

# 1 МЕТОД ШЕЙК



Коктейли с добавлением кофе, которые взбалтываются в шейкере, представляют собой прекрасные, насыщенные воздухом напитки, которые чаще всего ассоциируются с эспрессо-мартини. В связи с международным бумом кофейной культуры барам наконец-то стало выгодно иметь под рукой качественные кофемашины, а также прививать барменам навыки, необходимые для их использования. Это привело к огромному росту популярности кофейных коктейлей за последние несколько лет, в частности широко известного эспрессо-мартини.

## Советы бармена

- Для любого коктейля, который готовится методом шейк, всегда охлаждайте бокал, в котором вы планируете его подавать. Для этого просто положите в него кубики или колотый лед и отставьте в сторону, пока будете смешивать коктейль.
- Перелейте ингредиенты в меньшую часть шейкера, затем доверху наполните его льдом. Не кладите лед перед добавлением ингредиентов.
- Всегда взбалтывайте напиток с кубиками льда. Сильно встряхивайте его в течение примерно 10 секунд, пока на внешней стороне шейкера не появится изморозь.
- Откройте шейкер, затем либо удалите и обновите лед (при необходимости), либо слейте жидкость из стакана перед процеживанием в него коктейля.
- Для приготовления большинства коктейлей со льдом требуется использовать свежий лед, а не лед из шейкера.
  - Коктейли без льда требуют метода дабл стрейн (двойного процеживания). Используйте и стрейнер, и мелкаячеистое ситечко для удаления кусочков льда и мякоти фруктов, например.



# ЭСПРЕССО-МАРТИНИ



Всемирно известный эспрессо-мартини, первоначально названный «Фармацевтическим стимулятором» и «Водкой-эспрессо», был создан в лондонском Fred's Club в конце 1980-х годов Диком Брэдселлом, считающимся одним из самых влиятельных барменов современной эпохи. Когда к нему подошла модель и попросила «что-нибудь, чтобы разбудить меня и \*\*\*нуть», Дик в ответ смешал водку, свежий эспрессо, кофейный ликер и сахар и взболтал до получения пенистого горько-сладкого бодрящего напитка, процедив его в элегантный бокал. При встряхивании натуральные масла создают прекрасную бархатистую пенку сверху, а внизу обеспечивают бархатистую гладкость и элегантность. Как и в случае с любым коктейлем, качественные ингредиенты делают напиток еще вкуснее. Всегда сначала варите свежий эспрессо, чтобы у него было время остыть, и добавляйте другие ингредиенты перед тем, как положить в шейкер лед. Этот напиток легко превратить во что-то уникальное, заменив водку, сахар, ликер или бокал другими подобными вещами. Просто убедитесь, что у вас правильный баланс горько-сладкого и крепкого вкусов. Дик Брэдселл, к сожалению, скончался в 2016 году. Тихий, скромный и не стремящийся к славе, Дик предпочитал, чтобы за него говорили его напитки. Его лучшие напитки отличаются простотой, которая поражает и заставляет барменов задуматься: «Почему я не догадался?» Выпьем же за Дика Брэдселл и эспрессо-мартини!

40 мл водки

30 мл свежеваренного эспрессо

20 мл кофейного ликера

10 мл сахарного сиропа

## Для украшения

3 кофейных зерна

Влейте ингредиенты в шейкер, взболтайте с кубиками льда и процедите методом дабл стрейн в охлажденный бокал для мартини или креманку. Украсьте кофейными зернами.

**Для сахарного сиропа:** влейте 500 мл кипящей воды к 1 кг / 5 стаканам мягкого коричневого сахара, перемешайте и дайте раствориться. Остудите. Перелейте в стерилизованную бутылку и держите в холодильнике до 4 месяцев.

 **КОФЕ** Естественно, используйте домашний эспрессо, но эксперименты с холодной экстракцией тоже приносят отличные результаты.

 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Что касается водки, выбирайте из множества качественных брендов, представленных на рынке. Лично я большой поклонник Ketel One — она очень мягкая, но обладает полнотелым вкусом, который хорошо сочетается с другими ингредиентами и особенно с эспрессо.

# МОЛОКО И ПЕЧЕНЬЕ



Классическое сочетание молока и печенья осталось у меня в памяти с детства. Я придал ему «взрослый» оттенок, добавив кофе и алкоголь. В идеале взбалтывайте коктейль в бутылке, в которой планируете подавать, или, как вариант, в шейкере безо льда.

45 мл виски  
30 мл кофе холодной  
экстракции  
15 мл сахарного сиропа  
90 мл молока (подойдет  
коровье или ореховое)

Влейте ингредиенты в охлажденную бутылку объемом 300 мл и встряхните. Подавайте с парой печений, если хотите.

## Для подачи

Печенье (по желанию)

☉ **КОФЕ** Отлично подойдет двойная порция домашнего эспрессо или кофе холодной экстракции. Мне нравится добавлять его после встряхивания остальных ингредиентов, чтобы посмотреть, как он каскадом растекается по молоку. Чтобы получить еще больше пены, взболтайте смесь дважды.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Я оставил этот супер простой рецепт открытым, чтобы вы могли добавлять любой виски, который предпочитаете, будь то купажированный шотландский, односолодовый, смешанный солодовый, ирландский, канадский или американский. Это универсальный напиток, открытый для экспериментов. Мало того, водка, ром, текила или бренди — все это тоже может хорошо сочетаться с напитком!





# БИГ БРЮ



Рецепт разработан для удобства, когда вам нужно приготовить несколько напитков в стиле эспрессо-мартини, а вы слишком заняты общением, чтобы торчать на кухне, смешивая коктейли. Вы просто заранее готовите бутылку, рассчитанную на 10 порций, а затем храните ее в холодильнике. Когда придут гости, достаньте ее, взболтайте и подавайте.

## На 10 порций

450 мл водки

300 мл свежего кофе  
холодной экстракции

150 мл кофейного ликера

85 мл сахарного сиропа  
(см. стр. 55)

10 капель биттера ангостура  
(по желанию)

## Для украшения

Кофейные зерна

Щепотка тертого мускатного  
ореха на порцию  
(по желанию)

Влейте ингредиенты в бутылку объемом 1 литр, рассчитанную на 10 порций. Когда будете готовы к подаче, взболтайте отдельные порции по 100 мл с кубиками льда в шейкере или, в качестве альтернативы, хорошенько встряхните бутылку, затем разлейте напиток прямо по бокалам со льдом. Украсьте кофейными зернами и по желанию посыпьте мускатным орехом.

☉ **КОФЕ** Я предпочитаю крепкий кофе холодной экстракции, например гватемальский или колумбийский средней обжарки.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Что касается ликера и водки, выбирайте свои любимые бренды. Добавляемый по желанию биттер придает вкусу нотку сложности и помогает сбалансировать сладость, но он не обязателен.

# КОФЕ ПО-КУБИНСКИ



Если вы любите кофе, ром, сигары и шоколад хотя бы в половину так же сильно, как я, то этот рецепт для вас. Он простой, но эффективный. Во время поездки на Кубу я сбился со счета, сколько раз наслаждался эспрессо с ромом и прекрасной кубинской сигарой. В итоге это вдохновило меня на то, чтобы еще больше сблизить эти три вещи, добавив немного сахара для придания вкуса и подсоленного темного шоколада в качестве украшения. Идеальное угощение для папы на День отца.

45 мл выдержанного кубинского рома  
30 мл эспрессо  
7,5 мл сиропа из коричневого сахара (см. стр. 55)

Влейте ингредиенты в шейкер, взболтайте с кубиками льда и процедите методом дабл стрейн в охлажденный бокал «рокс» без льда. Украсьте и подавайте с темным шоколадом, посыпанным морской солью, и сигарой на выбор, если хотите.

## Для украшения

Тертый мускатный орех

## Для подачи

Темный шоколад (70% какао)

Морская соль

Сигара (по желанию)

 **КОФЕ** Хорошо подойдет качественный эспрессо, но вы также можете использовать ароматный кофе холодной экстракции, например гватемальский, колумбийский или кубинский.

 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Выбирайте хороший, умеренно выдержанный кубинский ром. Я использовал Matusalem Reserve и Solera 15, но Bacardi 8 и Havana 7 также отлично подойдут.



50 Montecristo Mini  
100% Tabaco Cubano

50 Montecristo Mini  
100% Tabaco Cubano

GRAN  
HABANA  
CUBA



# СУПЕР СТАУТ



Скорее всего, вы решили, что это полпинты отличного ирландского стаута! На самом деле это результат того, как мой извращенный разум переосмыслил айриш-кофе. Я большой поклонник холодного «Гиннеса», и в этом потрясающем рецепте объединил его с кофе и виски, чтобы получился супер-стаут. У многих приверженцев «Гиннеса» он может вызвать неприятие, но оно того стоит ради восхитительного результата. «Гиннесс» делает не обязательным использование сливок, чтобы придать напитку бархатистую текстуру.

35 мл ирландского виски

90 мл кофе холодной экстракции с инжиром и фундуком (см. стр. 191), разбавленного до половины крепости

15 мл сахарного сиропа (см. стр. 55)

90 мл ирландского стаута «Гиннесс»

Влейте виски, кофе и сахарный сироп в шейкер, взболтайте с кубиками льда и процедите в охлажденный полпинтовый бокал «Гиннеса». Сверху налейте немного «Гиннеса», чтобы создать пенистую пенку. Подавайте, посыпав тертым мускатным орехом.

## Для украшения

Маленькая щепотка тертого мускатного ореха

**☉ КОФЕ** Колумбийский, гватемальский или бразильский кофе средне-темной обжарки с нотами шоколада хорошо сочетается как с виски, так и со стаутом. Его необходимо разбавить до половины крепости, чтобы получить объем, но не крепость. Обычный кофе холодной экстракции здесь прекрасно подойдет, но с использованием рецепта с инжиром и фундуком со страницы 191 напиток выходит на совершенно новый уровень.

**🍷 КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Выбирайте полнотелый ирландский виски, такой как Tullamore Dew, Roe & Co, Jameson Black Barrel или Jameson Bold, который не затмят ни вкус кофе, ни вкус стаута.

# МАРТИНИ ИЗ ФРЕНЧ-ПРЕССА

Супер-простой вариант эспрессо-мартини. Впервые я приготовил этот коктейль на вечеринке в Квинстауне, в Новой Зеландии, в 2008 году в преддверии концерта. Поскольку комната была полна измученных жаждой друзей, я решил приготовить на скорую руку кофейные коктейли, чтобы зарядить всех энергией на предстоящий вечер. Поскольку под рукой не было эспрессо-машины или кофейного ликера, я сымпровизировал, приготовив порцию ароматного кофе во френч-прессе и вмешал какао-порошок, китайскую смесь «5 специй» и сахарную пудру тонкого помола со стандартной смесью кофе и воды. Смешав 60 мл этой смеси с 45 мл водки (умножаем на 6 порций) в большой стерилизованной стеклянной банке, я смог быстро приготовить достаточное количество напитков, чтобы все были готовы к предстоящему важному вечеру.

## На 20 порций

64 г кофе крупного помола

150 г / 3 стакана сахарной пудры тонкого помола

½ ч. л. какао-порошка

¼ ч. л. китайской смеси «5 специй» или молотой корицы

900 мл кипятка

1 литр водки

## Для подачи

Китайская смесь «5 специй»

Соедините все ингредиенты, кроме водки и китайской смеси специй, в большом френч-прессе и дайте настояться 4 минуты. Перемешайте, опустите фильтр и перелейте смесь в кувшин или бутылку, чтобы остановить настаивание.

Влейте 60 мл настоя и 45 мл водки в шейкер, наполненный кубиками льда, и хорошо встряхните. Процедите в бокалы для шампанского, или мартини, или другие похожие.

Посыпьте коктейль щепоткой смеси китайских специй.

 **КОФЕ** В этом рецепте используется любой молотый кофе, который есть у вас под рукой.

 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Что касается водки, выбирайте свою любимую марку. Ванильная водка и золотой или пряный ром также очень хорошо сыграют в этом рецепте.





# ИТАЛЬЯНСКИЙ СЕКРЕТ



Этот коктейль вдохновлен южноитальянской традицией добавлять ломтик лимона в крепкий кофе, чтобы сделать его более легким и подчеркнуть горькие нотки — об этом мало кто догадывается за пределами Италии. Здесь я добавил еще один секретный ингредиент — немного ликера, и никто не узнает, что вы пьете коктейль, пока вы будете медленно потягивать его из кофейной чашки.

15 мл граппы  
15 мл орехового ликера  
15 мл дигестива «Аверна»  
60 мл кофе мокко

Влейте ингредиенты в шейкер, хорошенько взболтайте с кубиками льда и процедите методом дабл стрейн в небольшую кофейную чашку. Украсьте лимонной цедрой и подавайте с бискотти и жареным фундуком, если хотите.

## Для украшения

Лимонная цедра

☉ **КОФЕ** Для приготовления этого напитка идеально подходит классический кофе мокко, но можно использовать и крепкий эспрессо.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Что касается граппы, то мне нравится что-нибудь выдержанное и ореховое, например Cocchi Grappa Dorée. В качестве орехового ликера можно взять франджелико, но мой любимый вариант — ночелло с северо-востока Италии.

# О-ФИГ-ЕННО



Насладитесь чашечкой кофе, испанским бренди и изысканным хересом «Педро Хименес» из испанского Хереса. Вкус усиливается за счет джема из инжира (он же фи́га) и дополняется биттером «Афродита», в состав которого входят кофе, какао, имбирь, перец чили, душистый перец и многое другое, что создает очень сложный по ароматике напиток. Мартини, настолько о-фиг-енный, что ты его никогда не забудешь.

- 40 мл испанского бренди
- 20 мл сладкого хереса Lustau Pedro Ximénez
- 40 мл кофе холодной экстракции
- 1 ч. л. джема из инжира
- 3 дэша биттера Dr. Adam Elmegirab's

Влейте ингредиенты в шейкер и взболтайте с кубиками льда, затем процедите методом дабл стрейн в охлажденный бокал мартини. Украсьте половинкой плода инжира.

## Для украшения

- 1 свежий плод инжира

☉ **КОФЕ** Для этого напитка я использую арабику эфиопского происхождения легкой обжарки, сваренную в соотношении 6:1 (см. стр. 40–43), которая демонстрирует яркую кислотку и характерные ноты сушеных косточковых фруктов.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Фруктовость и пикантность испанского бренди Torres 10-летней выдержки исключительно хорошо сочетается с хересом и усиливается балансом специй в биттере.





# СВЕКОЛЬНЫЙ КОКТЕЙЛЬ



Удивительно, но свекла, как правило, очень хорошо сочетается с кофе — на самом деле латте со свеклой можно встретить в меню многих креативных кафе. Это вариант рецепта сауэра — виски здесь выступает «форвардом», а кофе просто незаметно оттеняет его.

45 мл купажированного  
шотландского виски  
15 мл ликера Drambuie  
15 мл кофе холодной  
экстракции  
30 мл свекольного сока  
15 мл лимонного сока  
15 мл яичного белка  
7,5 мл сиропа из гибискуса  
(каркаде)  
Дэш биттера The Bitter Truth  
Creole

## Для подачи

Свежая малина  
Сублимированная малина  
(пудра)

Влейте ингредиенты в шейкер, взболтайте с кубиками льда и процедите методом дабл стрейн в охлажденный бокал «флюте». Украсьте малиной и малиновой пудрой.

☉ **КОФЕ** Кофе играет вспомогательную роль по отношению к другим крепким вкусам этого напитка. Я выбрал легкую обжарку с яркой кислинкой и характером сушеных косточковых фруктов.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Качественный купажированный шотландский виски средней крепости, такой как Johnnie Walker Gold Label, Chivas 12 или Dewar's 8, лучше всего подходит для этого коктейля.

# ЗОЛОТОЙ БАРХАТ



Подобно жидкому золоту, буквально танцующему у вас на языке, этот роскошный послеобеденный коктейль отлично подойдет для того, чтобы произвести впечатление на друзей. Кофейный элемент довольно легкий, так что это хороший вариант для позднего ужина, так как не помешает вам уснуть.

37,5 мл водки с соленой  
карамелью  
15 мл Licor 43  
7,5 мл бананового ликера  
30 мл сливок 10% жирности  
15 мл кофе холодной  
экстракции  
Дэш кофейного биттера  
(см. стр. 192)  
Щепотка съедобной золотой  
пудры

## Для украшения

Сбрызните бокал Licor 43,  
затем посыпьте смесью  
золотой пудры, хлопьев  
пищевого золота  
и дробленых шипучих  
конфет

**Для подготовки бокала:** охладите бокал «флюте» и посыпьте ингредиентами украшения (фото слева).

**Для приготовления коктейля:** влейте ингредиенты в шейкер, хорошенько встряхните с кубиками льда и процедите методом дабл стрейн в бокал. Украсьте хлопьями пищевого золота.

**☛ КОФЕ** Чтобы соответствовать бархатистой гладкой текстуре этого напитка, вам нужен легкий кофе с низкой горчинкой. Я использую ореховый холодный напиток индонезийского производства.

**🍷 КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Здесь я использую водку «Столичная» с соленой карамелью. Если не найдете такую, то в качестве замены хорошо подойдет любая ванильная водка. Licor 43 — это восхитительный ванильно-апельсиновый ликер с пряностями из Испании.





# КОФЕЙНАЯ ВИШНЯ



Вдохновением для создания этого напитка послужили алые кофейные ягоды, в которых прячутся кофейные зерна. Свежая нота кашасы сочетается с малиной и лимоном, а в кофе я добавляю кофейный лед, который медленно тает в напитке, придавая ему пикантный вкус. Каскара — это высушенная кожица кофейной ягоды, которая обычно идет в отходы. В сочетании с пчелиной пылью в сиропе он придает блюду теплый, медовый вкус тамаринда.

Большой шарик кофейного льда (см. стр. 188)

45 мл кашасы

10 мл вишневого ликера Heering

30 мл лимонного сока

30 мл малинового пюре

15 мл сиропа с каскарой и пчелиной пылью (см. ниже)

15 мл яичного белка (по желанию)

Дэш биттера Peychaud's

## Для подачи

Хлопья пищевого золота

Пчелиная пыльца

## Сироп с каскарой и пчелиной пылью

20 г пчелиной пыльцы

500 мл минеральной воды

500 г / 2½ стакана сахара

50 г каскары или сухих кофейных ягод

0,5 г лимонной кислоты

**Для сиропа с каскарой и пчелиной пылью:** в большом сотейнике подсушите пчелиную пыльцу, добавьте остальные ингредиенты и доведите до кипения. Перемешивайте, пока сахар и пчелиная пыльца не растворятся. Снимите с огня и дайте остыть, затем процедите через сито. Разлейте по бутылкам и храните в холодильнике до 4 недель.

**Для приготовления коктейля:** положите шарик льда в винный бокал без ножки. Влейте остальные ингредиенты в шейкер, взболтайте с кубиками льда и процедите в бокал. Украсьте хлопьями золота и пчелиной пылью.

☉ **КОФЕ** Кофе здесь играет вспомогательную роль по отношению к другим вкусам, поэтому подойдет любой крепкий холодный напиток. Я обычно замораживаю кофе холодной экстракции, если не успеваю его употребить, в формочках для льда, чтобы сохранить его для таких случаев, как этот.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Кашаса по вашему выбору сочетается с классическим вишневым ликером.

# ОХОТА НА ОЛЕНЕЙ



Этот коктейль был вдохновлен моим желанием создать мужскую интерпретацию эспрессо-мартини для тех, кто хочет более крепкие вкусы кофе и алкоголя в более брутальном бокале. Он объединяет две невероятно сильные алкогольные «личности», обе из которых используют могучего оленя в своем логотипе. Имея в виду оленей, я вызвал в воображении охоту в лесу, за которой следуют коктейли у костра. Заменяв водку виски Glenfiddich с его насыщенным солодовым вкусом, а кофейный ликер — горьковатой сладостью Jägermeister, наряду с большой порцией крепкого кофе холодной экстракции, заменяющего эспрессо, получил очень мощное сочетание вкусов. При наливании в охлажденный стакан «рокс» поверх колы образуется густая пена и слышится активное шипение, когда газ прорывается сквозь посыпанную специями поверхность.

15 мл колы  
35 мл виски Glenfiddich  
12 лет  
22,5 мл Jägermeister  
7,5 мл ликера Vana Tallinn  
45 мл кофе холодной  
экстракции  
1 звездочка бадьяна  
3 зубчика чеснока  
Цедра 1 апельсина (4 см)

Налейте колу в охлажденный стакан «рокс». Влейте остальные ингредиенты в шейкер, наполните кубиками льда и хорошо встряхните. Процедите в стакан поверх колы. Посыпьте корицей и какао-порошком, украсьте бадьяном.

## Для подачи

Корица и какао-порошок  
1 звездочка бадьяна

☛ **КОФЕ** Для этого коктейля подойдет практически любой кофе благодаря другим крепким ингредиентам, поэтому попробуйте его с любым крепким холодным кофе, который есть у вас под рукой.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Jägermeister и солодовый виски прекрасно сочетаются с кофе холодной экстракции. Ликер Vana Tallinn, прекрасный эстонский напиток на основе цитрусов, ванили, корицы и рома, не является обязательным в рецепте, но очень хорошо сочетается с другими элементами. Если его нет, можно взять Cointreau.





# ЗАПРЕТНЫЙ ПЛОД



Этот фруктовый напиток — моя интерпретация коктейля, разработанного канадским барменом Нанной Коппертоне для World Class UAE в ОАЭ. Его оформление произвело на меня впечатление, поскольку он придал кофе легкую кислинку, дополнив зеленым яблоком. Оно исключительно хорошо сочетается и со вкусом агавы в выбранной текиле, и в результате получается суперосвежающий напиток с чистым вкусом, чего часто не хватает кофейным коктейлям.

45 мл текилы Don Julio Blanco  
15 мл кальвадоса (яблочного бренди)  
30 мл сваренного эспрессо  
15 мл шраба из зеленого яблока с изюмом (см. ниже)

## Для подачи

Яблочная кислота, мед и дробленые шипучие конфеты  
Ломтик яблока «Гренни Смит», посыпанный коричневым сахаром и щепоткой молотой корицы, карамелизованный с помощью кулинарной горелки

## Шраб из зеленого яблока с изюмом

400 мл свежавыжатого сока из яблок «Гренни Смит»  
80 г светлого изюма без косточек  
30 мл яблочного уксуса  
15 мл сока лайма  
200 г / 1 стакан сахарной пудры тонкого помола

**Для шраба из зеленого яблока с изюмом:** смешайте все ингредиенты в стерилизованной банке. Раздавите изюм с помощью мадлера, перемешайте, плотно закройте крышкой и дайте настояться, пока сахар не растворится. Процедите через фильтр (см. стр. 42) в бутылку и храните в холодильнике до 4 недель.

**Для подготовки бокала:** смажьте ободок яблочной кислотой и медом, присыпьте дроблеными конфетами. Наполните бокал колотым льдом.

**Для приготовления коктейля:** влейте ингредиенты в шейкер, взболтайте с кубиками льда и процедите методом дабл стрейн в бокал со льдом. Украсьте подготовленным ломтиком яблока.

 **КОФЕ** Сварите свой любимый эспрессо.

 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Я остаюсь верен напитку Нанны, используя текилу Don Julio Blanco. Она обладает яркой яблочной свежестью, которая чрезвычайно хорошо сочетается как со шрабом, так и с кофе.

# ФЛИП КРОШКА БОННИ



Этот напиток — моя интерпретация рождественского эгг-нога. Смесь виски «Спейсайд» и специй для рождественского пая создает потрясающее вкусовое сочетание, а Херес РХ объединяет все воедино благодаря своим богатым нотам специй и выраженной сладости. Я всегда использую органические яйца кур свободного выгула и хорошо промываю их, прежде чем разбивать скорлупу. Обязательно тщательно взболтайте их, чтобы было равномерное количество желтка и белка. Для тех, кто не знаком с английскими рождественскими паями, — они содержат смесь сухофруктов и специй, включая изюм, апельсиновую цедру, корицу и гвоздику.

45 мл виски с пряностями для рождественского пая (см. ниже)

30 мл кофе холодной экстракции

15 мл хереса Pedro Ximénez

30 мл взболтанной смеси яичного белка и желтка

7,5 мл сиропа из коричневого сахара

## Для подачи

Дробленый жареный миндаль

Молотая корица

## Виски с пряностями для рождественского пая

200 г смеси сухофруктов и специй для английского рождественского пая

700 мл односолодового виски Speyside

## Для виски с пряностями для рождественского пая:

выложите смесь сухофруктов и специй в виски и хорошо перемешайте. Запечатайте в вакууме и выдержите в су-виде (см. стр. 205) в течение часа при 55 °С. Достаньте, дайте остыть, а затем процедите в бутылку с помощью тканевого фильтра (см. стр. 42). Остатки от процеживания можно использовать для приготовления «пьяного» рождественского пая.

**Для приготовления коктейля:** влейте ингредиенты в шейкер, взболтайте с кубиками льда и процедите методом дабл стрейн в охлажденный боакл для виски «Гленкерн». Посыпьте дробленым миндалем и молотой корицей.

 **КОФЕ** Лучше всего подойдет кофе, приготовленный методом холодной экстракции, средней крепости, с нотками сухофруктов.

 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Я предпочитаю использовать ароматный односолодовый «Спейсайд», такой как Glenfiddich, 12 лет или Singleton of Dufftown, 12 лет.





# КРЕ-ДЕ-ЛА-КРЕМ



Это один из напитков, которые вдохновили меня написание книги. Он так вкусен и красив, что я почувствовал — им, наряду со многими другими моими кофейными коктейлями, нужно поделиться со всем миром в надежде вдохновить других на более творческий подход к оформлению коктейлей. Бархатисто-гладкая, насыщенная и пикантная пара рома и ежевики сочетается с гватемальским кофе, жареными семенами чиа, смесью биттеров и шоколадным ликером.

45 мл рома Ron Zacara 23  
10 мл темного ликера Crème de  
Cacao  
35 мл кофе холодной экстракции  
20 мл ежевичного сиропа  
с жареными семенами чиа  
(см. ниже)

Дэш шоколадного биттера  
Дэш ароматного битера

## Для подачи

Ежевика  
Стружка темного шоколада  
Хлопья съедобного золота  
Смесь специй (см. ниже)

## Ежевичный сироп с жареными семенами чиа

50 г семян чиа  
250 г сахара  
400 г пюре из ежевики

## Смесь специй

1 часть молотого стручка ванили  
1 часть молотой корицы  
¼ части молотого имбиря  
¼ части тертого мускатного ореха

**Для приготовления ежевичного сиропа с жареными семенами чиа:** измельчите семена чиа и слегка обжарьте на горячей сковороде. Добавьте сахар и 250 мл воды, доведите до кипения. Влейте ежевичное пюре и перемешайте. Доведите до кипения, готовьте на слабом огне в течение 12 минут. Процедите через частое сито, дайте остыть, затем перелейте в стерилизованную стеклянную бутылку и храните в холодильнике до 3 недель.

**Для смеси специй:** соедините ингредиенты и хорошо перемешайте.

**Для приготовления коктейля:** положите большой кубик льда в бокал «олд фэшн». Влейте все ингредиенты в шейкер, наполните кубиками льда, хорошенько встряхните и процедите методом дабл стрейн в бокал. Украсьте.

☛ **КОФЕ** Здесь лучше всего подходит насыщенный кофе холодной экстракции с шоколадными нотами во вкусе. Обжаренная гватемальская арабика, которую я использовал, идеально сочетается с моим любимым ромом.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Ron Zacara 23 — «звезда шоу», он обладает глубоким, насыщенным, сложным вкусом, полученным в результате процесса выдержки по методу солера.

# АЙРИШ С АРАХИСОВОЙ ПАСТОЙ



Хорошо приготовленный айриш-кофе — один из моих любимых коктейлей, если пить его в нужном месте в нужное время. К сожалению, это случается не слишком часто, когда вы живете в изнуряющем зное Дубая, поэтому я создал холодную версию, чтобы насладиться ею в жаркий день. Чтобы поднять напиток на новый уровень, я сначала настоял ирландский виски с арахисовой пастой — это придает напитку насыщенный орехово-сливочный вкус.

- 60 мл ирландского виски, настоянного с арахисовой пастой (см. ниже)
- 90 мл кофе холодной экстракции
- 15 мл мягкого сиропа из коричневого сахара в соотношении 2:1 (см. стр. 55)
- 90 мл ликера Baileys Irish Cream (см. ниже)

## Для подачи

- Маленькая щепотка молотой корицы
- Кофейные зерна

## Ирландский виски, настоянный с арахисовой пастой

- 150 г сырой несоленой 100-процентной арахисовой пасты
- 1 литр ирландского виски

## Сливки «Бейлис»

- (на 4 порции)
- 60 мл ликера Baileys Irish Cream
- 310 мл сливок для взбивания

**Для ирландского виски, настоянного с арахисовой пастой:** смешайте арахисовую пасту и виски в большом вакуумном пакете и запечатайте. Прогревайте методом су-вид (см. стр. 205) при температуре 55 °С в течение 3 часов. Дайте остыть, затем откройте пакет и перелейте через мелкоячеистое сито в большую банку и поставьте в морозилку. Оставьте, пока масла не застынут, затем процедите через тонкий муслин, чтобы удалить остатки масел, перелейте в бутылку, наклейте и подпишите этикетку. Небольшая маслянистость — это хорошо, так как она сочетается со сливочным вкусом напитка, но если вы обнаружите, что масла осталось много, можно повторно выдержать смесь в морозильнике, а затем пропустить через бумажный кофейный фильтр.

**Для сливок «Бейлис»:** добавьте сливочный ликер в сливки, взбейте и храните в холодильнике до подачи.

**Для приготовления коктейля:** влейте все ингредиенты, кроме сливок «Бейлис», в шейкер, встряхните и процедите в охлажденный бокал «рокс». Долейте сливками «Бейлис». Украсьте.

☉ **КОФЕ** Колумбийский, гватемальский или бразильский кофе с шоколадными нотами хорошо сочетается с виски. Можете заварить его в меньшей пропорции, например 7:1 (см. стр. 40–43), либо просто используйте 60 мл кофе полной крепости, разведенный 30 мл воды.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Выберите свой любимый ирландский виски, не обязательно дорогой.





# КОФЕЙНОВЫЙ КАРНАВАЛ

Приготовление коктейлей и наслаждение ими — главное, чтобы хорошо провести время, поэтому иногда вам нужно отбросить классические правила и просто получать удовольствие! Это причудливое творение создано для того, чтобы вы снова почувствовали себя ребенком, и вы сможете одновременно пить и есть его. Напиток подается в рожке с корицей и грецкими орехами, изнутри покрытом глазурью из темного шоколада, которой покрывается и кромка рожка, чтобы можно было обмакнуть ее в посыпку. Перед изысканным коктейлем для взрослых, состоящим из ванильной водки, ликера Baileys Irish Cream, эспрессо и молока, невозможно устоять!

**Рожок с корицей и грецкими орехами**

Темный шоколад, растопить

Кондитерская посыпка

45 мл ванильной водки

15 мл ликера

Baileys Irish Cream

30 мл эспрессо

80 мл цельного молока

**Для рожка:** влейте на внутренние стенки растопленный темный шоколад и дайте ему застыть, чтобы создать водонепроницаемую оболочку внутри, а ободок обмакните в кондитерскую посыпку.

**Для приготовления коктейля:** смешайте оставшиеся ингредиенты в шейкере, встряхните и процедите ингредиенты напитка в рожок. Украсьте тертым стручком ванили.

## Для подачи

Тертый стручок ванили

 **КОФЕ** Стандартный эспрессо или кофе холодной экстракции прекрасно подойдут для этого коктейля, при этом горечь эспрессо помогает сбалансировать высокое содержание сахара в рожке.

 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Подойдет любая ванильная водка.

# ПЕРУАНСКИЙ САУЭР



Сначала мне казалось, что кофе и лимон не должны сочетаться, но на самом деле кислотность кофе может прекрасно гармонировать с лимоном, если правильно сбалансировать ее. Этот рецепт создан под вдохновением перуанского напитка чича морада, традиционного для ацтеков. Чича морада готовится путем отваривания фиолетовой кукурузы с ананасом, корицей, гвоздикой и сахаром.

- 60 мл писко
- 22,5 мл кофейного сиропа чича морада (см. ниже)
- 30 мл свежесжатого лимонного сока
- 20 мл яичного белка или жидкости от консервированного нута для веганского варианта

## Для подачи

Кофейно-ванильная пудра

## Кофейный сироп чича морада

- 1 литр перуанского кофе, заваренного в кемексе
- 1 литр воды
- 500 г сушеной фиолетовой кукурузы
- Кожура и сердцевина 2 спелых ананасов
- 4 палочки корицы
- ½ ст. л. молотой гвоздики
- 1 нарезанное кубиками яблоко «Гренни Смит»
- 200 г / 1 стакан сахара

**Для приготовления кофейного сиропа чича морада:** соедините ингредиенты в кастрюле, доведите до кипения, затем варите на слабом огне 45 минут, после чего процедите в стерилизованную бутылку. Храните в холодильнике до 2 недель.

**Для приготовления коктейля:** соедините ингредиенты в шейкере, наполненном кубиками льда, встряхните и процедите методом дабл стрейн в охлажденный бокал. Посыпьте кофейно-ванильной пудрой.

☉ **КОФЕ** Кажется вполне логичным использовать перуанский кофе вместе с остальными аутентичными ингредиентами.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** В идеале лучше выбрать перуанский писко, например Caravedo, с его землистым вкусом сухофруктов и легкой горчинкой гвоздики — он хорошо гармонирует с кофе, в отличие от писко на основе винограда москатель, как правило, слишком цветочного, а потому не особо сочетающегося с кофе.





# ДЖЕЛАТО ТИРАМИСУ



Классический итальянский десерт — отличный пример того, как кофе и алкоголь идеально сочетаются друг с другом, и с 1980-х годов бармены любят придумывать вариации на эту тему. Простое сочетание эспрессо, сливочного ликера, кофейного ликера и бренди, взболтанного и процеженного в бокал мартини, оформленный какао-порошком, по сути, является вариантом коктейля «Бренди Александр» и станет отличным напитком после ужина, который обязательно произведет впечатление на ваших гостей. Моя версия развивает концепцию на несколько шагов дальше.

40 мл коньяка VS  
30 мл кофе холодной  
экстракции  
15 мл ликера Baileys Irish  
Cream  
7,5 мл кофейного ликера  
3 дэша шокладного биттера  
1 шарик мороженого  
тирамису (см. стр. 197)

## Для украшения бокала

Ликер Crème de Cacao  
Какао-порошок

## Для подачи

Печенье савоярди  
(по желанию)

**Для подготовки бокала бокала:** сбрызните поверхность большого бокала-креманки ликером Crème de Cacao и обсыпьте какао-порошком.

**Для приготовления коктейля:** положите шарик мороженого тирамису в большой бокал-креманку. Влейте остальные ингредиенты в шейкер, наполненный кубиками льда, встряхните и процедите методом дабл стрейн в бокал. Подавайте с печеньем савоярди, пожеланию, и ложечкой.

☉ **КОФЕ** Для этого напитка хорошо подойдет любой ароматный эспрессо с шоколадными нотами.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Любой коньяк или бренди приличного качества хорошо сочетается со сливочным ликером, биттером и кофе.



# 2 МЕТОД ГОРЯЧИЕ



Кофе обычно подается горячим, так почему бы не изучить больше согревающих коктейлей, чем просто айриш-кофе и кофе с ликером Baileys? Горячие коктейли явно недооценивают. Хорошо приготовленные, они прекрасны, поднимают настроение и согревают вас изнутри. Высокая температура усиливает аромат и придает напитку более насыщенный вкус. Однако очень важно поддерживать правильную температуру. Перегрев может привести к изменению вкуса ингредиентов, такой напиток обожжет вас и ухудшит восприятие. Недостаточный подогрев может сделать коктейль невыразительным, вкус и аромат ослабеют, и потеряется приятное согревающее ощущение, когда напиток щекочет ваше горло.

## Советы бармена

- Всегда поддерживайте воду горячей, пока занимаетесь приготовлением напитка.
- Изучите креативные способы подогрева напитков, помимо простого добавления горячей воды, — например, можно использовать раскаленный логгерхед\*, стимер или технику флейринга.
- **ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ:** пожалуйста, относитесь к флейрингу ответственно! Сначала попрактикуйтесь в переливании с холодной водой. Начните с того, что держите два кувшина вместе на высоте плеч и по мере наливания опускайте нижний кувшин, чтобы создать непрерывную струю жидкости. Как только освоитесь, попробуйте то же самое с кипятком. Как только вы будете готовы поджечь алкоголь, сделайте это на открытой площадке бара, где другие сотрудники вам не помешают, и если вы прольете горящий алкоголь, то ничего важного не загорится. Следите за тем, чтобы кувшины не были слишком холодными, и не выливайте сразу всю жидкость из них, так как это может привести к тому, что пламя преждевременно погаснет. Имейте в виду, что сильный поток воздуха или работа кондиционера могут сильно помешать. Держите под рукой влажное кухонное полотенце, чтобы потушить пламя или охладить обожженные руки.

\* железный прут с круглым наконечником, который бармены используют для растворения сахара в напитке, — Прим. пер.



# АЙРИШ-КОФЕ



Кафе Buena Vista в Сан-Франциско считается одним из первых в США, где начали подавать кофе по-ирландски, и это произошло в 1952 году. Стэнтон Делаплейн, писатель-путешественник, попробовал напиток в аэропорту Шеннон в Ирландии. Вернувшись в США, он, работая в кафе Buena Vista, решил воссоздать его. Приложив немало усилий для того, чтобы сливки равномерно распределялись по поверхности, он вскоре понял, что ключевым моментом является добавление сахара. Стэнтон способствовал популяризации напитка, часто упоминая его в своей колонке о путешествиях. Команда кафе Buena Vista разработала уникальный стиль коктейля, причем настолько удачно, что ежедневно подают толпам восторженных туристов множество порций айриш-кофе и утверждают, что с момента своего основания они приготовили его более 30 миллионов раз! В других странах кофе по-ирландски оставался сравнительно незаметным, но The Dead Rabbit Grog и Grocery в Нью-Йорке помогли вернуть его в центр внимания благодаря своим точным технологиям и изготовленному на заказ бокалу для подачи напитка, который многие считают, возможно, лучшим айриш-кофе в мире!

1 кубик сахара или 1 ч. л.  
сахарного песка  
45 мл ирландского виски  
150 мл горячего кофе  
эспрессо или американо  
75 мл жирных сливок

Разогрейте бокал «гоблет». Смешайте ингредиенты в бокале, убедившись, что сахар растворился в смеси кофе и виски, затем аккуратно полейте сливками хорошего качества, взбитыми до сравнительно густой, но все еще текучей консистенции. Поверхность сливок посыпьте тертым мускатным орехом.

## Для подачи

Тертый мускатный орех  
(многие подают без него,  
но лично я предпочитаю  
с ним, так как он придает  
напитку аромат  
и сложность)

 **КОФЕ** Традиционно используют любой фильтрованный кофе или эспрессо, но, естественно, чем лучше его качество, тем вкуснее будет конечный результат.

 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** В кафе Buena Vista используется Tullamore Dew, который мне очень нравится, но коктейль можно готовить с большинством качественных ирландских сортов виски.

# КОФЕ ИЗ КЕНТУККИ



Рецепт этого согревающего кофейного коктейля менялся с годами. Это один из моих самых любимых напитков, и он зарекомендовал себя как настоящий фаворит публики во многих барах, где я работал в холодные зимние месяцы. Когда у меня бывает возможность, я прошу, чтобы меня пустили за стойку, чтобы самому смешать себе порцию, поскольку это простой напиток из ингредиентов, доступных в любом хорошем баре. Гости часто называли его горячим эспрессо-мартини, но на самом деле это упрощенный вариант айриш-кофе, который, на мой взгляд, даже приятнее на вкус.

40 мл бурбона  
10 мл темного ликера Crème de Cacao  
35 мл эспрессо  
10 мл кленового сиропа  
Дэш шоколадного биттера  
90 мл сливок с карамелью (смотрите ниже)

## Для украшения

Кусочек темного шоколада  
Молотая корица

## Сливки с карамелью (на 3 порции)

270 мл сливок для взбивания  
15 мл карамельного ликера

**Для сливок с карамелью:** перелейте сливки в бутылочку-дозатор с носиком и добавьте карамельный ликер. Взболтайте до загустения.

**Для подготовки бокала:** возьмите кусочек темного шоколада и слегка подогрейте тыльную сторону пламенем зажигалки, а затем прижмите его к внешнему краю бокала мартини и дайте застыть.

**Для приготовления коктейля:** влейте остальные ингредиенты в бокал «бостон» и нагревайте с помощью стимера кофемашины до тех пор, пока смесь не достигнет точки кипения. Перелейте в бокал мартини комнатной температуры. Покройте поверхность сливками и карамелью и посыпьте корицей.

 **КОФЕ** Обычный эспрессо из кофемашины отлично подойдет.

 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Мой личный фаворит — бурбон Bulleit, поскольку в нем высокое содержание ржи, придающей пряный ореховый вкусовой оттенок, который чрезвычайно хорошо сочетается с кленовым сиропом, кофе и шоколадным ликером.





# ИМБИРНО-ОРЕХОВЫЙ ЛАТТЕ



Я разработал этот коктейль для друга, чтобы он мог приготовить себе что-нибудь согревающее и вкусное, используя кофемашину Nespresso, во время спокойных вечеров дома. Конечно, его можно сделать с помощью классической эспрессо-машины со стимером. Я рекомендую использовать овсяное молоко, так как оно очень хорошо сочетается с имбирем и виски, но можете смело выбирать из того, что есть у вас в холодильнике, будь то миндальное, кешью, соевое или коровье молоко.

45 мл виски

10 мл золотистого сахарного сиропа

120 мл овсяного молока

½ ч. л. молотого имбиря

Щепотка молотой корицы

1 порция эспрессо

## Для подачи

Крошка имбирно-орехового печенья и целое имбирно-ореховое печенье (по желанию)

Добавьте все ингредиенты, кроме кофе, во вспениватель молока Nespresso Aeroccino и включите режим подогрева. Пока смесь разогревается, приготовьте порцию эспрессо и перелейте ее в кофейную чашку. Я рекомендую использовать высокий стеклянный бокал, чтобы было удобно макать в него печенье.

Как только молоко нагреется, влейте его поверх кофе. Украсьте крошкой имбирно-орехового печенья и подавайте с целым имбирно-ореховым печеньем по желанию.

**☉ КОФЕ** Используйте любые капсулы Nespresso, которые есть под рукой, но я бы порекомендовал что-нибудь легкое, например Livanto или Caracciò. Друг, для которого я разработал этот напиток, часто использует ароматизированные варианты, а иногда даже сорта без кофеина.

**🍷 КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Для этого напитка лучше всего подходит купажированный шотландский виски.

# АФФФАТО «КРЕСТНЫЙ ОТЕЦ»



Сам Дон Корлеоне гордился бы этим роскошным вариантом классического послеобеденного напитка. Это блюдо настолько невероятно вкусное и простое в приготовлении, что должно стать одним из основных блюд в меню организаторов званых ужинов во всем мире.

1 шарик итальянского джелато сабайон (итальянское мороженое с яичным желтком и марсалай — его можно заменить ванильным мороженым или другим по вкусу)

30 мл виски Johnnie Walker Gold Label Reserve

15 мл амаретто

30 мл эспрессо

## Для подачи

Раскрошенное бискотти

Молотая корица

**Для подготовки бокала:** положите шарик мороженого в бокал для бренди или кофейную стеклянную чашку.

**Для приготовления коктейля:** добавьте все ингредиенты, кроме кофе, во вспениватель молока Nespresso Aeroccino, включите режим «красный» и разогрейте или используйте стимер в эспрессо-машине. Влейте горячую смесь его поверх мороженого. Посыпьте крошкой бискотти и корицей.

 **КОФЕ** Прекрасно подойдет эспрессо из домашней кофеварки. Сорта без кофеина приемлемы, если вы решите приготовить напиток на ночь.

 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Виски Gold Label мягкий и сладкий, он исключительно хорошо сочетается с качественным амаретто.





# ХОТ-ШОТ В52



Хот-шоты (Galliano, горячий кофе и взбитые сливки) были довольно популярны на горнолыжных курортах в 1990-х годах. Естественно, мне пришлось разработать свой собственный рецепт, когда я работал в Квинстауне (новозеландский горнолыжный городок) в 2007 году. Эта версия, по сути, представляет собой причудливый сплав хот-шота и В52 — она восхитительно согревает изнутри.

15 мл ликера Baileys Irish  
Cream

10 мл ликера Grand Marnier

15 мл свежесваренного  
горячего эспрессо

5 мл / 1 барная ложка  
коньяка VS

Сначала налейте в бокал Baileys, чтобы получить приятный однородный вкус. Сверху влейте Grand Marnier и кофе, которые смешаются в один слой, и, наконец, долейте сверху коньяком.

☉ **КОФЕ** Прекрасно подойдет эспрессо из домашней кофеварки. Обычно я варю по две порции кофе за раз. Я также варил его на домашних вечеринках во френч-пресе и в кофейнике на плите.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Добавление коньяка усиливает вкус и крепость коктейля, но по желанию вместо него можно использовать золотой ром или бурбон.

# ВИСКИ ПУРОВЕР



Такие методы заваривания, как V60 и кемекс, бережно извлекают из кофе тонкие вкусовые ноты, что идеально подходит для демонстрации нюансов обжарки моносорта. Хотя это не идеальный метод для приготовления коктейлей, существует множество способов его использования. Описанный ниже простой вариант сочетает характер кофе V60 с любимым алкогольным напитком — в данном случае виски. Когда я пью кофе V60 сам по себе, никогда не кладу сахар, но при добавлении спиртного чувствую, что и то и другое выигрывает от сахара в той или иной форме, который послужит объединяющим элементом и придаст сбалансированный вкус. В результате получается прекрасный согревающий сложный и бодрящий напиток. Обратите внимание, что пролив спиртных напитков через бумажные фильтры способен сгладить некоторые их характерные черты, и я по возможности избегаю этого.

15 г свежемолотого кофе,  
моносорта  
90 мл виски  
22,5 мл кленового сиропа  
250 мл горячей воды (95 °С)

## Для подачи

1 опаленная полоска  
апельсиновой цедры  
на порцию

Вскипятите воду в чайнике и налейте через фильтр в кувшин, чтобы промыть бумагу и предварительно нагреть кувшин. Влейте также небольшое количество воды в каждый бокал, чтобы подогреть их. Слейте воду из кувшина.

Всыпьте свежемолотый кофе в фильтр. Влейте виски и сироп в кувшин и поместите под фильтр. Медленно и равномерно наливайте воду круговыми движениями и подождите, пока она вся не стечет. Слейте теплую воду из бокалов, затем налейте коктейль из кувшина. Украсьте апельсиновой цедрой.

☉ **КОФЕ** Поэкспериментируйте с кофе, используя ваши любимые моносорты кофе, чтобы они хорошо сочетались с выбранным вами крепким алкоголем.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Я люблю в сочетании с кофе американский виски и изучил множество вариантов. Мой фаворит — Maker's 46.

