широким вкусовым профилем и большей глубиной сладости, чем при применении других способов, что обеспечивает более сбалансированную кислотность.

Все это может показаться довольно скучным, но об этом важно знать, поскольку три данные метода, возможно, в большей степени определяют характер напитка, который попадает в вашу чашку, даже чем страна происхождения.

Большинство промышленных обжарщиков размещают информацию о технологическом процессе на упаковке своего кофе.

ОСОБЕННОСТИ ОБЖАРКИ

После сбора, отделения мякоти и высушивания зеленые кофейные зерна готовы к упаковке и продаже обжарщикам. Обжарщики часто поддерживают тесные отношения с производителями и отбирают зеленые зерна по целому ряду критериев, соответствующих потребностям вкуса: их бренда и покупателей. Наряду с сортом кофе, урожайностью и ценой многие покупатели также принимают во внимание этические аспекты.

Отправляясь в новое место назначения, зеленые зерна остаются очень мягкими, и при заваривании их в горячей воде получился бы напиток, совсем не похожий на знакомый нам кофе, поэтому их отправляют на обжарку, где они превращаются в маленькие коричневые «сокровища» с любимым всеми нами вкусом.

Несмотря на то что разновидности кофе из разных стран часто описываются как обладающие одинаковыми вкусовыми

характеристиками, они могут сильно отличаться, поэтому обжарщик проведет многочисленные проверки и дегустации, чтобы разобраться в каждой партии, прежде чем обжарить, смешать, упаковать и превратить кофейные зерна в готовый продукт.

Одно из решений, которое должен принять обжарщик, заключается в том, будет он использовать моносорт или смесь.





Слева: зеленые зерна загружаются в мешки и отправляются в обжарочный цех.

Вверху слева: кофе разного происхождения.

Вверху справа: зеленые кофейные зерна, отправляющиеся в жаровню.

КОФЕ ЕДИНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (МОНОСОРТ) обжаривается

и упаковывается, чтобы продемонстрировать особый характер и терруар, как правило, одной фермы в одной стране. Обычно он обладает сложным вкусом и характеристиками, подобными хорошим винам. В специализированных кафе обычно выбирают моносорты из-за их особого вкуса и используют щадящие методы экстракции, такие как колд брю (см. стр. 40) и пурвер (см. стр. 46).

КУПАЖИРОВАННЫЙ КОФЕ (БЛЕНД)

в основном выбирается для коммерческого использования из-за того, что представляет

собой смесь различных зерен с разных ферм и из разных стран. Купажи имеют более широкий вкусовой профиль, для приготовления кофе требуется больше тепла, нет нужды придерживаться сложных щадящих методов экстракции. Блендом также может быть смесь различных сортов кофе — например, можно добавить к арабике немного робусты, чтобы повысить содержание кофеина и сделать более плотной пенку (крема).

Разные сорта и купажи обладают отличными друг от друга вкусовыми характеристиками, и правильный выбор обжарки может оказать огромное влияние на конечный результат, поэтому стоит провести исследование, чтобы найти те, которые соответствуют вашим требованиям.

Обжарщик проводит десятки тестов, обжаривая зерна до разных уровней с последующим «капшингом» (метод, используемый для дегустации различных сортов кофе), чтобы определить наилучший процесс для данного сорта или купажа.

ОБЖАРКА

Обжарка кофе производится в большой печи с вращающимся барабаном, предназначенным для равномерного нагрева кофейных зерен с целью удаления влаги и карамелизации аминокислот, жиров и сахаров, ответственных за создание потрясающего аромата, который вы позднее ощутите в своей чашке.

Кроме того, есть человек, называемый обжарщиком, который следит за каждой партией, чтобы точно контролировать, насколько зерна потемнеют, с целью найти наилучшую степень обжарки для конкретной партии. Иногда достаточно десяти секунд, чтобы обжарка стала слишком сильной.

Обжарочные машины бывают различных видов и размеров, но барабанные с газовым подогревом наиболее популярны среди специализированных обжарщиков кофе. Они используют довольно простой и медленный процесс для достижения точных параметров качества, в то время как большие

Внизу слева: до появления модных коммерческих обжарочных машин кофе обжаривался вручную. С помощью этого метода трудно получить точные результаты.

Внизу справа: свежее обжаренные кофе перемешивается, чтобы остановить процесс обжарки.

коммерческие агрегаты обжаривают сильно и быстро, в больших объемах, чтобы снизить затраты.

Различные зерна кофе обжариваются до разной степени в зависимости от их вида и требуемого вкусового профиля. Затем свежее обжаренные кофейные зерна выдерживают, чтобы дать им время высвободить остаточный углекислый газ, после чего фасуют в пакеты для сохранения свежести.

Чтобы кофе был максимально свежим, его необходимо правильно хранить. Герметичные пакеты с односторонними клапанами, в которые упаковывается большая часть кофе, позволяют CO₂ выходить наружу, но перекрывают доступ внутрь кислорода, что продлевает срок хранения содержимого. После вскрытия и воздействия кислорода кофе быстро портится, поэтому в идеале его следует употребить в течение нескольких дней. После вскрытия храните кофе в пакете,



если он плотно закрывается; в противном случае положите в банку с герметичной крышкой или используйте вакуумный упаковщик для удаления кислорода. Храните кофе в прохладном, сухом, темном месте (не в холодильнике).

После помола кофе портится еще быстрее, поэтому в идеале его следует использовать сразу. Обжарка бывает одной из четырех цветовых категорий: светлая, средняя, средне-темная и темная. Каждый уровень будет обладать различными характеристиками, когда окажется в вашей чашке. Чем светлее обжарка, тем больше выражена кислотность и меньше содержание жира. Чем темнее обжарка, тем больше содержание жира, а кислотность и содержание кофеина снижаются.



Вверху: градации обжарки от светлой до темной.

Вверху справа: слева направо — зеленые зерна, светлая обжарка, средняя обжарка, средне-темная обжарка и темная обжарка.



СВЕТЛАЯ ОБЖАРКА (*Light City, Half City, Cinnamon*) Светло-коричневые зерна лучше использовать для приготовления мягких сортов кофе. У них очень сухая поверхность, так как они обжариваются недостаточно долго, чтобы масло просочилось из центра наружу.

СРЕДНЯЯ ОБЖАРКА (*City, American, Breakfast*) Зерна цвета молочного шоколада имеют сухую поверхность и обладают более глубоким вкусом. Они идеально подходят для метода пурвер, эту обжарку часто называют «американской», потому что в США предпочитают именно ее.

СРЕДНЕ-ТЕМНАЯ ОБЖАРКА (*Full City*) Зерна цвета темного шоколада имеют легкую маслянистую текстуру и оставляют горьковато-сладкое послевкусие. Средне-темный вариант сегодня многие бариста выбирают для приготовления эспрессо.

ТЕМНАЯ ОБЖАРКА (*High, Continental, New Orleans, European, Espresso, Viennese, Italian, French*) Зерна насыщенного цвета темного шоколада с блестящей маслянистой поверхностью. При более пристальном рассмотрении они могут варьироваться от просто темных до очень темных, почти черных. Это традиционная обжарка, используемая для приготовления эспрессо по всей Европе.

Каждая категория имеет свои отличия, поэтому уточняйте, какой обжарки зерна использовались для вашего кофе.

ВЫБОР КОФЕ

Бармены редко получают возможность выбрать кофе, поскольку в большинстве заведений есть определенный поставщик. Им придется по максимуму использовать то, что есть, или, что предпочтительнее, отдать дань уважения к кофе и выбрать зерна самого высокого качества, чтобы кофе идеально подходил для напитков, которые они готовят.

Дома вы имеете возможность более творчески подходить к выбору кофе, который будете варить.

Поначалу найти качественные зерна может показаться сложно — очень похоже на посещение французского винного погреба, полного бутылок с непонятными этикетками. Но это может быть очень интересно, если вы найдете обжарщика или бариста, который поможет вам сориентироваться.

С их помощью вы будете способны разобраться в различных стилях и происхождении кофе, чтобы найти тот, что вам нравится. Тем не менее имейте в виду, что кофе — продукт сезонный, поэтому будет сложно придерживаться одних и тех же вкусов вечно. Впрочем, надеюсь, вы по достоинству оцените возможность поэкспериментировать.

По сути, при выборе кофе вы обращаете внимание на семь ключевых моментов:

100% АРАБИКА Это обязательное условие, и более 95% качественных брендов используют только стопроцентную арабику.

СТЕПЕНЬ ОБЖАРКИ Как описано на страницах 26–27, степень обжарки оказывает огромное влияние на кислотность, насыщенность и сложность вкуса кофе. Вам понадобится степень обжарки, соответствующая методу экстракции, который вы планируете использовать (см. стр. 34–49). Большинство брендов указывают обжарку как «эспрессо» или «фильтр» — эспрессо более темной обжарки для придания большей насыщенности; обжарка «фильтр» более легкая, чтобы подчеркнуть фруктовость, кислинку и сладость, выявляющиеся при более легких способах приготовления. Вы можете расспросить бариста подробнее о степени обжарки.

СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ Она даст вам представление о характере кофе, но имейте в виду, что кофе может сильно различаться на разных плантациях в пределах одной и той же страны.

ВЫСОТА Кофе, выращенный на большей высоте, обычно дает обладает большей фруктовой кислотностью и сложностью вкуса, в то время как кофе, выращенный на более низкой высоте, как правило, имеет более плотную текстуру и насыщенный кофейный вкус.

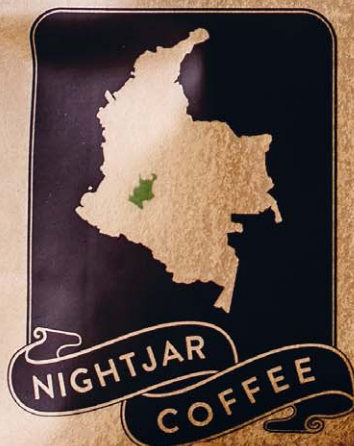
МЕТОД ОБРАБОТКИ Способ, которым зерна были освобождены от мякоти ягод (сухой, мытый. хани см. стр. 23), оказывает огромное влияние на вкус и характер вашего кофе.

СОРТОВОЙ СОСТАВ Он оказывает большое влияние на характер кофе. Однако знания более чем тридцати сортов можно ждать лишь от кофейных фанатов, поэтому найдите те, которые вам нравятся, а затем используйте их в качестве руководства для дальнейшего изучения.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ Наиболее важными из всех являются дегустационные заметки. Выбирайте кофе с тем вкусом, который вам нравится больше всего. Кого волнует, что он производится на высокогорной органической ферме Суматры, если сваренный кофе по вкусу напоминает конский навоз?

В примечаниях о кофе к каждому рецепту я дал рекомендации, основанные на собственном опыте, но в конечном счете постарайтесь ознакомиться с видами кофе, доступными в вашем регионе, и расшифровать их вкус и характер, чтобы они подходили к вашим напиткам.

ESPRESSO



ORGANIC

COLOMBIA

REGION	PLANADAS TOLIMA, SIERRA NEVADA SANTA MARTA
ALTITUDE	1800-2100 M.A.S.L
FARMER	55 ORGANIC SMALL LOT FARMERS
PROCESS	FULLY WASHED SUN DRIED
VARIETAL	CATURRA, TYPICA, VARIEDAD COLOMBIA, CASTILLO
TASTING NOTES	CINNAMON, ORANGE PEEL, DARK CACAO NIBS, COHIBA CIGAR

ВКУСЫ КОФЕ

Кофе на вкус как кофе, верно? Ну, да, но... Когда мы углубляемся в то, что составляет вкусовую палитру кофе, открываем слой за слоем настоящую научную интригу. Не вдаваясь в подробности, можно сказать, что обжаренный кофе богат различными компонентами — кислотами, сахарами, жирами и крахмалами, которые в сочетании создают его индивидуальный характер.

Для извлечения этих компонентов требуются вода, контролируемая температура и, конечно же, время, чтобы получить различные вкусы и ароматы (фруктовые, цветочные, шоколадные и т. д.) на разном уровне. Например, при использовании френч-пресса, при более высокой температуре и более длительном времени экстракции из кофе извлекается больше горечи, в то время как при более низкой температуре и более коротком времени экстракции получается гораздо более легкий на вкус и сладкий кофе.

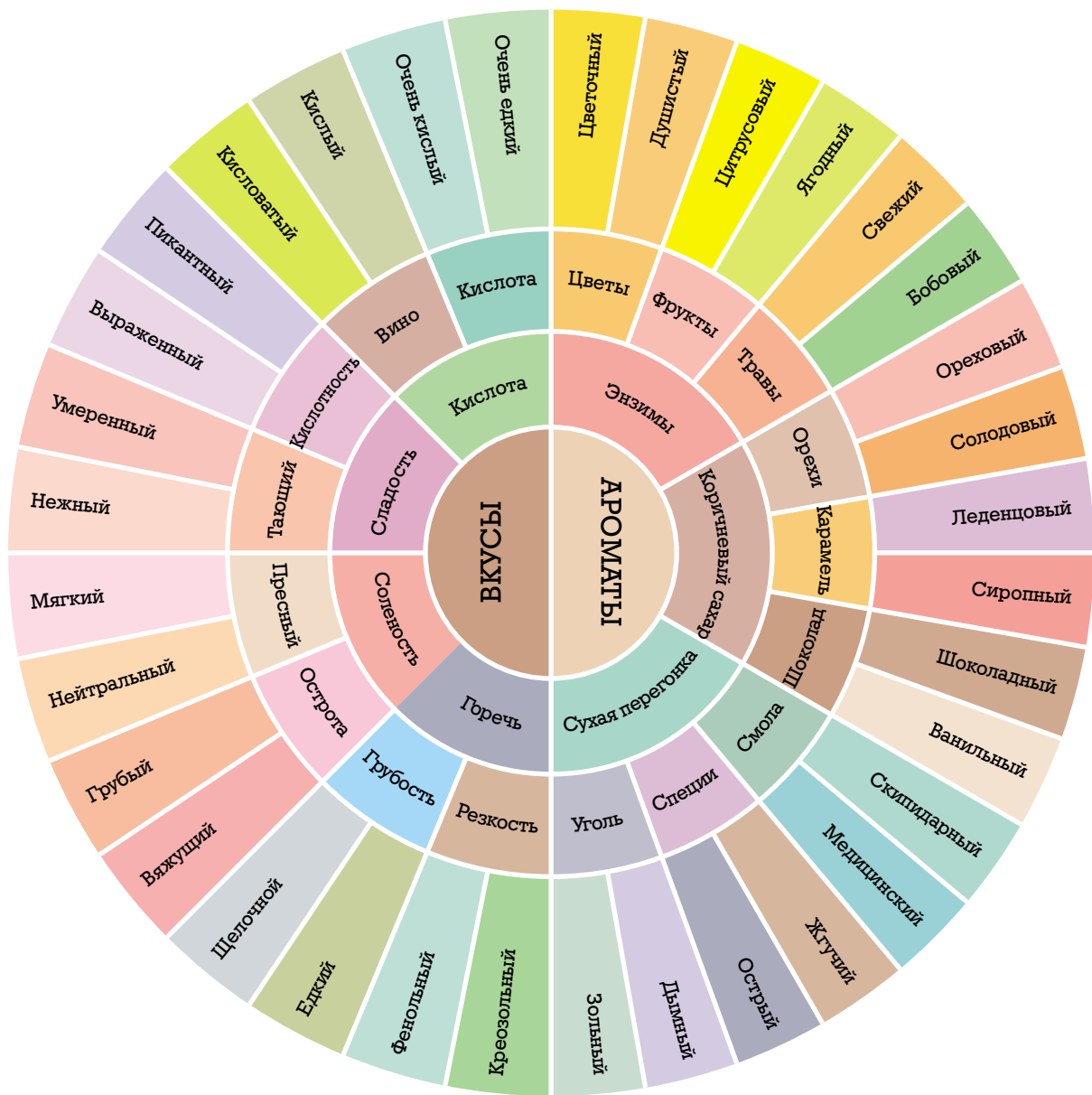
ЗАПАХ Мы можем определять отдельные вкусовые компоненты кофе точно так же, как в случае с вином или виски. Однако для меня этот опыт начинается с самых первых ароматов, которые улавливает мой нос, мгновенно посылая в мозг сообщения примерно такого содержания: «... обжаренный, запеченный в духовке, ореховый, карамельный, мм... кофе». Эти запахи навевают воспоминания о том бодрящем подъеме, который возникает благодаря кофеину, содержащемуся в каждой чашке. В сочетании эти элементы вызывают мгновенную улыбку на моем лице и страстное желание, чтобы я почувствовал все это, пробуя напиток.

ОЩУЩЕНИЕ ВО РТУ Когда пробуешь кофе, это почти шок, потому что ароматы, которые обычно ассоциируются у нас со сладостью, теперь становятся вторичны по сравнению с различными ощущениями, получаемыми от вкуса во рту. С каждым глотком вы получаете

пикантную кислинку, выраженную горечь и едва уловимую сладость — либо эти вкусы танцуют в унисон, либо скандалят на улице, как пьяные возле шашлычной в пятницу вечером. Вдохните после первого глотка, и на вас обрушится вторая волна ароматов по обонятельному каналу (от неба до внутренней части носа) — возможно, это будут ноты яблока, цитрусов, косточковых фруктов или ягод, а также цветочные, растительные, травяные или дымчатые ароматы.

По сути, вы пробуете каждый аспект пути этого кофе от кроны дерева на склоне тропического холма, через руки сборщиков, сушильщиков, обжарщиков и бариста к вашей чашке. И хотя каждый из нас пробует еду, напитки и жизнь по-своему, в силу нашей генетики и прошлого опыта, мы можем систематически видеть и оценивать то, что употребляем, чтобы лучше понять это и, надеюсь, наслаждаться еще больше. Для некоторых неведение — блаженство, и это тоже хорошо.

Колесо на следующей странице разбито на категории вкусов, чтобы помочь вам понять, как они взаимодействуют друг с другом. Используйте его, чтобы приучить свое небо и мозг работать сообща для определения и оценки вкусов. Например, если я чувствую запах солода и ореховую ноту, могу предположить, что в кофе будут карамельные, шоколадные вкусы или ноты жженого сахара, поскольку они взаимосвязаны. Затем, если



я сделаю глоток и почувствую резкий, едкий привкус во рту, это будет означать повышенную кислотность. Определения, расположенные рядом друг с другом, часто (хотя и не всегда) выступают в паре. В каждом кофе может содержаться множество элементов, поэтому я могу чувствовать солод и орехи, а также немного дыма и золы как углеродные характеристики.

Вверху: это пример базового вкусового колеса. В 1995 году Ассоциация Спешелти Кофе выпустила полный ассортимент вкусов, который был обновлен в 2016 году совместно с Всемирным центром исследований кофе (WCR). Крупнейшее совместное исследование вкуса кофе вдохновило профессионалов отрасли на гораздо более богатый словарный запас и глубокое понимание анализа вкуса кофе. Вы можете найти колесо вкусов по адресу <https://store.sca.coffee/collections/tools/posters>

ВАРИМ КОФЕ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Я надеюсь, что, прочитав предыдущие страницы, вы получили более глубокое представление о кофе и о том, как его производят, а также о существующих вариантах. Кофе, который вы выберете или который вы должны будете варить на работе, сыграет чрезвычайно важную роль в конечном результате. Его происхождение, вид, способ обработки, обжарка и свежесть в конечном счете определяют качество напитка, возможно, даже в большей степени, чем нюансы используемой вами технологии заваривания. Тем не менее выбор правильных методов заваривания и экстракции, а также совершенствование техники помогут вам — на следующих страницах вы найдете много полезных советов.

Различные методы заваривания приводят к различным химическим реакциям внутри кофе. Они создают различные вкусовые профили, аромат, насыщенность, кислотность, горечь и глубину вкуса. Помимо вашей надежной кофемашины для приготовления эспresso, существует целый мир различных

вариантов, с которыми можно поэкспериментировать, от традиционных арабских турок до современных чудес, таких как аэропресс или карманные варианты машин для эспresso. Экспериментируйте, исследуйте разные методы и стили кофе, чтобы применять их для создания кофейных коктейлей в баре или дома.

Хотя таких методов масса, все-таки основных способов заваривания кофе для коктейлей, которые я рекомендую, существует два.

ЭСПРЕССО является самым популярным напитком в барах. Этот метод дает нам вкусный, крепкий кофе, который можно использовать в бесчисленных рецептах, и быстрое время приготовления по сравнению со многими другими способами (однако у него тоже есть свои недостатки). Кофеварки Nespresso или аналогичные капсульные также подпадают под эту категорию. Хотя они и не столь универсальны, однако обладают рядом



Слева: Приготовление свежего эспresso.

других преимуществ, таких как компактный размер, скорость и одинаковые результаты заваривания. На страницах 36–39 вы найдете советы, как достичь лучших результатов с вашей стандартной эспрессо-машиной.

КОЛД БРЮ Эспрессо долгое время остается самым популярным методом экстракции, используемым для приготовления кофейных коктейлей. Однако медленно, но верно бармены и любители кофе во всем мире переходят от эспрессо к холодному методу приготовления кофе. И именно за ним будущее кофейных коктейлей в барах! Используя метод колд брю (холодного заваривания), описанный на страницах 40–43, вы сможете легко приготовить большие, однородные порции хорошо сбалансированного кофе с длительным сроком хранения, который можно подавать в мгновение ока. Все это характеристики делают его чрезвычайно привлекательным для использования в баре. Рекомендую его от всей души.

Советы и техники

Вот мои советы по достижению хороших результатов, но помните, что для совершенства нужна практика, и со временем вы улучшите свои результаты, учась на собственных ошибках:

- Точно измерьте и взвесьте количество как воды, так и кофе.
- Убедитесь, что температура в рекомендуемых пределах.
- Стерилизуйте инструменты и оборудование.
- Делайте заметки, чтобы исключить ошибки для достижения наилучших результатов, а не ходить по кругу.



Вверху: какой бы метод вы ни использовали для приготовления кофе, систематический и последовательный подход принесет наилучшие результаты.

Смотрите и учитесь

Не бойтесь занять место у стойки вашего любимого кафе, заказать напиток, посмотреть, спросить и уточнить что-то у профессионала. Профессиональные бариста, как правило, сами большие любители кофе, обожающие свое дело, и, как правило, без колебаний делятся знаниями с теми, кто об этом просит. Просто убедитесь, что выбрали спокойное для них время дня, и оставьте щедрые чаевые.

Наконец, помните, если вы относитесь к своему кофе с любовью, он ответит вам взаимностью, и у вас все получится.

ЭКСТРАКЦИЯ

При приготовлении кофе можно выбирать из десятков методов экстракции. От холодной в кемексе до сифона. В сочетании с различными видами зерен, обжарки и соотношения ингредиентов здесь открываются безграничные возможности. В специализированных кофейнях бариста учитывает все эти элементы при каждой подаче, однако дома они зависят только от вас.

Чтобы получить наилучшие результаты, вам нужно будет использовать методичный процесс измерений и экспериментов, внося небольшие коррективы по ходу приготовления, чтобы получить тот идеальный однородный кофе, который вам нравится. На следующих страницах я дам несколько ключевых советов по приготовлению кофе с использованием четырех основных методов экстракции из этой книги: эспрессо, колд брю, френч-пресс и пурвер, а также раздел о кофе в капсулах

Внизу слева: обжаренные кофейные зерна внутри кофемолки.

Внизу справа: свежемолотый кофе для эспрессо-машины.

для пользователей Nespresso. Я намеренно опустил ряд других методов, таких как аэропресс, поскольку мне не кажется, что они подходят для приготовления кофейных коктейлей.

ПОМОЛ кофе имеет важное значение для процесса экстракции, но часто упускается из виду. Различные способы заваривания требуют разного контакта с молотым кофе, и каждый из них приводит к получению другого вкуса, но не всегда хорошего. Например, при приготовлении эспрессо вода смешивается с молотым кофе всего за 15–30 секунд, а это означает, что помол должен быть мелким, чтобы вода проникла внутрь и быстро впитала вкус, аромат и текстуру кофе. Этому также



способствует давлению, с которым вода прокачивается через машину, и в результате получается бархатистый насыщенный напиток, который мы любим и ожидаем. Если помол слишком крупный, из кофе будет извлечено недостаточно вкуса, а если слишком мелкий, то экстракция может быть избыточной. Таким образом, помол должен быть точно подобранным для всех методов, чтобы добиться наилучших результатов с имеющимися у вас кофейными зернами.

Для правильного помола вам понадобится кофемолка с коническим жерновом (см. стр. 14), поскольку она дает наиболее точный и равномерный результат. Ее виды варьируются от больших коммерческих машин до компактных домашних версий, которые можно найти в любом магазине бытовой техники. Вам не нужна кофемолка с вращающимися лезвиями, потому что она неточна и неэффективна.

В идеале мелите кофе только по мере необходимости, так как после помола он быстро окислится. Храните кофе в прохладном темном месте, в герметично закрытой посуде, не дольше нескольких дней. Не храните кофе в холодильнике.

Требуется немного поэкспериментировать, чтобы разобраться в выборе наилучших параметров помола для разных методов заваривания, поэтому я рекомендую вам делать заметки, чтобы вы могли отслеживать результаты и избегать повторения ошибок.

Внизу: от мелкого до крупного помола, важно использовать правильный вид кофе для выбранного вами метода экстракции. Здесь не изображен лишь кофе самого тонкого помола, который используется для приготовления кофе по-турецки.



МЕЛКИЙ
Эспрессо

СРЕДНЕ-МЕЛКИЙ
Аэропресс
Мокко

СРЕДНИЙ
Кемекс
Пуровер

КРУПНЫЙ
Сифон
Колд брю
Френч-пресс

**ЦЕЛЫЕ
ЗЕРНА**

ВАРКА ЭСПРЕССО

Эспрессо-машины были созданы в Италии в конце 1940-х годов для подачи качественного кофе на заказ спешащим гостям. Вскоре этот метод получил распространение и стал выбором номер один для любителей кофе по всему миру. Сегодня это самый популярный вид кофе, используемый для приготовления коктейлей, а эспрессо-машина стала незаменимым дополнением к большинству баров — и не без оснований. Ничто так не освежает вечером, как двойной эспрессо, не говоря уже об эспрессо-мартини или множестве других бодрящих напитков с кофеином, которые можно приготовить с использованием гениального итальянского изобретения.

У подачи эспрессо в барах есть свои плюсы и минусы. К плюсам можно отнести вкусный, насыщенный, сложный и концентрированный кофе, скорость его приготовления по сравнению с другими способами, привычность как для персонала, так и для гостей и, конечно же, выраженную пенку (крема) на поверхности.

Минусами, однако, являются большой размер аппарата, который занимает драгоценное место в баре, часто непредсказуемый результат, более низкая скорость по

сравнению с использованием кофе колд брю и трудоемкое очищение в конце каждого вечера. Однако самыми большими недостатками обычно бывают низкое качество кофе и недостаточная подготовка персонала.

КАЧЕСТВО КОФЕ Независимо от того, насколько хорошо вы обслуживаете свою кофемашину и умело ею пользуетесь, вы можете лишь незначительно повлиять на вкус кофе, и в итоге, если он низкого качества, его недостатки непременно проявятся.

ПОДГОТОВКА ПЕРСОНАЛА Отсутствие качественного обучения может привести к огромным разногласиям между сотрудниками и зачастую к плохим результатам. Я обязан призвать руководителей баров к продуманному обучению и проверке персонала, чтобы убедиться, что они готовят качественный кофе на постоянном уровне. Мотивируйте их, чтобы был стимул всегда готовить кофе высочайшего качества!

Слева и на следующей странице: есть что-то совершенно особенное в том волшебном моменте, когда кофе хорошего качества льется из эспрессо-машины в чашку. Цвета, ароматы, текстура и температура завораживают.



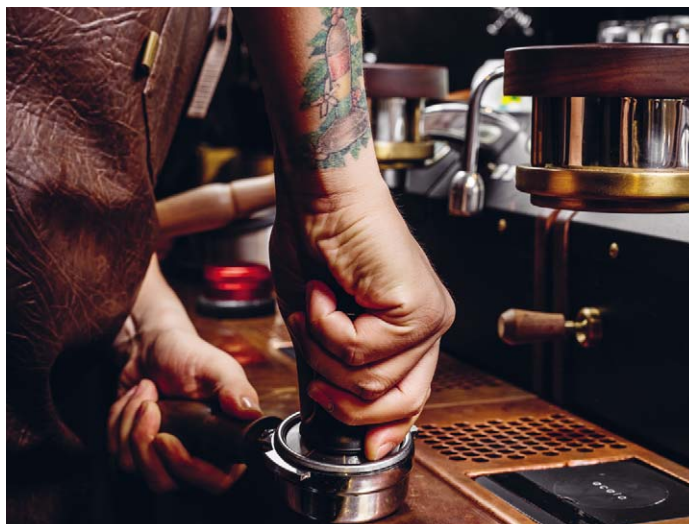


Советы и приемы

Если у вас уже есть эспрессо-машина, кофемолка, темпер и так далее и вы знаете, как ими пользоваться, предлагаю несколько советов и техник, которые помогут вам добиться наилучших результатов от вашей кофемашины.

- Не загружайте в бункера кофемолки больше зерен, чем сможете использовать за один день.
- Мелите кофе по мере необходимости, не заранее.
- После снятия портафильтра промойте головку группы водой в течение 2–3 секунд, чтобы смыть все нежелательные остатки, оставшиеся после предыдущего заваривания.
- Опорожните портафильтр и протрите его, чтобы удалить остатки кофе.
- В идеале взвесьте кофе, чтобы получить точное количество. Если это невозможно, заполните емкость портафильтра и снимите излишки кофе, чтобы убедиться, что он равномерно распределился.

Внизу: тщательно утрамбовывая кофе, вы получаете великолепный эспрессо.



- Если кофе лег неравномерно, можно постучать по нему рукой, чтобы перемешать, но не стучите по нему темпером.
- Поставьте портафильтр на рабочую поверхность и равномерно утрамбуйте его темпером. Важно не прижимать его лишь с одной стороны.
- Плотно прижмите темпер, слегка поворачивая его влево и вправо, чтобы выровнять поверхность кофейной «таблетки».
- Рукой смахните излишки кофе с краев портафильтра, чтобы они не попали внутрь машины.
- Как только вставили портафильтр в машину, нужно сразу запустить процесс экстракции, так как иначе кофе начнет заранее прогреваться и изменит вкус.
- Следите за экстракцией. Это момент истины! Слишком быстрое приготовление будет означать недостаточную экстракцию кофе, слишком медленное — горький кофе с неприятным вкусом. Вам нужно правильно рассчитать расход кофе (см. предыдущую страницу).

Внизу: пример неправильной трамбовки темпером!





Вверху: молоко нагревается и насыщается воздухом.

- Помол и трамбовка темпером больше всего влияют на процесс, поэтому вам нужно будет отрегулировать их, чтобы получить результаты, наиболее подходящие для вашей машины.
- Экстракция должна длиться 20–30 секунд. Если вы понаблюдаете за процессом, то увидите, что постепенно цвет начинает светлеть, меняется поток. Это означает, что экстракция завершена.
- Изучите крема. В идеале вы хотите получить красивую пенку ровного цвета, без темных или светлых пятен.
- Когда дело доходит до использования молока, это своего рода искусство. Для достижения хорошей текстуры требуется точное размещение и контроль папсовика (стимера) над кувшином для создания вихреобразной струи, за которым следует процесс аэрации молока, чтобы во время нагревания оно наполнилось микропузырьками.



Вверху: приготовление идеального кофе флэт уайт.

- Действуйте нежно, плавно, не переусердствуйте.
- Температуру можно оценить, прикоснувшись к основанию кувшина, она определяется опытным путем.
- Лучше недогреть молоко, а не перегреть, так как у перегретого молока вкус меняется в ущерб вашему кофе.
- И последнее: всегда содержите кофемашину и инструменты в чистоте и порядке. Регулярно промывайте машину водой и специальным средством. Помните, если вы заботитесь о кофемашине, она позаботится о вас!

ХОЛОДНАЯ ЭКСТРАКЦИЯ

Я твердо верю в преимущества кофе колд брю для приготовления коктейлей как в барах, так и дома, и медленно, но верно другие тоже начинают понимать качество и удобство этого метода.

При технологии холодного заваривания для извлечения вкусов и ароматов из кофе важно время, а не тепло, и это позволяет получить совершенно другой, но не менее вкусный результат. Обладая большей сладостью и меньшим количеством кислотности и горечи, заваренный холодным методом кофе получается очень вкусным и универсальным, что позволяет подавать его бесконечным количеством способов.

Существует несколько методов экстракции колд брю, и все они лучше всего подходят для моносортной арабики (см. стр. 22) и требуют использования кофе крупного помола (см. стр. 35), аналогичного тому, который используется для приготовления кофе во френч-прессе, если даже не более крупного. Соотношение кофе и воды, которое вы используете, зависит от личных предпочтений. Я обычно делаю концентрированный экстракт и добавляю воду, чтобы смягчить его вкус, по мере необходимости.

ХОЛОДНЫЙ КАПЕЛЬНЫЙ МЕТОД

Вода медленно стекает через емкость с молотым кофе в нижнюю емкость, по пути изменяя вкус. Вам потребуется довольно высокотехнологичный комплект в виде башни для холодного капельного метода (см. справа).

Воду комнатной температуры или со льдом наливают в верхнюю емкость над средним

отделением, содержащим молотый кофе. Верхняя камера оснащена регулирующимся клапаном, который настраивается таким образом, чтобы вода медленно стекала через кофе, а затем попадала через фильтр в пустую емкость внизу. Рекомендуется использовать кофе крупного помола, аналогичный тому, который берется для френч-пресса. Соотношение зависит от вас, от того, насколько крепким вы хотите получить кофе —



Справа: башня для холодного капельного метода. Вода медленно проходит через кофе под действием силы тяжести для получения холодного капельного кофе.

1:10 отлично подходит для готового напитка, но для приготовления коктейлей я предпочитаю делать концентрат в пропорции 1:7.

Время, необходимое для полного процесса, зависит от объема воды и от того, как вы отрегулируете клапан. Обычно я беру 2 литра воды на 280 г кофе со скоростью потока в 1 каплю в 1,5 секунды (40 в минуту). Получается крепкий концентрат, который можно разбавить для более мягкого вкуса.

Второй метод, который я больше всего люблю использовать дома и в баре, — это метод настаивания.

МЕТОД НАСТАИВАНИЯ

Настаивание можно описать как «медленную инфузию». Для этого метода просто насыпьте достаточное количество кофе крупного помола в большую емкость с водой и оставьте ее медленно впитывать вкус и аромат. Как только желаемый результат будет достигнут, процедите / отфильтруйте его, чтобы удалить частички кофейных зерен.

Здесь очень важны помол и соотношение кофе и воды, а также общее время настаивания. Различные фильтры также дадут вам разные результаты, которые потребуют небольшой корректировки. Я использую формулы, приведенные на страницах справа и на следующей, в качестве основы, а затем корректирую их в соответствии с различными видами обжарки кофе разного происхождения.

В целом я обнаружил, что при использовании этого метода получается кофе идеальной крепости для смешивания тех коктейлей, для которых в прошлом я бы просто сварил

Справа: система «Тодди». Кофе и вода настаиваются в пластиковом бункере. Когда напиток будет готов, пробку снимают, и холодный настой стекает через фильтр в стеклянный кувшин, расположенный внизу.

эспрессо. Поэкспериментируйте, чтобы добиться желаемых результатов, и вы в кратчайшие сроки станете настоящим профи.

СИСТЕМА «ТОДДИ» При этом способе в верхний бункер загружается кофе крупного помола и вливается холодная вода в соотношении 1:5 (250 г кофе на 1250 г минеральной воды). В зависимости от обжарки я обычно даю кофе настояться в течение 16–18 часов. Пластиковый бункер оснащен встроенным, но съёмным фильтром, поэтому, когда кофе будет готов, просто снимите фиксирующую пробку и дайте кофе стечь. Это занимает около 10–15 минут и дает около 1 литра концентрированного холодного напитка. Я обнаружил, что это самый простой метод, дающий неизменно ровный результат.





Вверху: при использовании системы «Тодди» кофе был добавлен в воду и медленно настаивается.

БУМАЖНЫЕ И ТКАНЕВЫЕ ФИЛЬТРЫ Для этого способа засыпьте кофе крупного помола в фильтр, поместите в большой кувшин и влейте холодную воду в пропорции 1:5 (250 г кофе на 1250 мл минеральной воды). В зависимости от обжарки я обычно даю кофе настояться в течение 18–20 часов, так как бумажный фильтр, как правило, пропускает больше вкуса, чем система «Тодди», и дополнительное время поможет это компенсировать. Сначала тщательно промойте фильтр водой, чтобы удалить бумажные волокна, а также немного расширить поры. Для тканевых фильтров должно быть достаточно 17–19 часов.

Кроме того, при этом способе слив происходит намного медленнее, чем при использовании системы «Тодди», поэтому дайте жидкости полностью стечь, не форсируя процесс. Здесь также получается около 1 литра концентрированного холодного напитка.

ФРЕНЧ-ПРЕСС Метод френч-пресса отлично подходит для домашнего приготовления небольших партий кофе, когда у вас в наличии

нет модных фильтров. Фильтр из нержавеющей стали немного более открыт, чем другие, поэтому пропорция меняется примерно до 1:6 (166 г кофе на 1 литр воды). Дайте кофе настояться в течение 16 часов, затем надавите на поршень и слейте отфильтрованный холодный настой. При таком способе настаивания кофе получится более маслянистым и зернистым, так что не удивляйтесь его мутности.

Все эти методы позволят вам получить крепкий концентрированный кофе. Мне кажется, что 30 мл такого кофе соответствуют 30 мл эспрессо, но в нем меньше кислотности и горечи, что помогает создавать напитки с более гармоничным вкусом. Вы также можете легко компенсировать разницу во вкусе коктейлей, используя другие ингредиенты, такие как биттеры.

ХРАНЕНИЕ

Разлейте холодный напиток по бутылкам и храните его в холодильнике — срок годности будет до двух недель, что делает его абсолютно идеальным как для бара, так и для домашнего употребления. Его прекрасно подавать со льдом или с добавлением охлажденной воды, чтобы напиток получился менее насыщенным, а также он хорошо сочетается с различными видами молока — от коровьего до кокосового. А если вам захочется горячего кофе, просто добавьте кипятка в порцию холодного напитка, и готово.

ОБЖАРКА

Как правило, при самостоятельном приготовлении холодного напитка я использую кофе легкой / средней обжарки, чтобы получить больше фруктового вкуса и меньше кислоты. Однако я обнаружил, что для приготовления коктейлей лучше подходят более темные сорта эспрессо, поскольку они придают напитку насыщенность и кислинку, к которым мы привыкли при использовании классического эспрессо.



Вверху слева: тканевый фильтр, шаг 1
 Вверху справа: тканевый фильтр, шаг 2
 Внизу слева: кофе крупного помола
 Внизу справа: метод фильтрации через
 френч-пресс

КОФЕ ВО ФРЕНЧ-ПРЕССЕ

Старый добрый кофейник, также известный как френч-пресс, на протяжении многих поколений использовался для приготовления кофе в домашних условиях, а также является быстрым и простым способом приготовить кофе для компании менее чем за 10 минут без особых хлопот. Однако в нем часто готовят некачественно, небрежно смешивая ингредиенты. Необходимо точно соблюдать меры, время и температуру, чтобы получить наилучший вкус кофе. Вот мои инструкции по приготовлению напитка на 2 чашки...

На 2 порции

32 г кофе крупного помола
100 г минеральной воды
комнатной температуры
400 г кипяченой воды
(плюс 200 г для
предварительного
прогрева)

Как только чайник закипит, налейте примерно 200 г воды во френч-пресс, чтобы разогреть его. Раскрутите воду воронкой, затем слейте. Можно так же прогреть чашки.

Всыпьте кофе и залейте его минеральной водой, затем дайте отстояться в течение 30 секунд. Это «раскроет» кофе, позволив CO_2 испариться, а также предотвратит горечь кофе при добавлении кипятка.

Быстро перемешайте, влейте 400 г кипятка из чайника (фото на следующей странице, сверху справа). Накройте крышкой. Оставьте настояться на 4 минуты.

Медленно и ровно нажмите на поршень (фото на следующей странице, внизу слева).

Налейте в чашки и наслаждайтесь.



Советы бариста

- Сливайте сразу весь кофе, чтобы предотвратить настаивание, которое может вызвать горечь.
- Выберите качественный кофе с теми характеристиками, которые вам нравятся. Различные сорта кофе повлияют на пропорции кофе и воды, поэтому используйте метод проб и ошибок, чтобы получить наилучшие результаты.
- Идеальная температура воды для заваривания — 96 °C.



МЕТОД ПУРОВЕР

Кофе, заваренный в фильтре, таком как V60 (на фото) и кемекес, за последние несколько лет приобрел невероятную популярность. Любители кофе и бариста выбирают этот метод по ряду причин — главная из них заключается в том, что это гораздо более щадящий метод экстракции, чем эспрессо или варка на плите, поэтому отлично подходят для выявления более нежного и утонченного характера кофе из стопроцентной арабики одного места происхождения. Пропорциями, температурой воды и скоростью экстракции можно управлять, что позволяет бариста готовить легкий, чистый и технически несложный кофе. Это очень методичный процесс, для него важно правильное соотношение воды и кофе.

16 г кофе
среднего / крупного
помола
250 г кипяченой воды
(идеальная
температура — 96 °C)
плюс 100–200 г для
предварительного
прогрева

Как только чайник закипит, налейте примерно 100–200 г воды через фильтр в кофейную кружку или сервировочный кувшин, раскрутите воронкой и слейте. Это позволит промыть фильтр и предварительно нагреть вашу емкость.

Насыпьте кофе в фильтр и залейте его 50 г воды, подождите 20 секунд. Это «раскроет» кофе, позволив CO_2 испариться, а также предотвратит горечь кофе при добавлении кипятка (фото на следующей странице, вверху справа).

Влейте оставшиеся 200 г воды медленными круговыми движениями, чтобы обеспечить равномерное распределение (фото на следующей странице, внизу слева и справа). Подождите, пока вся вода стечет.

Подавайте и наслаждайтесь!



Совет бариста: это отличный способ приготовить напиток сразу на несколько порций. Лично я не склонен использовать его для приготовления коктейлей, так как он немного медленный и трудоемкий.



КОФЕ В КАПСУЛАХ

Хотя Nespresso не единственный кофе в капсулах, доступный для покупки, он появился будто бы из ниоткуда и произвел революцию в домашнем и офисном приготовлении кофе, став безусловным лидером рынка. В последние годы кофе в капсулах переживает настоящий бум на международном уровне.

Многие любят его, другие не принимают. Лично я отношусь к нему двояко: в нем есть свои плюсы и минусы. Это отличный вариант для небольших заведений, в том числе для баров, позволяющий готовить кофе с минимальными хлопотами и беспорядком, а качество его экстракции намного превосходит любой растворимый кофе и идеально подойдет для многих коммерческих кофеен. Хотя вкусовые характеристики невыразительны по сравнению с высококачественным фирменным кофе, приготовленным опытным бариста, он с лихвой компенсирует это быстротой и удобством приготовления. Это делает его идеальным для смешивания коктейлей и безалкогольных напитков, так что, думаю, в ближайшие годы мы увидим, что его начнут использовать как в барах, так и дома, гораздо более творчески.

Отрицательной стороной капсульного кофе является чрезмерное загрязнение окружающей среды. Поскольку отработанные капсулы не подлежат повторному использованию, их необходимо отправлять для переработки обратно производителю, что противоречит удобству их использования, поэтому их просто выбрасывают. Для многих в наш век осознанного отношения к экологическим проблемам это неприемлемо.

Одноразовый кофе в капсулах постепенно становится «растворимым кофе» нашего времени. И если он привлечет вас к кофе и гарантирует, что вы получите приличную чашку неплохого напитка, тогда, конечно,

держайте... и, скорее всего, в долгосрочной перспективе вы решите перейти на более качественный кофе.

У меня три совета, которые я могу предложить пользователям кофе в капсулах:

- Не наливайте в емкость для воды слишком много, чтобы использовать свежую, качественную воду.
- Содержите кофеварку в чистоте. Перед каждым завариванием пропускайте через нее немного воды, чтобы удалить все старые остатки.
- Если вам нравится удобство приготовления кофе в капсулах, подумайте о переходе на холодную экстракцию (см. стр. 40). Вы сможете приготовить порцию объемом 2 литра, которой хватит на 1–2 недели, обеспечив великолепный вкус, консистенцию и минимум хлопот!

Внизу и на следующей странице: кофеварка и кофейные капсулы.





КОКТЕЙЛЬНЫЕ ОСНОВЫ

Что такое коктейли? Это смешанные алкогольные напитки, в которых используется любое количество различных ингредиентов, но они могут быть чем-то гораздо большим! Создание хорошего коктейля — особый момент, позволяющий барменам продемонстрировать свое мастерство и индивидуальность, а также фирменный стиль заведения гостям.

ИДЕАЛЬНЫЙ ДЖИН-ТОНИК

Возьмите простой джин с тоником. Хотя гость может заказать его в любом баре в любой точке мира, разница между ними может быть огромной, даже если используются практически одни и те же четыре ингредиента — джин, тоник, украшение и лед.

Бокал для подачи способен существенно изменить внешний вид, не говоря уже о восприятии аромата. Форма, качество и объем льда влияют на эстетику, температуру и вкус напитка. Незначительный, казалось бы, ломтик цитруса, печально добавленный сверху в конце, лучше было бы отжать, чтобы в напиток попали его соки и эфирные масла, усиливающие вкус и аромат, особенно если он соответствует характеристикам выбранного джина.

Кстати, подходят ли цитрусы вообще к джину, который вы выбрали, или есть что-то другое, более подходящее, например огурец или свежий базилик? И, наконец, различные виды и соотношения джина и тоника окажут огромное влияние на впечатление гостя. Слишком много джина может сделать вкус неприятно крепким; слишком много тоника — и джин почти пропадет. Хорошо ли сочетаются их вкусы и соответствуют ли они вкусу гостя?

СДЕЛАННЫЙ НА ЗАКАЗ

Каждый коктейль должен подаваться так, чтобы он подходил именно этому гостю в данный конкретный момент, с целью

подарить ему то особое ощущение «вау», которое вызывает улыбку на лице и пружинистость в походке. «Коктейли — это жидкое счастье!»

ПРАВИЛЬНЫЙ БАЛАНС

Структура отличного коктейля основана на балансе контрастов — крепкого и слабого, сладкого и кислого и / или горького, а иногда соленого или пикантного. Когда все эти контрасты идеально сочетаются, они прекрасно уравнивают друг друга, создавая напитки, которые мы знаем и любим.

Классические коктейли, как правило, вписываются в определенные формулы, использующие вышеперечисленные элементы, и самое замечательное в этих формулах то, что все ингредиенты в них взаимозаменяемы, что дает нам практически бесконечные возможности для вариаций. Таким образом, в зависимости от вкуса вашего напитка вы можете заменить ингредиенты другими, похожими по вкусу — например, обычный сироп из белого сахара можно заменить сиропом из коричневого сахара, кленовым сиропом, медом, сиропом из агавы или другими ароматизированными сиропами.

Нельзя заменить тот же сироп равным количеством другого из-за разного содержания сахара и аромата в каждом, но объемы будут близкими, и вы сможете легко попробовать и скорректировать их. Обязательно пробуйте, так как мой кофе будет

отличаться от вашего, как и ваш лед, а часто и разные другие элементы.

Многие рецепты коктейлей представляют собой вариации рецептов друг друга, поэтому, как только вы разберетесь в их структуре, сможете вносить свои коррективы в напитки из этой книги, а также в другие любимые коктейли, как настоящий профессионал.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Выбирайте качество, а не количество. Ваш напиток хорош настолько, насколько хорош его самый слабый по содержанию алкоголя ингредиент, поэтому делайте все возможное, чтобы использовать лучшие продукты в рамках вашего бюджета. Я рекомендую выбирать свежие натуральные ингредиенты, а не дешевые продукты масс-маркета. Например, свежая малина или натуральное малиновое пюре всегда будут вкуснее любого сиропа, приготовленного из 5% малины, кукурузного сиропа, E512 и тонны сахара. То же самое относится и к эспрессо — порция, сваренная с использованием высококачественных обжаренных зерен из надежного источника, будет в разы вкуснее, чем обычный напиток из сетевой кофейни.

Пробуйте и корректируйте по ходу дела, чтобы найти баланс. Это можно сделать, просто перемешав ингредиенты, а затем капнув одну каплю с ложки на тыльную сторону ладони и попробовав на вкус, чтобы проверить баланс. Наконец, и это самое главное, получайте удовольствие! Коктейли доставляют удовольствие всем, кто с ними связан, включая бармена. Если вам не весело, значит, вы делаете что-то не так.

Удачи!



