



КОФЕ ПО-ГОЛЛАНДСКИ



В этом простом, но забавном варианте айриш-кофе используются голландские ингредиенты: выдержанный жenever, коричный ликер Speculaas, кофе холодной экстракции в голландском стиле и мускатный орех — пряность, которая когда-то ценилась знаменитой голландской Ост-Индской компанией выше золота.

45 мл выдержанного
жenevera

15 мл ликера Speculaas

60 мл холодного дрип-кофе

Дэш шоколадного биттера

Слой сливок с карамелью
(см. стр. 96)

Для подачи

Тертый темный шоколад
и мускатный орех

Стропвафля

Для подготовки бокала: предварительно наполните бокал на ножке горячей водой, положив сверху стропвафлю, чтобы она начала размягчаться от пара.

Для приготовления коктейля: влейте все ингредиенты, кроме сливок с карамелью, в стакан «бостон» и разогрейте с помощью стимера кофемашины до температуры, близкой к температуре кипения.

Для подачи: слейте воду из бокала и влейте коктейль. Дополните сливками с карамелью, посыпьте тертым шоколадом и мускатным орехом. Положите сверху стропвафлю, чтобы она продолжала размягчаться, затем обмакните ее в коктейль, сделайте глоток и наслаждайтесь.

☛ **КОФЕ** Я рекомендую использовать кофе средней крепости с сильными нотами солода, злаков и орехов, у меня это сорт индонезийский бурбон.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Выдержанный жenever обладает сильными солодовыми и землистыми нотами, которые прекрасно сочетаются с кофе и специями. В Голландии продается потрясающий ликер Speculaas; если вы не сможете его найти, замените коричным ликером или сиропом.

МЕКСИКАНСКИЙ МОККО



Этот вариант классического айриш-кофе был вдохновлен поездкой в мексиканскую Оахаку, родину мескаля и город, в котором существует несколько удивительных традиционных способов приготовления шоколада. Оахака славится своими моле (пикантными соусами), самым известным из которых является моле negro, с добавлением какао и специй. Чуть менее известный, но не менее удивительный продукт — питьевой шоколад Оахаса's (фото на следующей странице). На деревенских рынках и в магазинах обжаренные какао-бобы мелют и смешивают с сахаром и специями, чтобы получились кубики, которые позже можно измельчить с помощью специального инструмента с ручкой под названием «Молинильо». Затем полученный порошок смешивают с горячей или холодной водой или молоком, чтобы приготовить пряный шоколадный напиток.

- 40 мл текилы репосадо
- 5 мл / 1 барная ложка мескаля
- 15 мл кофейного ликера со специями (см. «Крепкий алкоголь» ниже)
- 5 мл / 1 барная ложка сиропа агавы
- 2 кубикапряного шоколада Оахаса Semi-Amargo с миндалем и корицей (или какао-порошок)
- 90 мл кипятка
- 60 мл ванильных сливок (5 мл / 1 столовая ложка ванильного экстракта без добавок на 100 мл сливок)

Для подачи

Стружка темного шоколада

Для подготовки бокала: предварительно разогрейте кофейный бокал на ножке и стакан для смешивания горячей водой, затем слейте воду из обеих емкостей.

Для приготовления коктейля: влейте все ингредиенты, кроме кипятка и ванильных сливок, в стакан для смешивания. Измельчите шоколад с помощью молинильо, всыпьте в стакан и перемешивайте, пока шоколад не растворится. Влейте кипятка и быстро вымешайте, затем перелейте в предварительно нагретый кофейный бокал. Дополните сливками и посыпьте темным шоколадом.

☛ **КОФЕ** Кофейный ликер готовится по домашнему рецепту (см. стр. 186–187), но в качестве основы используется текила 1800 Silver с добавлением ванили, молотого перца чили, сиропа агавы и мексиканский кофе холодной экстракции. В качестве альтернативы используйте качественный кофейный ликер, например Mr Black или Quick Brown Fox, и добавьте специи по вкусу.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Качественная текила и ремесленно изготовленный мескаль с дымными нотами имеют первостепенное значение. В идеале используйте текилу с насыщенными тонами ванили и апельсина, такую как 1800 Reposado, и дымный мескаль, например Del Maguey Vida или Marca Negra Espadin.



Oaxaca

TRADICION

Chocolate pa

SEMI-AMAR

INGREDIENTE



МОККО У КОСТРА



Забавная интерпретация горячего шоколада у камина — этот рецепт я придумал, сидя у костра в конце долгого дня, проведенного в лесу. Я обычно наливаю две или более порций в бутылку, так как это отличный напиток, которым можно (и нужно) поделиться с другом. Естественно, его также можно готовить, не выходя из кухни или бара, в кофемашине, используя стимер для разогрева и перемешивания, но я уверен, что вкуснее всего он получается, когда дым костра ест глаза, а руки кусают комары!

На 2 порции

400 мл горячего молока

90 мл канадского виски

2 ст. л. несладкого
какао-порошка
или измельченного
темного шоколада

30 мл кленового сиропа

80 мл кофе холодной
экстракции

Добавьте все ингредиенты в бутылку. Взболтайте, затем перелейте в кастрюлю над огнем огонь (только не дайте подгореть!). Как только смесь нагреется, перемешайте вилкой и разлейте по походным кружкам. Лучше всего подавать напиток с поджаренным над огнем крупным маршмеллоу.

Для подачи

Жаренный на огне крупный
маршмеллоу

☛ **КОФЕ** Я завариваю кофе холодным способом, так как его очень удобно брать с собой в поход в термосе, но он также хорошо сочетается с эспрессо или даже с мокко, сваренным на плите.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Crown Royal или Canadian Club — отличные варианты, поскольку это не слишком крепкие варианты виски, хорошо сочетающиеся с кофе и шоколадом.



Процесс приготовления кофе в том виде, в каком мы его знаем, зародился примерно в XV веке в Йемене, расположенном на юге Персидского залива. Местные арабы обнаружили, что напиток заряжает их энергией днем и помогает допоздна проводить время за молитвой по вечерам. Созданная ими техника вскоре распространилась на север через Ближний Восток и используется до сих пор. Сейчас доступно много различных видов кофе по-арабски, но сами арабы традиционно пьют его крепким, горьким, несладким, нефильтрованным, с добавлением кардамона и в сопровождении сладких сухофруктов, особенно фиников. Живя в Дубае, я влюбился в традиционный ритуальный стиль приготовления кофе. Здесь я использовал классический метод, но добавил больше слоев вкуса, используя местные ингредиенты.

На 4 порции

200 мл водки, настоянной на жареных кедровых орешках (см. ниже)

10 мл арака

2 дэша биттера The Bitter Truth Aromatic (с высоким содержанием гвоздики)

60 мл финикового сиропа

300 мл кофе арабика

4 раздавленных стручка кардамона

Арабские сливки (см. ниже)

Водка, настоянная на жареных кедровых орешках

1 литр водки

200 г измельченных кедровых орехов, слегка обжаренных

Арабские сливки

100 мл жирных сливок

2 капли апельсиновой воды

4 нити шафрана

Для подачи

Сухофрукты

Для водки, настоянной на жареных кедровых орешках:

всыпьте кедровые орешки в водку и дайте настояться в течение 24 часов, затем процедите через тканевый фильтр (см. стр. 42) или муслин.

Для арабских сливок: настаивайте сливки с добавлением апельсиновой воды и шафрана в течение 2 часов.

Для приготовления коктейля: влейте первые 4 ингредиента в далла (арабский кофейник) и оставьте настаиваться, пока будете варить кофе.

Для приготовления кофе: налейте в кастрюлю 360 мл воды и доведите до кипения на плите. Добавьте раздавленные коробочки кардамона и 50 г темной йеменской или эфиопской арабики тонкого помола. Перемешайте и вновь верните на средний огонь. Снимите с огня, когда смесь закипит, перемешайте и повторите процедуру дважды, затем дайте постоять в течение 1 минуты и перелейте (без ситечка) в далла, оставив осадок на дне кастрюли.

Энергично перемешайте, затем разлейте по маленьким чашечкам и дополните сливуами. Подавайте с сухофруктами.

☛ **КОФЕ** Йеменский темной обжарки или эфиопская арабика.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Для настаивания с кедровыми орешками используйте водку по вашему выбору. Арак — традиционный ближневосточный спиртной напиток со вкусом аниса.





ИМПЕРСКИЙ КОФЕ



Использование прекрасного сифона Royal Belgian Balance придаст театральный эффект подаче напитка для ваших гостей, особенно если готовится за столом. Это непрактично для приготовления в оживленном баре, но в подходящей обстановке получается крайне эффектная подача. Обладающий мягким и согревающим вкусом, это отличный напиток для друзей, которым можно насладиться холодным зимним вечером.

90 мл выдержанного рома

2 кружочка сушеного
апельсина

1 плод сушеного инжира,
нарезать небольшими
кусочками

1 кусочек вяленого ананаса

1 ломтик свежего имбиря

2,5 см корня солодки
(лакрицы)

16 г свежемолотого кофе

210 мл воды

30 мл медового сиропа
(пропорция 2:1)

Для подачи

½ кружочка сушеного
апельсина

Кусочек корня солодки

Соедините ром, фрукты, имбирь, лакрицу и кофе в стеклянной емкости сифона. Влейте воду и медовый сироп в металлическую емкость.

Зажгите огонь и подождите, пока вода с медом закипит и перельется в стеклянную емкость. Дайте покипеть в течение 15 секунд, затем погасите пламя. Вся жидкость перетечет обратно в металлическую емкость, оставив кусочки фруктов и специй в стеклянной.

Разлейте напиток по бокалам на ножках. Украсьте сухим апельсином и корнем солодки.

☛ **КОФЕ** Выбирайте кофе среднего помола, аналогичный тому, который используется для приготовления напитка в кемексе. Подойдет любой, который хорошо сочетается со вкусом апельсина, например никарагуанский хани.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Мне здесь нравится золотой ром средней крепости, такой как Mount Gay Eclipse, Matusalem Clásico, Bacardi 8 или Ron Zacapa Ámbar.

КАФЕ БРЮЛО ДЬЯБОЛИК



«Кафе Брюло», как его обычно называют, переводится как «дьявольски подгоревший кофе» и представляет собой традиционный горячий кофе, который подают после ужина. Он был изобретен в ресторане Antoine's в Новом Орлеане Жюлем Альсиаторе, сыном основателя ресторана, и до сих пор подается ежедневно, вызывая восхищение гостей. Это довольно эффектное зрелище, когда бармен поджигает и выливает горящую жидкость по длинной спирали из апельсиновой цедры, приправленной гвоздикой. Такой процесс карамелизует масла в цедре и поджаривает гвоздику, создавая великолепный аромат по всему помещению и, разумеется, в самом напитке. Это довольно техничный и даже опасный в приготовлении коктейль, поэтому в идеале его следует доверить профессионалам. Если вы все-таки решите попробовать сами, рекомендую делать это в безопасном месте бара или кухни, держа под рукой влажное кухонное полотенце, чтобы погасить пламя или охладить обожженные пальцы.

200 мл бренди
400 мл кофе, заваренного во
френч-прессе
125 мл апельсинового
ликера Curaçao
3 ч. л. сахара
1 полоска лимонной цедры
1 палочка корицы
1 цельная спираль
апельсиновой кожуры,
в которую воткнуты
8–10 бутончиков гвоздики

Для подачи

Апельсиновая цедра
с воткнутыми
бутончиками гвоздики

Добавьте все ингредиенты, кроме кофе и апельсиновой цедры, в кастрюлю и начните нагревать. Перемешивайте ложкой с длинной ручкой, чтобы сахар растворился. Когда смесь достаточно нагреется, она воспламенится.

Пока жидкость еще кипит, используйте вилку с длинной ручкой или щипцы и подвесьте апельсиновую кожуру над напитком. Зачерпните половником кипящую жидкость и пять раз влейте ее по спирали кожуры, чтобы обжарить специи и карамелизировать апельсиновое масло. Положите апельсиновую кожуру в напиток.

Влейте горячий кофе, который погасит пламя. Разлейте половником по маленьким кофейным чашечкам или бокалам на прочной ножке. Украсьте апельсиновой цедрой с воткнутой гвоздикой.

☛ **КОФЕ** Здесь хорошо подходит насыщенный кофе, заваренный во френч-прессе или фильтрованный кофе.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Лучше всего подойдет бренди или коньяк среднего качества. Старайтесь не жечь его слишком долго. Cointreau или Grand Marnier — хорошая замена, если у вас под рукой не окажется апельсинового Curaçao.





МЕКСИКАНСКИЙ БЛЕЙЗЕР

Классический «Блю Блейзер» впервые был прорекламирован легендарным Профессором Джерри Томасом в первой в истории книге о коктейлях «Руководство бармена», изданной в 1862 году. Именно из нее мы и узнали о талантливом бармене и технике флейринга. На иллюстрации Джей Ти изображен переливающимся пылающий коктейль из одной металлической кружки в другую, чтобы развлечь гостей. Честно говоря, классический рецепт не особенно удачный, но с некоторыми изменениями он может стать гораздо лучше, и есть множество альтернативных вкусов, которые можно в нем использовать. Здесь он готовится с мексиканскими элементами (а еще в него можно добавить кусочек сливочного масла или маскарпоне, чтобы сделать его похожим на горячий ромовый коктейль с маслом). «Блейзер» — чрезвычайно сложный и даже опасный напиток для освоения (см. Важное замечание по технике безопасности ниже). Однако, если делать все правильно и аккуратно, им можно прекрасно наслаждаться в холодную погоду.

60 мл текилы Kah Reposado

10 мл ликера Cointreau

20 мл кипящей воды

10 мл нектара агавы

30 мл эспresso

Дэш орехового биттера
Black Walnut

Щепотка молотого
душистого перца

Для подачи

Апельсиновая цедра

Палочка корицы

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Пожалуйста, прочтите
рекомендации по технике
безопасности на стр. 93,
прежде чем пытаться
приготовить этот коктейль.

Нагрейте горячей водой два металлических молочника и бокал на высокой ножке. Слейте воду из первого молочника, влейте текилу и ликер. Слейте из второго молочника почти всю горячую воду, оставив 20 мл, влейте нектар, эспresso и биттер.

Нагревайте первый молочник с помощью кулинарной горелки до тех пор, пока жидкость не воспламенится и не начнет хорошо гореть. Медленно перелейте непрерывной струей примерно 80% этой обжигающей жидкости во второй молочник. Затем перелейте 90% жидкости из второго молочника обратно в первый. Повторите процесс дважды, в завершение перелейте всю жидкость в первый молочник.

Добавьте щепотку молотого душистого перца, затем погасите пламя, поставив один пустой молочник на другой.

Слейте воду из бокала и влейте коктейль. Украсьте апельсиновой цедрой и палочкой корицы.

 **КОФЕ** Эспresso из кофемашины отлично подойдет.

 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Текила Kah Reposado отличается высоким содержанием алкоголя (52% abv), что способствует воспламенению, а также поможет вам быстро согреться. Куантро — идеальное дополнение. При желании текилу можно заменить крепким бурбоном и кленовым сиропом или ромом и золотистым сахарным сиропом.



3 МЕТОД БИЛД



Эти напитки готовятся в бокале поэтапно, а затем часто требуется перемешивание, чтобы объединить ингредиенты. При приготовлении кофейных напитков можно добиться эффектного внешнего вида за счет сочетания контрастных по цвету слоев.

Советы бармена

- При приготовлении холодного напитка убедитесь, что кофе комнатной температуры или охлажденный, а не горячий, чтобы он не растопил лед и не разбавил напиток слишком сильно.
- Если вам нужно взять бокал, приложите указательный и большой пальцы к самому дну, чтобы не нагреть его.
- Охладите или подогрейте бокал, пока будете подбирать ингредиенты.
 - При насаивании более тяжелые / сладкие ингредиенты образуют основу, а более легкие ингредиенты с высоким содержанием алкоголя наливаются сверху.
- Чтобы перемешать коктейль, воспользуйтесь барной ложкой или коктейльной палочкой и мешайте движениями взад-вперед, прокручивая кончиками пальцев, чтобы перемешивать активнее. Этот метод также приводит к дополнительному разбавлению, которого вы можете не добиться при легком перемешивании.



ЧЕРНЫЙ/БЕЛЫЙ РУССКИЙ

Я объединил эти два напитка из-за их схожих и простых ингредиентов и конструкции. По сути, «Белый русский» — это вариация оригинального «Черного русского». Оба названы так из-за факта, что водка обычно ассоциируется с Россией, особенно «Столичная» и «Смирнофф». «Черный русский», изобретенный в 1949 году, приписывается бельгийскому бармену Гюставу Топсу, который создал его в отеле Metropole в Брюсселе, просто добавив кофейный ликер в водку со льдом. В настоящее время многие заказывают этот коктейль, долитый коллой, — это несложно сделать, но, на мой взгляд, напиток получается чересчур сладким. Когда, где и кем был создан «Белый русский», неизвестно. Впервые его рецепт был опубликован в рекламе в газете «Бостон Глоуб» 21 марта 1965 года для продвижения кофейного ликера (которого сейчас больше нет) под названием Coffee Southern. Ставший популярным в 70-х и 80-х годах, он «вернулся к жизни» в 1998 году после того, как фигурировал в качестве любимого напитка персонажа Джеффа Бриджеса, Чувака, в фильме «Большой Лебовски». «Черный русский», с добавлением молока или пополам молока и сливок превращающийся в «Белый русский», многие предпочитают взбалтывать в шейкере для лучшего объединения ингредиентов, но я считаю, что простота приготовления — одна из его прелестей. Мне также нравится эстетика наливания молока сверху, чтобы создать прекрасный эффект контрастного по цвету слоя.

40 мл водки

20 мл кофейного ликера

45 мл сливок / молока

Наполните стакан со льдом кубиками. Влейте ингредиенты поверх льда и перемешайте. Посыпьте мускатным орехом, если хотите.

Для подачи

Тертый мускатный орех
(по желанию)

 **КОФЕ** Кофейные ликеры, такие как Kahlúa и Tia Maria, прекрасно подходят для приготовления этого коктейля, но сейчас доступны и другие потрясающие высококачественные бренды, такие как Mr Black и Quick Brown Fox. В качестве альтернативы вы можете сделать свой собственный (см. главу 6).

 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Выберите свою любимую водку хорошего качества.

КОФЕ-ТОНИК



Появившись в 2016 году, несмотря на большой скептицизм, Coffee & Tonic стал откровением для многих. Вкусы, в которые вы просто не поверите, сработают, поверьте мне. При использовании кофе холодной экстракции или приготовленного капельным методом горечи получается намного меньше, чем при варке эспрессо. Тоник возвращает напитку нужную горчинку, его шипучесть поднимает вкус на новую высоту, и, вуаля, получается элегантный и освежающий летний кулер.

45 мл джина Tanqueray 10
60 мл кофе холодной
экстракции
120 мл тоника премиум-
класса

Наполните стакан «хайбол» кубиками льда. Влейте ингредиенты поверх льда и перемешайте. Украсьте цедрой грейпфрута.

Для подачи

Цедра грейпфрута

☉ **КОФЕ** Для холодной экстракции я предпочитаю легкий, со сложным вкусовым профилем эфиопский кофе, но, конечно, не стесняйтесь экспериментировать с вашим любимым сортом.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Tanqueray 10 — это джин с сильным цитрусовым вкусом, в котором чувствуются свежие ноты апельсина, лайма, грейпфрута и ромашки, и это означает, что он очень хорошо сочетается с тоником и исключительно хорошо — со сложными сортами кофе.





КАФЕ КОКО



В этом чрезвычайно простом, но в то же время очень вкусном варианте «Белого русского» молоко заменяется смесью кокосового молока и кокосовых сливок и используется качественный кофе холодной экстракции вместо кофейного ликера. Нотка нектара агавы добавляет сладости. Я часто готовлю его дома и уже сбился со счета, сколько выпил, пока писал эту книгу!

45 мл водки

60 мл кофе холодной
экстракции

10 мл нектара агавы

45 мл кокосового half & half
(см. ниже)

Для подачи

Жареная кокосовая стружка

Щепотка молотого
душистого перца

Кокосовый half & half

400 мл / 1 банка кокосовых
сливок

400 мл / 1 банка кокосового
молока

Для кокосового half & half: смешайте банку кокосовых сливок с банкой кокосового молока, разлейте по бутылкам и охладите. Консервированный кокос имеет длительный срок хранения, поэтому я делаю такую смесь регулярно и использую ее в качестве добавки к эспрессо и к утренним хлопьям.

Для приготовления коктейля: наполните бокал льдом. Влейте ингредиенты поверх льда и перемешайте. Посыпьте кокосовой стружкой и щепоткой душистого перца.

☛ **КОФЕ** Для холодной экстракции в данном случае я предпочитаю бразильский или мексиканский кофе с нотами шоколада.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Выберите свою любимую водку хорошего качества.

КАФЕ ЛЬ'ОРАНЖ



Этот простой кофейный кулер приносит много веселья в обычную процедуру приготовления кофе холодной экстракции и стал моим любимым напитком в летний воскресный день!

35 мл коньяка
5 мл / 1 барная ложка ликера
«Бенедиктин»
60 мл кофе холодной
экстракции
5 мл / 1 барная ложка
медового сиропа
Дэш апельсинового биттера
2 дольки апельсина

Для подачи

Кружочек апельсина
Палочка корицы

Насыпьте колотый лед в стакан «хайбол». Влейте ингредиенты поверх льда и перемешайте до однородности. Украсьте кружочком апельсина и палочкой корицы.

☉ **КОФЕ** Выбирайте ваш любимый кофе холодной экстракции или приготовленный капельным методом — не ошибетесь!

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Коньяк VS хорошего качества продается по более доступной цене, чем VSOP или XO, но обладает достаточной силой, чтобы не меркнуть и сиять в сочетании с кофе и апельсином. «Бенедиктин» придает ноту травянистой пикантности, но он не обязателен, если у вас его нет под рукой.





КАФЕ БАЛЛЕ



Перед вами простой способ придать напитку пикантности в домашних условиях. Предварительно сделав кофейный лед со специями, я просто добавляю его в свой любимый напиток. Он становится все более приятным по мере того, как лед медленно растворяется, понижая его температуру и добавляя восхитительный аромат кофе и специй.

60 мл крепкого алкоголя
Шарик льда с кофейными
специями (см. стр. 188)

Налейте 60 мл любого вашего любимого спиртного в бокал для бренди, добавьте предварительно приготовленный шарик кофейного льда со специями и украсьте апельсиновой цедрой.

Для подачи

Апельсиновая цедра

☛ **КОФЕ** Приготовьте шарик льда из вашего любимого кофе холодной экстракции или приготовленного капельным методом и приправьте его ванилью, корицей и так далее.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Коньяк, ром, текила, виски премиум-класса — все это превосходно сочетается с кофейным льдом со специями. Такие ликеры, как Cointreau, Grand Marnier, Drambuie, Glayva, Cherry Heering и многие другие, также подойдут в качестве основы для более сладкого напитка.

ПОПЛАВОК С КОФЕ И БУРБОНОМ



Безалкогольный коктейль «Поплавок» с мороженым и сладкой газировкой вызывает волну веселых детских воспоминаний даже у самых серьезных любителей мартини и тех, кто считает калории. В сочетании с кофе и алкоголем появляется еще больше поводов побаловать и порадовать себя. «Поплавок» легко превратить в ваш собственный фирменный коктейль и разнообразить, добавляя различные алкогольные напитки и выбирая разную газировку, например Dr Pepper, имбирное пиво или даже домашнюю кофейную содовую (см. стр. 189).

45 мл бурбона
45 мл кофе холодной
экстракции
15 мл темного ликера
Crème de Cacao
15 мл кленового сиропа
2 дэша биттера Fee Brothers
Black Walnut
1 большой шарик орехового
мороженого с кленовым
сиропом
60 мл колы

Влейте первые пять ингредиентов в пивной бокал и перемешайте, аккуратно выложите мороженое и долейте колой. Украсьте орехами пекан или грецкими орехами и посыпьте корицей.

Для подачи

Орехи пекан или грецкие
орехи

Корица

☛ **КОФЕ** В идеале вам нужен насыщенный, без кислинки напиток холодной экстракции из кофе темной обжарки.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Подойдет любой бурбон или ржаной виски — это веселый напиток, так что не нужно быть слишком серьезным. Да здравствует простота!





ХРУСТЯЩИЙ БЕЛЫЙ РУССКИЙ



Очень просто добавить нотку веселья в классический «Белый русский», просто настояв смесь молока и сливок на ваших любимых хлопьях. Хлопья с корицей Curiously Cinnamon или Cinnamon Toast Crunch не только придают приятную сладость, но и характерный вкус цельнозерновой пшеницы.

30 мл ванильной водки
30 мл кофейного ликера
90 мл смеси half & half,
настоянной на хлопьях
(см. ниже)

Для подачи

Хрустящие цельнозерновые
хлопья с корицей

Смесь half & half, настоянная на хлопьях

60 мл молока
60 мл сливок
100 г хрустящих
цельнозерновых хлопьев
с корицей

Для смеси half & half: смешайте молоко и сливки и всыпьте хлопья. Перемешайте и оставьте настаиваться на 15 минут. Процедите, чтобы удалить хлопья.

Для приготовления коктейля: наполните стакан «рокс» кубиками льда, по очереди влейте жидкие ингредиенты, слегка перемешайте и украсьте хлопьями.

☛ **КОФЕ** Выберите кофейный ликер по вкусу или используйте 30 мл кофе холодной экстракции и 15 мл сахарного сиропа (см. стр. 55).

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Я выбрал домашнюю ванильную водку, но не стесняйтесь использовать свою любимую марку.

ТЕННЕССИЙСКИЙ ДЖУЛЕП



На создание этого напитка меня вдохновило посещение винокурни Джорджа Диккела в Теннесси. Я был приятно удивлен, обнаружив, что этот удивительный американский виски изготавливается небольшими партиями в очень традиционной манере с использованием старинного оборудования и технологических процессов, которые выдержали испытание временем. Качество продукции этой винокурни сильно недооценивается на рынке виски, но у меня сложилось впечатление, что они не слишком беспокоятся о том, чтобы конкурировать с крупными игроками. Им хватает того, что они производят столько хорошего виски, сколько способны делать в своем собственном темпе. Этот виски по-настоящему хорошо сочетается с кофе, так что вот лишь один из многих рецептов, с которыми я поэкспериментировал после той поездки.

60 мл настоящего на кофе
виски George Dickel
No.8 Tennessee

5 мл / 1 барная ложка
абрикосового ликера

10 мл легкого органического
кукурузного сиропа

12 листочков мяты
в шоколаде

Соедините все ингредиенты в стакане для джулепа и взболтайте с колотым льдом, чтобы мята настоялась и разбавила сироп. Украсьте мятой, абрикосом и медовыми сотами.

Для подачи

5 веточек мяты

Половинка
консервированного
абрикоса

Кусочек пчелиных сот

☛ **КОФЕ** Кофе настаивается непосредственно в виски методом нитрокавитации (см. стр. 196), чтобы придать ему тонкий кофейный привкус.



КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ George Dickel Tennessee использует традицию фильтрации виски через древесный уголь после дистилляции, чтобы улучшить его характер. Он дает гладкое и немного суховатое послевкусие с оттенками дыма, клена и кукурузы, которое исключительно хорошо сочетается с кофе.





КАФЕ КОРОНА



Нет, в этом напитке нет пива! Он был вдохновлен коктейлем под названием «Батанга» и человеком, который его придумал в своем баре La Capilla в маленьком городке Текила в Мексике, легендарным барменом Доном Хавьером Дельгадо Корона. По сути, это просто текила и кола со свежим лаймом и ободком из соли по краю бокала. Корона классно размешивает его огромным кухонным ножом, которым режут лаймы. Здесь я заменил колу различными компонентами, включая кофейную содовую, чтобы придать ей схожий, но отличающийся вкус.

45 мл текилы 1800 Reposado
10 мл апельсинового ликера
Pierre Ferrand Curaçao
5 мл / 1 барная ложка мескаля
Кофейная содовая (см. стр. 189)
Дэш биттера Bitter Truth Jerry
Thomas

Для соли какао-чили: смешайте какао-порошок, молотый перец чили и морскую соль.

Для подготовки бокала: обсыпьте края бокала солью какао-чили, затем положите лед.

Для приготовления коктейля: влейте ингредиенты и перемешайте ножом. Украсьте апельсиновой цедрой.

Для подачи

Соль какао-чили по вкусу
(см. ниже)

Обожженная апельсиновая
цедра

Соль какао-чили

1/8 ч. л. какао-порошка

1/8 ч. л. молотого перца чили

1 ч. л. молдонской морской соли

☕ **КОФЕ** Любой кофе, который вы использовали для приготовления кофейной содовой, но с добавлением ванили и жареного миндаля.



КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ Я большой поклонник текилы 1800 Reposado из-за ее насыщенного вкуса, и она отлично сочетается с кофейными специями. У бренда Pierre Ferrand лучший апельсиновый Curaçao в мире; а мескаль должен быть с дымными нотами, типа Del Maguey Vida или Marca Negra Espadin.

ВЕЧЕРИНКА С КЕГАМИ



Холодный нитро-кофе стал модным трендом в 2017 году. Кофеманы начали искать его в своих любимых заведениях, и теперь даже корпоративные кофейные сети подхватили инициативу. Газообразный азот аэрирует кофе и создает тот потрясающий каскадный эффект пузырьков, который мы обычно ассоциируем с пивом Guinness. Затем остается слой прекрасной пены, и она придает напитку великолепную бархатистую текстуру. Во многих барах начали добавлять подобные коктейли в свои меню, предварительно смешивая их в кегах и разливая «Нитро Колд Брю Мартини» по кранам. Эти коктейли отличаются не только великолепной текстурой и вкусом, но также скоростью приготовления и консистенцией. Данный базовый рецепт очень легко разнообразить, заменив сахар любым другим вкусовым компонентом — от соленой карамели до сиропа гуавы или еще чего-нибудь, к чему может привести ваше воображение. Эта формула также подходит для подачи из сифона iSi, если у вас нет доступа к кегам. Этот прибор является профессиональным, но поставляется с подробными инструкциями. Вам понадобятся два баллончика с записью азота по 8 г.

На 15 порций

300 мл водки Ketel 1 Oranje
600 мл кофе холодной
экстракции в соотношении
5:1 (см. стр. 40–43)
200 мл минеральной воды
150 мл ежевичного ликера
50 мл ликера Pimento Dram
200 мл сиропа агавы

Влейте ингредиенты в предварительно охлажденный кег объемом 2 литра, закройте, встряхните, переверните вверх дном и заправьте азотом из первого баллончика. Снова встряхните, зарядите вторым баллончиком.

Влейте в охлажденный стакан «рокс» безо льда. Поставьте кег в ведро, наполненное колотым льдом, чтобы он оставался холодным для следующих порций.

Для подачи

Шоколадная пудра
(я посыпаю коктейль
сладобной медной пудрой)
Ежевика

☛ **КОФЕ** Я предпочитаю колумбийский или гватемальский с насыщенным вкусом какао.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Обычная водка прекрасно подходит, но мне нравится добавление апельсиновой водки.





СМЕРТЬ ОТ КОФЕИНА



Разработанный как десертный напиток для бара, которым я раньше управлял, и где подавали мясные шарики (фрикадельки), этот коктейль показался мне подходящим для добавления в меню. Гостям было забавно и весело получать столь необычные внешне напитки, и, подав один, в итоге мы делали еще полдюжины или больше для любопытных зрителей, которым тоже хотелось попробовать такую диковинку.

30 мл рома Ron Zacara
Solera 23
30 мл кофе холодной
экстракции
15 мл кофейного ликера
с корицей
15 мл амаро со специями
мая (см. ниже)
15 мл минеральной воды
2 дэша биттера Dr. Adam
Elmegirab's Aphrodite
Еще 30 мл кофе холодной
экстракции
Сфера из темного шоколада
45 мл кофейной пены
(см. стр. 198)

Для подачи

Шипучая карамель Pop Rocks
Пудра из сублимированной
малины
Съедобная медная пудра

Амаро со специями мая

700 мл амаро Montenegro
5 мл / 1 барная ложка ванили
в виде порошка
3 г дробленых жареных
какао-бобов
0,2 г молотой корицы
0,1 г молотого перец чили

Предварительно смешайте первые шесть жидких ингредиентов в бутылке объемом 1,5 литра и храните в холодильнике.

Когда будете готовы к подаче, влейте оставшиеся 30 мл кофе холодной экстракции в небольшую стеклянную формочку и выложите сверху сферу из темного шоколада. Чуть обожгите сферу кулинарной горелкой, чтобы она слегка размягчилась, затем посыпьте дробленой карамелью, пудрой из сублимированной малины и съедобной медной пудрой.

Слегка взболтайте предварительно смешанные ингредиенты, отмерьте 105 мл и влейте в сферу через небольшое отверстие в верхней части (см. фото на предыдущей странице, вверху слева). Наполните сферу кофейной пеной с помощью сифона iSi (см. фото на предыдущей странице, вверху справа). Вставьте в сферу соломинку.

Выложите немного сухого льда в формочку с кофе (см. фото на предыдущей странице, внизу слева) и накройте клошем (см. фото на предыдущей странице, внизу справа).

При подаче: снимите клош и предложите гостю пить напиток через соломинку, пока не кончится шот внизу, затем разломить шоколадную сферу ложечкой и съесть шоколад вместе с оставшимся кофейным коктейлем.

Примечание: перед употреблением коктейля должен полностью перестать идти пар от сухого льда.

☛ **КОФЕ** Любой кофе холодной экстракции, который подойдет к шоколадной сфере, будет к месту и в коктейле, и в шоте.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Ром Ron Zacara 23 обладает богатым сложным вкусом, который исключительно хорошо сочетается с темным шоколадом. Приготовьте свой собственный кофейный ликер с корицей или используйте Quick Brown Fox.



4 МЕТОДЫ СТИР И ФРОУИНГ

Перемешивание коктейлей (метод стир) — деликатный, успокаивающий ритуал, при котором ингредиенты смешиваются для достижения точного разбавления при минимизации аэрации и максимальном охлаждении. Общее правило заключается в том, что методом стир готовятся коктейли, в которых не слишком много густых компонентов, таких как сиропы и соки (при подобном щадящем способе эти ингредиенты могут плохо объединяться). Перемешивание, а не взбалтывание помогает сохранить прозрачность таких коктейлей, как «Манхэттен», «Мартини», «Олд фэшн» и «Негрони». По сравнению с методом шейк напитков не будет сильно охлаждаться, и количество кислорода, проходящего через ингредиенты, намного меньше, что приводит к совершенно иной консистенции и послевкусию.

Фроуинг используется для напитков, требующих немного большего перемешивания и аэрации. Сейчас этот эффектный прием можно часто увидеть в барах, но на самом деле это предтеча метода шейк — перед тем как объединить две емкости в одном шейкере, напитки переливали из одной в другую, чтобы добиться схожего эффекта.

Советы бармена — Метод стир

- Приготовленные методом стир напитки следует подавать как можно более холодными, поэтому заранее охладите стакан и емкость для смешивания льдом. Перемешайте лед, чтобы обеспечить лучший контакт со стеклом для более быстрого охлаждения.
- Приготовьте гарнир, пока стеклянная посуда охлаждается, чтобы он был готов к добавлению.
 - Слейте излишки воды, которая растаяла во время охлаждения емкости для смешивания.
- Используйте крупные кубики или колотый лед среднего размера. Мелкий лед будет растворяться слишком быстро и недостаточно охлаждать, в то время как слишком крупные кубики будут растворяться и охлаждать слишком медленно, что потребует интенсивного перемешивания.
 - Как только начнете вливать жидкости, действуйте четко, поскольку началось разбавление.
 - Убедитесь, что льда столько, что часть его находится над жидкостью.
 - Перемешивайте плавными, но постоянными движениями; будьте аккуратны со льдом.
- Подавайте напиток как можно быстрее, чтобы им можно было насладиться в наилучшем виде.

Советы бармена — Метод фроуинг

- Готовящиеся методом фроуинг напитки следует подавать как можно более холодными, поэтому всегда охлаждайте бокал льдом, пока готовите напиток.
 - Добавьте лед в емкость с напитком и зафиксируйте на ней стрейнер. Оставьте вторую емкость пустой.
- Плавным движением перелейте жидкость из полной емкости в пустую. Начните вливать, держа полную емкость высоко, и по мере вливания опускайте нижнюю руку. Перелейте жидкость обратно и повторите процедуру.
- Только практика приводит к идеальным результатам, поэтому, если вы новичок, попробуйте использовать воду, чтобы найти свою зону комфорта.



ОЛД ФЭШН С КОФЕ И МАРМЕЛАДОМ



Этот напиток использует классическую формулу коктейля «Олд Фэшн» и выводит его на новую орбиту с добавлением кофеина и горько-сладкой ноты апельсинового мармелада.

3 кофейных зерна
2 барные ложки
апельсинового мармелада
3 дэша кофейного биттера
(см. стр. 192)
1 дэш шоколадного биттера
7,5 мл содовой воды
60 мл виски Johnnie Walker
Black Label

Раздробите кофейные зерна в охлажденном стакане для смешивания, затем добавьте мармелад, оба биттера и содовую воду. Перемешайте, чтобы мармелад растворился. Добавьте кубики льда, влейте виски и перемешивайте, пока смесь не достигнет нужного разведения и температуры.

Процедите методом дабл стрейн в охлажденный бокал «олд фэшн» со льдом. Украсьте апельсиновой цедрой.

Для подачи

Апельсиновая цедра

Кофейные зерна, покрытые
шоколадной глазурью,
сбрызнутые эфирным
маслом из апельсиновой
цедры

☛ **КОФЕ** Вы не ошибетесь с вашими любимыми свежими кофейными зернами средней обжарки — биттеры придадут им дополнительную сложность.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Этот напиток достаточно универсален, чтобы сочетаться с самыми разнообразными сортами виски, но мне он нравится с Black Label. Апельсин и кофе прекрасно дополняют его.

КАФЕ МАНХЭТТЕН



Я считаю идеально сбалансированный «Манхэттен» одним из истинных удовольствий в жизни. Единственное, что могло бы сделать его вкуснее, — это свежемолотый кофе и, возможно, немного тирамису на гарнир.

50 мл ржаного виски,
настоянного на кофе
(см. стр. 195)

20 мл вермута Mancino Rosso
Amaranto

1 дэш биттера Black Walnut

2 дэша вишневого биттера

Перемешайте ингредиенты со льдом и перелейте в охлажденный бокал-креманку. Дополните вишней и подавайте.

Для подачи

Вишня, вымоченная
в Cointreau и коньяке

☛ **КОФЕ** Кофе добавляется в виски, чтобы придать ему утонченный характер и дополнить пряную ореховую ноту ржи. Я выбираю коста-риканский кофе хани.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Ржаной виски обладает более сухим и пряным характером по сравнению с бурбоном. В этом коктейле к месту также вермут Mancino Rosso Amaranto, обладающий выраженной сложностью вкуса и насыщенной сладостью.





КАФЕ НЕГРОНИ



За последние годы популярность «Негрони» значительно возросла благодаря его широкому и сложному вкусовому профилю, простоте смешивания и универсальности. Для тех, кто любит горчинку, просто идеальный выбор. Это один из моих любимых напитков, и самое замечательное в нем — универсальность; его можно адаптировать, используя любой выбранный вами базовый крепкий алкоголь.

25 мл женевера Rutte
Old Simon

22,5 мл сладкого вермута,
настоянного на кофе
(см. стр. 194)

22,5 мл биттера-аперитива
Rinomato

Положите большой кусок льда в бокал для вина без ножки. Смешайте все ингредиенты в шейкере с кубиками льда и встряхните 5 раз, чтобы перемешать, охладить и слегка насытить воздухом, затем процедите в бокал. Украсьте.

Для подачи

Обожженная апельсиновая
цедра

Соус наршараб, нанесенный
на боковую сторону
бокала (по желанию)

☛ **КОФЕ** Кофе добавляется в вермут для придания ему утонченного характера и более глубокого вкуса.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Женевер изготавливается с использованием обжаренных орехов, а потому бесподобно сочетается с кофе с ореховыми нотками и травяными нотами вермута. Однако его легко можно заменить текилой Don Julio Reposado, ромом Matusalem Platino или качественным бурбоном. Все варианты безукоризненно сочетаются с кофейным вермутом и Rinomato. Rinomato — биттер-аперитив, менее насыщенный, чем кампари, но более крепкий, чем апероль. Если нет возможности, используйте смесь этих двух упомянутых более доступных ингредиентов.

ДЫМНЫЙ БОББИ БЕРНС



Коктейль «Бобби Бернс» — адаптация «Манхэттена», в котором шотландский виски заменяется американским ржаным виски или бурбоном, а также добавляется немного «Бенедиктина», травяного ликера, производимого французскими монахами. Моя версия дополнена кофе и сладким ароматным дымом. Должен сказать, что обычно я не большой поклонник коктейлей с дымом, поскольку многие из них делаются с использованием древесной щепы, придающей едкий аромат пепельницы. Важно найти такую щепу, которая дает вкусный дым, улучшающий вкус напитка, а не просто делает его эффектным внешне. Кроме того, не жгите древесную стружку слишком сильно, так как это может привести к образованию горького дыма. Когда вы все делаете правильно, дым придает вашим коктейлям приятную сложность.

Лимонная корка

40 мл шотландского виски
Monkey Shoulder

30 мл вермута, настоящего
на кофе (см. стр. 194)

10 мл ликера «Бенедиктин»

Для подачи

Шотландское песочное
печенье (по желанию)

Сбрызните эфирным маслом, выжатым из лимонной корки, охлажденную емкость для смешивания, корку выбросьте. Влейте остальные ингредиенты и перелейте между двумя емкостями со льдом примерно 6 раз.

Процедите в большой охлажденный бокал с узким отверстием и впустите внутрь дым с помощью коптильного пистолета с сухим сложенным ячменем и щепой американской старой дубовой бочки.

Подавайте с шотландским песочным печеньем на гарнир по желанию. Проинструктируйте гостя энергично взбалтывать напиток перед тем, как отпить, чтобы удалить дым и большую его часть из емкости перед отправкой.

 **КОФЕ** Кофе добавляется только в вермут для настаивания.

 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Monkey Shoulder — солодовый виски, купаж трех разных брендов «Спейсайда», и его насыщенная теплота делает напиток особенно приятным. «Бенедиктин» — травяной ликер, который придает коктейлю восхитительно сложный, пряно-медовый вкус. Мой любимый вермут для приготовления этого напитка — Mancino Rosso Amaranto.





ХЭНКИ-ПЭНКИ



Этот горько-сладкий мартини был придуман Адой Коулман в легендарном American Bar в лондонском отеле «Савой», где она начала работать за стойкой бара в 1903 году. Смелый и слегка противоречивый коктейль, который подходит не всем, но если вы любите хороший «Негрони», дайте ему шанс. Тонкий аромат кофе придает напитку бодрящую нотку сложности, и травяной бальзам Fernet-Branca здесь также очень к месту.

30 мл лондонского сухого
джина

30 мл сладкого вермута,
настоянного на кофе
(см. стр. 194)

2,5 мл амаро Fernet-Branca

Перемешайте ингредиенты со льдом в стакане для смешивания и процедите в бокал-креманку поверх небольшого кусочка льда, вырезанного вручную.

Сбрызните эфирным маслом из апельсиновой корки.

Для подачи

Эфирное масло из
апельсиновой корки

☉ **КОФЕ** Кофе добавляется только в вермут для настаивания и очень хорошо сочетается с Fernet-Branca.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** В связи с недавним взрывным ростом рынка джина мы невероятно избалованы выбором. Я стараюсь избегать любого, который слишком сильно отдает можжевельником, и предпочитаю что-нибудь более цитрусовое или пряно-ореховое. Tanqueray No 10 исключительно хорошо подходит для придания аромата этому напитку, как и Bombay Sapphire, или, если предпочитаете пряный вкус, попробуйте G'Vine Nouaison, Bombay Sapphire East или Tanqueray Malacca.

ВЬЕ КАФЕ



Как вы уже догадались, это кофейный вариант легендарной новоорлеанской классики «Вье Карре», моей любимой алкогольной классики всех времен. Смешанная основа из ржаного виски и коньяка придает напитку сложную сладость и пряность, которые дополняются вермутом и травами, а затем усиливаются смесью биттеров, кофе и ноткой «Бенедиктина».

22,5 мл ржаного виски

22,5 мл коньяка VS

22,5 мл сладкого вермута,
настоянного на кофе
(см. стр. 194)

5 мл / 1 барная ложка ликера
«Бенедиктин»

1 дэш биттера Peychaud's

1 дэш биттера Dr. Adam
Elmegirab's Orinoco

Влейте ингредиенты в шейкер с кубиками льда и встряхните 5 раз, чтобы перемешать, охладить и слегка насытит воздухом. Процедите в бокал мартини безо льда. Украсьте обожженной апельсиновой цедрой.

Для подачи

Обожженная апельсиновая
цедра

 **КОФЕ** Кофе добавляется в вермут, чтобы придать ему утонченный характер и углубить его сложность и вкус.

 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Используйте ваши любимые качественные бренды, чтобы создать сложный баланс вкусов.



