

КАФЕ РОЗИТА В БУТЫЛКЕ



Этот коктейль очень похож на «Негрони» на странице 151, только здесь вместо женевера используется текила «Репосадо», и смесь предварительно разливается по бутылкам, поэтому ее можно быстро подавать прямо из холодильника. Соленый темный шоколад (например, Terry's Dark Chocolate Orange) — забавное, но необязательное дополнение.

25 мл текилы «Репосадо»

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

22,5 мл биттера-аперитива
Rinomato

Для подачи

Обожженная апельсиновая
цедра

Увеличьте количество ингредиентов в рецепте, чтобы они соответствовали размеру вашей бутылки, будь то на 2 порции или на 10+. Влейте ингредиенты в бутылку и храните в холодильнике.

Для подачи: просто наполните бокалы льдом и украсьте цедрой, а бутылку поставьте рядом, чтобы гости могли сами налить и размешать свой напиток.

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

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Моими любимыми брендами текилы для этого напитка являются Fortaleza, Don Julio или Arette. Однако вы можете выбрать свою любимую качественную текилу «Репосадо» в сочетании с Rinomato (см. стр. 151).

СЭММИ ДЭВИС



Я создал этот напиток, чтобы почтить характер, харизму и класс легенды Rat Pack и лучшего исполнителя хита Mr Bojangles, мистера Сэмми Дэвиса-младшего. Сэмми снимался в рекламе виски Suntory, в классическом клипе на YouTube, и вдохновил меня на создание напитка, который, я уверен, ему бы понравился.

- 45 мл купажированного виски Suntory Kakubin Yellow Label
- 20 мл хересного вермута Lustau Pedro Ximénez
- 2 пшика виски Ootomore из пульверизатора
- 1 большой кубик льда из кофе холодной экстракции (см. стр. 188)

Влейте первые три ингредиента в стакан для смешивания и перемешайте со льдом.

Выложите в бокал кубик кофейного льда и процедите коктейль поверх него. Оформите.

Для подачи

Пшик виски Ootomore из пульверизатора на открытый огонь

Мини-кофейник «Мокко» с холодным кофе и сухим льдом для создания эффекта ароматного дыма (по желанию)

☉ КОФЕ Кофе подается с кофейным льдом, поэтому выбирайте напиток, сочетающийся с используемым вами виски.

🍷 КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ Купажированный виски Suntory Kakubin является довольно стандартным напитком во многих барах Японии, но, к сожалению, он не столь широко доступен в других странах, поскольку большую его часть потребляют японцы. Легкий по характеру, он похож на ирландский или канадский виски, хотя и с немного более насыщенным солодовым вкусом, поэтому его можно заменить любым из них или другим легким японским купажем, например Nikka Blended. Вермут Pedro Ximénez придает напитку приятную нотку насыщенной пряности. Сэмми был заядлым курильщиком, поэтому я добавил немного виски Ootomore (подойдут и другие сорта виски с дымными нотами).





ОЛД ФЭШН В СТАРОМ ДУБЕ

«Олд фэшн» с добавлением кофейного ликера и биттера выдерживается некоторое время в дубовом бочонке, а это значит, что подачу напитка требуется спланировать заранее, но результат того стоит.

50 мл бурбона
7,5 мл сахарного
сиропа
(соотношение 2:1)
(см. стр. 55)
5 мл / 1 барная ложка
кофейного ликера
10 мл минеральной
воды
3 дэша кофейного
биттера
(см. стр. 192)

Для подачи

Апельсиновая цедра
Кусочек апельсинового
шоколада Lindt
с морской солью

Умножьте количество ингредиентов на число порций, которые хотите приготовить, учитывая время выдержки. Соедините все ингредиенты в большой емкости. Хорошо перемешайте и попробуйте, чтобы убедиться в правильности баланса; при необходимости отрегулируйте по вкусу. Перелейте в предварительно выдержанный (см. примечание ниже) дубовый бочонок и оставьте доходить до кондиции.

При подаче просто влейте 75 мл коктейля на большой кусок льда в стакане «олд фэшн» и украсьте.

Выдержка: это процесс использования жидкости в вашем дубовом бочонке для придания аромата, который перейдет в следующий напиток. Хотя подойдут разные виды напитков, я предлагаю заварить большую порцию кофе во френч-прессе и наполнить им дубовый бочонок. Оставьте его на 24–48 часов, затем слейте.

Совет бармена: при выдержке спиртных напитков в дубе думайте об этом как о добавлении дополнительного ингредиента — слишком мало по времени, и теряется смысл, слишком долго, и новый вкус перебьет все остальные. Поэтому вам нужно регулярно пробовать жидкость на вкус, пока она не покажется вам приятной, затем вы можете слить ее и держать в стеклянной посуде для сохранения желаемого аромата.

Примечание: чем меньше дубовая емкость, тем быстрее напиток будет выдерживаться. Также имейте в виду, что температура, возраст дуба и процент спирта в напитке могут влиять на время настаивания, поэтому время приготовления этого коктейля может варьироваться.

 **КОФЕ** Ликер, биттер и аромат из бочонка — все это придает напитку легкие кофейные нотки, дополняющие его вкус.

 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Выберите бурбон по вашему вкусу. Мне кажется, что идеальным выбором станут Maker's Mark или Jim Beam Black Label. Уверен, что эта формула также отлично подойдет ко многим сортам рома, шотландского виски и даже коньяка.

РАХАТ-ЛУКУМ



Этот рецепт вдохновлен моим турецким другом Мехметом Суре, который разработал аналогичный напиток для демонстрации на международном конкурсе коктейлей World Class 2015, проходившем в Южной Африке. Он прославляет турецкие вкусы и местную кофейную культуру с древней и интригующей историей.

30 мл кофе по-турецки
45 мл рома Ron Zacapa 23
15 мл хереса оlorосо
60 мл взбитого рахат-лукума
(смотрите ниже)

Для подачи (по желанию)

Ассорти сухофруктов

Фисташки

Рахат-лукум

Взбитый рахат-лукум

50 г изюма без косточек
(кишмиша)
150 мл кипятка
50 г сушеных цветов
гибискуса (каркаде)
15 мл йеменского меда
с женьшенем и маточным
молочком
10 мл раки
3 капли розовой воды
1 г эмульгатора Sucro

Для рахат-лукума: всыпьте кишмиш в кипяток, добавьте цветки гибискуса и дайте настояться 8–10 минут, затем процедите. Добавьте остальные ингредиенты и охладите.

Для приготовления коктейля: сварите свежий кофе по-турецки, процедите его в охлажденную турку или металлический шейкер. Добавьте ром, херес и кубики льда, перемешивайте движениями взад-вперед, пока не будет достигнуто оптимальное разбавление. Процедите в охлажденную чашку для кофе по-турецки или аналогичную.

Для подачи: взбейте рахат-лукум с помощью блендера или ручного миксера и выложите ложкой поверх напитка. Подавайте по желанию с ассорти сухофруктов, фисташками и покупным рахат-лукумом.

☉ **КОФЕ** Для кофе по-турецки используется кофе темной обжарки и очень мелкого помола, а вода нагревается до высокой температуры в турке (на фото представлены турки с деревянными ручками). Как правило, он крепкий и горький. Его можно заменить крепким эспрессо.

▮ **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Ron Zacapa 23 — насыщенный, сложный, сладкий ром, который служит отличной основой и прекрасно сочетается со всеми другими вкусами. Хересу оlorосо присущ приятный пряно-ореховый привкус, а раки — традиционный турецкий алкоголь, дистиллированный из ферментированного винограда и ароматизированный анисом.





5 МЕТОД БЛЕНД

Когда-то блендеры были обязательным атрибутом баров для приготовления красочных «дискотечных» напитков конца 70-х и 80-х годов. Они постепенно впали в немилость, поскольку новой любимой игрушкой бармена стал мадлер. Большинство высокопрофессиональных баров убрали шумные, громоздкие блендеры в темные шкафы на задворках, поместив их рядом с наборами для сферификации и ручными аппаратами для считывания кредитных карточек, ведь теперь ими пользуются разве что одетые в тики-рубашки бармены у бассейнов. Но правильно приготовленный в блендере напиток поистине прекрасен, если соблюдается баланс качественных ингредиентов. Бархатисто-гладкие и освежающие, эти коктейли способны вас по-настоящему радовать. Смешивание качественных коктейлей в блендере в наши дни является чем-то вроде утраченного искусства, требующего практики и точности для достижения отличных результатов. Как и в случае с любым коктейлем, ключевым моментом являются качественные ингредиенты, и, к сожалению, слишком часто бармены добавляют в напитки, сделанные методом бленд, сладкие сиропы и ликеры. Не нужно, пусть коктейль будет свежим, ребята! Не менее важно правильное соотношение льда. Слишком мало — и у вас получится чуть теплая некрасивая жижа, но еще хуже (и чаще встречается) переизбыток льда! Помимо чрезмерно ледяной текстуры, главная проблема заключается в том, что лед — это вода, а вода разбавляет вкус! Если в блендере что-то осталось, значит, было использовано слишком много льда — он крадет вкус, который должен быть в напитке. Вот почему важно соблюдать правильные пропорции.

Советы бармена

- При приготовлении напитков в блендере со множеством других ингредиентов вы можете быть немного менее привередливы в выборе кофе. Подойдет любой крепкий кофе холодной экстракции или эспрессо.
 - Всегда взбивайте с колотым или раскрошенным льдом.
- Слишком большое количество льда чрезмерно разбавит вкус и сделает коктейль менее крепким и приятным на вкус. Он не будет хорошо взбиваться, и, скорее всего, в бокале останутся кусочки льда. Все это создает разочаровывающие впечатления, которые часто разрушают восприятие людьми напитков из блендера.
 - Недостаточное количество льда приведет к тому, что напиток получится неправильным по текстуре и потеряет ту супермороженность, которую мы любим в правильных коктейлях из блендера.
- Загляните сверху внутрь блендера — вы поймете, что напиток готов, когда увидите гладкую плотную воронку в центре.





«Фроузен Блэк Айриш» (Frozen Black Irish) технически является классикой, хотя с нулевых годов он потерял свою былую популярность. О нем можно найти очень мало информации, кроме того, что это был рецепт TGI Friday, придуманный примерно в 1985 году, и что он, скорее всего, связан с замороженным айриш-кофе и коктейлем «Оползень», более сладким его вариантом, который поливают шоколадным соусом и дополняют взбитыми сливками. F.B.I. — это суперпростой и несколько сдержанный напиток по сравнению с множеством эффектных «дискотечных» коктейлей из блендера, появившихся в эпоху 80-х. Сам оригинальный рецепт очень неплох, но с некоторыми изменениями способен стать намного лучше. Я использую дополнительную порцию холодного кофе и вкусное ванильное мороженое премиум-класса. Традиционно коктейль подают без гарнира, но я позаимствовал идею использования кофейной пудры для украшения культового классического «Фроузен Блэк Айриш», который подают в ресторане Erin Rose в Новом Орлеане.

30 мл водки

30 мл ликера Baileys Irish Cream

30 мл кофейного ликера Kahlúa

30 мл кофе холодной экстракции

2 шарика качественного ванильного мороженого

45 мл смеси half & half (см. стр. 204)

½ мерная ложка колотого льда

Для подачи

Измельченные гранулы растворимого кофе, смешанные с ванильной пудрой

Смешайте ингредиенты в блендере до однородности.

Перелейте в стакан «олд фэшн». Посыпьте кофейно-ванильной пудрой.

☉ **КОФЕ** В оригинальном рецепте используется кофейный ликер Kahlúa, но вы можете заменить его одним из многих новых ликеров, представленных на рынке, с использованием высококачественных ингредиентов, таких как Mr Black, Quick Brown Fox, Little Drippe, Black Twist или Bébo. В моем рецепте используется высококачественный крепкий кофе холодной экстракции, обладающий большей глубиной вкуса, чем обычный.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Подойдет любая качественная водка из вашего арсенала. Ирландский виски также будет очень хорош, поскольку усилит характер и оживит вкус напитка.

ИТАЛЬЯНСКИЙ ФРАППЕ



Жаркие дни, проведенные в путешествиях по Италии, вдохновили меня на создание этого пенного фраппе в классическом стиле Starbucks. Горько-сладкие и травянистые, все три используемых напитка являются традиционными для подачи после ужина в Италии. При смешивании со льдом и добавлении кофе холодной экстракции они превращаются в настоящую «бомбу» итальянских вкусов.

30 мл крепленого вина
марсала супериоре дольче
20 мл амаро Ramazzotti
10 мл амаро Fernet-Branca
45 мл кофе холодной
экстракции
10 мл вишневого сиропа
амарена
1 мерная ложка колотого
льда

Взбейте ингредиенты в блендере до однородности и подавайте в бокале или одноразовой кофейной чашке. Украсьте мятой и вишней амарена.

Для подачи

Свежая мята

Вишня амарена

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

 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Марсала — сицилийское крепленое вино, считающееся итальянским эквивалентом портвейна или хереса. «Супериоре дольче» означает, что оно сладкое и выдерживается более двух лет, обычно со вкусом инжира, изюма, миндаля, сухофруктов и меда, с очень приятным сладким послевкусием. Ramazzotti — это ликер-дигестив амаро со вкусом темных ягод, колы и апельсина и горько-сладким послевкусием. Fernet-Branca — очень горький травяной дигестив (многие считают, что у него резкий вкус).





ОДА ПОПКОРНУ!



Название говорит само за себя! На самом деле этот напиток очень прост в приготовлении, и его с удовольствием можно приготовить в качестве угощения для ваших друзей.

40 мл виски Monkey Shoulder

40 мл кофе холодной
экстракции

90 мл молока

2 шарика ванильного
мороженого

4 шарика карамельного
попкорна

30 мл карамельного соуса

Щепотка соли

Полейте стенки стакана для молочного коктейля карамельным соусом. Взбейте в блендере ингредиенты с половиной мерной ложки колотого льда и перелейте в стакан. Украсьте ванильными взбитыми сливками, карамельным попкорном и дополнительно карамельным соусом по желанию.

Для подачи

Карамельный соус

Ванильные взбитые сливки

Карамельный попкорн

 **КОФЕ** Любой кофе холодной экстракции.

 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Monkey Shoulder — тройной солодовый напиток, купаж трех различных брендов виски «Спейсайд». Насыщенный медово-солодовый вкус исключительно хорошо сочетается с карамелью и попкорном. Вы можете заменить виски водкой, если хотите слегка облегчить вкус.

NETFLIX И ДЕСЕРТ



Это вкусное, но несколько озорное творение было придумано дома, когда мне поручили приготовить десерт для сеанса просмотра фильмов от Netflix. Баночка для мороженого — забавный штрих, но необязательный. Я просто использовал его, чтобы не выбрасывать после того, как переложил остатки мороженого в блендер. Этот рецепт рассчитан на двоих, но его можно уменьшить вдвое, чтобы сделать одну порцию. Его также можно легко адаптировать к другим экзотическим вкусам мороженого, таким как макадамия, соленая карамель и бельгийский шоколад.

На 2 порции

90 мл бурбона

45 мл кофе холодной
экстракции

4 шарика мороженого
с крошкой печенья

120 мл молока

60 мл кленового сиропа

Щепотка соли

Для подачи

Взбитые сливки

Печенье

Крошка печенья

Взбейте все ингредиенты в блендере и перелейте в большой общий стакан или баночку для мороженого. Украстье.

 **КОФЕ** Любой кофе холодной экстракции. На самом деле используйте любой крепкий холодный кофе, который есть под рукой, — эспрессо, мокко и так далее.

 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** С этими вкусами хорошо сочетается бурбон или Jack Daniels.



Häagen-Dazs™

cookie
dough chip

Vanilla Swirl ice cream with cookie
dough and chocolate fudge chunks



КАМЕНИСТАЯ ДОРОГА С КОФЕ



Шоколад, кофе, малина и мороженое, украшенные поджаренным маршмеллоу. Ой. Извините, не извиняюсь! Однажды я подал этот напиток другу на день рождения, со свечами и в дурацкой шляпе.

45 мл водки
30 мл кофе холодной
экстракции
15 мл кофейного ликера
20 мл малинового пюре
90 мл молока
2 шарика ванильного
мороженого
45 мл шоколадного соуса
10 мл ванильного сиропа
Щепотка соли

Для подачи

Шоколадный соус
Крошки от печенья
Поджаренный кулинарной
горелкой маршмеллоу
Молотая корица

Для подготовки бокала: смажьте края стакана для молочного коктейля шоколадным соусом и посыпьте крошкой печенья.

Для приготовления коктейля: взбейте все ингредиенты в блендере с половиной мерной ложки колотого льда и перелейте в стакан. Сверху выложите маршмеллоу, поджарьте с помощью кулинарной горелки и посыпьте щепоткой корицы.

 **КОФЕ** К этому рецепту подойдет любой холодный напиток или эспрессо.

 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Подойдет любая водка на ваш выбор — на самом деле тон напитку задают шоколад, малина, мороженое, печенье, и все вместе очень напоминает великолепный именной торт!

НЬЮ-ЙОРКСКИЙ КОФЕЙНЫЙ КРЕМ



«Нью-Йоркский яичный крем» — классический напиток, который, как считается, был изобретен в Нью-Йорке еврейским иммигрантом в 1920-х годах. В настоящее время он не содержит ни яиц, ни сливок, но можно найти веские аргументы в поддержку рецептов как с ними, так и без них.

Я предпочитаю не использовать ни то ни другое, а вместо этого дополнять коктейль другими роскошными элементами.

45 мл бурбона
20 мл ликера Mozart Dark Chocolate
90 мл миндального молока
30 мл кофе холодной экстракции
15 мл сиропа с жареным какао (см. ниже) или густого шоколадного соуса
½ мерной ложки колотого льда
45 мл содовой

Для подачи

«Пьяный» шоколадный ганаш (см. стр. 200)

Дробленые жареные какао-бобы

Сироп с жареным какао

300 г дробленых жареных какао-бобов
500 г / 2½ стакана сахарной пудры / мелкого сахара
500 г / 2½ стакана кокосового сахара

Для приготовления сиропа с жареным какао: всыпьте дробленые жареные какао-бобы в сотейник и слегка обжарьте. Добавьте сахарную пудру высшего качества и кокосовый сахар и перемешайте. Влейте 1 литр воды, перемешайте, доведите до кипения, оставьте вариться. Хорошо размешивайте, пока сахар не растворится, затем дайте остыть, процедите и разлейте по бутылкам.

Для подготовки бокала: обмакните ободок высокого стакана в «пьяный» шоколадный ганаш. Посыпьте дроблеными жареными какао-бобами.

Для приготовления коктейля: взбейте в блендере все ингредиенты, кроме содовой, до однородности, перелейте в стакан. Сверху долейте содовой и наблюдайте, как она вспенится.

☪ **КОФЕ** Подойдет любой кофе холодной экстракции.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Бурбон с кофе и шоколадом.. вкуснятина. Подойдет любой простой бурбон. Я использовал ликер Mozart Dark Chocolate, очень вкусный, но если его нет в наличии, то с таким же успехом подойдет ликер Baileys Chocolat Luxe или что-то аналогичное.





КОФЕ КОЛАДА



Оригинальный вариант «Пина колады» зарекомендовал себя как очень популярный коктейль для вечеринок. Заменяв ананас кофе, а кокосовые сливки кокосовым ромом, а также добавив немного специй и колотого льда в блендер вместе с ромом премиум-класса, вы получите однородный и насыщенный вкус без приторной сливочности традиционной колады. Съедобное покрытие на бокале добавляет задорную нотку.

45 мл рома Ron Zacara 23
45 мл кофе холодной
экстракции
15 мл кокосового рома
15 мл карибского сиропа
со специями (см. ниже)
¼ мерной ложки колотого
льда
2 дэша шоколадного биттера

Для подачи / покрытия бокала

Кокосовый ликер
Кокосовая стружка
Ванильная пудра
Какао-порошок

Карибский сироп со специями

1 г молотого душистого
перца
1 г тертого мускатного ореха
0,3 г молотого имбиря
1 литр минеральной воды
1,8 кг / 8 стаканов сахарной
пудры / мелкого сахара
3 г экстракта ванили
200 г / 1 стакан кокосового
сахара

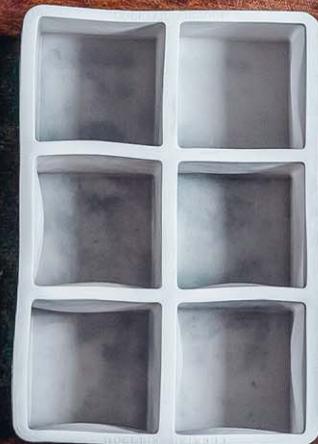
Для карибского сиропа со специями: всыпьте молотые специи в сотейник и слегка обжарьте. Влейте воду и доведите до кипения, затем добавьте сахарную пудру или сахар и ванильный экстракт. Варите на медленном огне до полного растворения сахара. Процедите через мелкоячеистое сито, чтобы удалить крупные частицы специй, затем добавьте кокосовый сахар и перемешайте до его растворения. Дайте остыть, перелейте в стерилизованную бутылку и храните в холодильнике до 8 недель.

Для подготовки бокала: распылите из пульверизатора на внешнюю поверхность стакана «олд фэшн» (желательно круглого) кокосовый ликер, затем посыпьте кокосовой стружкой, смешанной с ванилью и какао-порошком. Мне нравится покрывать весь стакан, если у бокала есть ручка, чтобы пальцы оставались чистыми.

Для приготовления коктейля: взбейте в блендере ингредиенты в светлую однородную холодную массу и перелейте в подготовленный стакан. Сверху посыпьте свежей кокосовой стружкой.

☉ **КОФЕ** Мой любимый кофе холодной экстракции для приготовления этого напитка — насыщенный гватемальский, хорошо сочетающийся с ромом, но и другие сорта кофе из Южной Америки будут неплохи.

🍷 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Насыщенный, сложный вкус ликера Ron Zacara выделяется в сочетании с другими ингредиентами, создавая сочную, насыщенную пряность.



6

ДОМАШНИЕ КОФЕЙНЫЕ ПРОДУКТЫ

По мере создания кофейных коктейлей я разработал несколько удобных и вкусных домашних кофейных продуктов, которые могут вам пригодиться при приготовлении некоторых напитков, приведенных в книге, или помочь в создании ваших собственных рецептов. Часто существует несколько способов приготовления того или иного продукта, поэтому я иногда привожу разные варианты — выбирайте тот, который вам больше всего подходит. Все это даст разные, но неизменно качественные результаты.

Советы бармена

- Перед началом работы соберите все необходимые вещи на рабочем месте, чтобы не ходить взад-вперед по всему бару или кухне.
- Прибирайтесь по ходу дела, чтобы работать более эффективно.
- Пробуйте по ходу дела, чтобы можно было корректировать вкус по мере необходимости.
- Записывайте свои результаты, чтобы их было легче воспроизвести или улучшить в будущем.
- Пожалуйста, помните о рисках, связанных с безопасностью пищевых продуктов, местных законах о спиртных напитках, опасных или ограниченных ингредиентах и опасном оборудовании.

КОФЕЙНЫЙ СИРОП



ПРОСТОЙ МЕТОД ХОЛОДНОЙ ЭКСТРАКЦИИ

Приготовление ароматизированных сиропов — довольно простой и популярный способ для барменов привнести в свои напитки нотку собственного стиля и креативности. Хороший кофейный сироп имеет множество применений — прежде всего, сахар создает более устойчивую среду для хранения кофе, продлевая срок годности и сохраняя вкус свежеприготовленного кофе за счет замедления окисления. Во-вторых, он помогает усилить вкус кофе, сбалансировать кислотность и горечь в коктейлях, алкогольных и безалкогольных, а также является вкусным дополнением к сливкам или пончикам, пирожным, десертам и т. д. Существует множество способов приготовления сиропов — от простых до сложных. Их вкусы можно усилить, добавив ваши любимые специи, такие как корица, стручки ванили, мускатный орех, имбирь, гвоздика, душистый перец и какао-бобы, на различных этапах процесса, чтобы придать дополнительную сложность. Ниже и на следующей странице приведены методы, которые мне кажутся на редкость удачными. Выберите тот, который соответствует вашим потребностям, или используйте его в качестве вдохновения для создания своего собственного.

250 мл концентрата кофе
холодной экстракции
(с использованием
системы Toddy: 250 г кофе,
1 литр воды, 18 часов)

500 мл сахарного сиропа
(2 части сахара на 1 часть
воды) (см. стр. 55)

Щепотка соли

Соедините ингредиенты комнатной температуры в большой чистой миске и перемешайте до однородности. Попробуйте и добавьте больше кофе или сахара в соответствии с вашими личными предпочтениями. Перелейте в стерилизованную бутылку и храните в холодильнике до 4 недель.

Приправьте сироп, просто добавив специи по вашему выбору в миску с кофе и сахарным сиропом и дав им время настояться в процессе холодной мацерации. Вы можете использовать одну специю, например корицу, или смесь специй. Регулярно пробуйте сироп на вкус и процедите через тканевый фильтр (см. стр. 42), как только он приобретет желаемый вкус.

Примечание: некоторые специи, такие как корица и гвоздика, более сильные, чем другие, и придают вкус намного быстрее, поэтому всегда начинайте с малого и постепенно добавляйте больше. Соль важна, так как она смягчает и усиливает сладкий вкус.

КОФЕЙНЫЙ СИРОП

ГОРЯЧИЙ МЕТОД (НА ПЛИТЕ)



Этот метод немного более традиционный и техничный, но работает так же хорошо, если не лучше, для получения хорошо хранящегося и вкусного кофейного сиропа.

150 г кофе крупного помола
на ваш выбор

700 мл воды

1 кг / 5 стаканов сахарной
пудры / мелкого сахара

Щепотка соли

Соедините кофе и воду в кастрюле и нагревайте на медленном огне в течение примерно 3 минут. Процедите через мелкочаеистое сито, всыпьте сахар и соль, снова поставьте на огонь и медленно доведите до кипения, помешивая, пока сахар не растворится. Не позволяйте смеси сильно кипеть.

Попробуйте, чтобы убедиться в правильной концентрации кофейного вкуса, затем снимите с огня и процедите через мелкочаеистое сито (см. стр. 42) или муслин и дайте остыть.

Перелейте в стерилизованную бутылку и храните в холодильнике до 6 недель.

Примечание: этот рецепт также можно усложнить, добавив любимые специи: всыпьте в кастрюлю с кофе и дайте нагреться, чтобы они выделили аромат, а потом процедите вместе с кофе.



КОФЕЙНЫЙ ЛИКЕР



МЕТОД ХОЛОДНОЙ ЭКСТРАКЦИИ

Естественным переходом от сиропов является приготовление домашних ликеров. Добавление спирта улучшает и сохраняет вкус сиропа, а также продлевает срок годности и смягчает сладость. Это также отличный способ извлечь из кофе ароматы в зависимости от используемого метода. Приведенный ниже метод представляет собой простую модификацию метода приготовления сиропа холодным способом, описанного на стр. 184.

250 мл концентрата кофе
холодной экстракции
(с использованием
системы Toddy: 250 г
кофе, 1 литр воды,
18 часов)

250 мл сахарного сиропа
(3 части сахара на 1 часть
воды) (см. стр. 55)

300 мл крепкого алкоголя на
ваш выбор

Щепотка соли

Соедините ингредиенты комнатной температуры в большой чистой миске и перемешайте до однородности. Попробуйте и добавьте больше кофе или сахара в соответствии с вашими личными предпочтениями. Перелейте в стерилизованную бутылку и храните в холодильнике до 6 месяцев.

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ Хотя здесь идеально подошел бы ликер высокой крепости, такой как Everclear, во многих странах он недоступен. Впрочем, хотя водка хорошего качества подходит просто отлично, зачем на этом останавливаться? Я добился еще лучших результатов, используя другие виды крепкого алкоголя в качестве основы. Ржаной виски, бурбон, выдержанный ром, текила «Репосадо», бренди и разные бренды шотландского, канадского и ирландского виски тоже дают отличный результат — каждый из них привносит свою неповторимую индивидуальность.

Примечание: как и сиропы, ликеры можно приправить специями. Просто добавьте специи по вашему выбору в миску вместе с кофе, сиропом и алкоголем и дайте им настояться в процессе холодной мацерации. Регулярно пробуйте и процедите ликер, как только он приобретет желаемый вкус. В качестве альтернативы поместите все ингредиенты в герметичный вакуумный пакет и готовьте методом су-вид (см. стр. 205) примерно 3 часа при температуре 50 °С.

КОФЕЙНЫЙ ЛИКЕР

МЕТОД МАЦЕРАЦИИ



При таком способе настаивание кофе в спирте занимает 12 часов, а затем смесь доводят до кипения с добавлением сахара.

150 г крупномолотого
смешанного жареного
кофе для эспрессо
700 мл крепкого алкоголя на
ваш выбор
500 г / 2½ стакана сахарной
пудры / мелкого сахара
Щепотка соли

Смешайте кофе и алкоголь в большой банке или френч-прессе. Дайте настояться в течение 12 часов, затем процедите через тканевый фильтр (см. стр. 42) или муслин.

Добавьте сахар, периодически помешивайте и дождитесь, пока сахар полностью не растворится. Попробуйте, чтобы убедиться, что достигнута правильная сладость, и отрегулируйте ее в соответствии с вашими предпочтениями. Перелейте в стерилизованную бутылку и храните в холодильнике до 8 месяцев.

Вместо того чтобы использовать метод холодной мацерации, процесс можно ускорить, поместив все ингредиенты в герметичный вакуумный пакет и выдержать в су-виде около 3 часов при температуре 50 °C с последующим процеживанием в соответствии с приведенными выше инструкциями.

Примечание: этот рецепт также легко разнообразить, добавив в исходный кофеино-спиртовой настой ваши любимые специи, такие как корица, стручки ванили, мускатный орех, имбирь, дробленые какао-бобы.



КОФЕЙНЫЙ ЛЕД



Рецептура зависит от крепости кофе, которую вы предпочитаете, при необходимости отрегулируйте ее в соответствии с вашим вкусом. Поместить кофе в морозилку, чтобы сделать кубики льда, проще простого, но ниже приведены несколько советов, которые я почерпнул из практики.

500 мл кофе холодной
экстракции по вашему
выбору (см. стр. 184)
300 мл минеральной воды

Смешайте ингредиенты в стерилизованном контейнере и попробуйте на вкус, чтобы проверить крепость. Как только будет найдена подходящая степень разбавления, просто поместите контейнер в морозильную камеру.

Советы по замораживанию

- В лед можно добавить другие ароматизаторы, такие как экстракт ванили, различные специи и биттеры.
- Лед, приготовленный в морозильной камере с продуктами, легко пропитывается посторонними запахами, поэтому идеальным вариантом будет, если ваша морозильная камера будет использоваться только для льда, стеклянной посуды и напитков.
- Помимо стандартных лотков для кубиков льда, поэкспериментируйте с другими емкостями для получения льда разных форм и размеров.



КОФЕЙНАЯ СОДОВАЯ



Если вы сделаете кофейный сироп, его будет просто использовать в качестве основы для содовой. Естественно, это также может быть кофейный сироп со специями, и его можно использовать в рецепте «Кафе Корона» на стр. 139.

150 мл домашнего
кофейного сиропа
550 мл охлажденной
минеральной воды
(охлажденная вода
быстрее газруется)
0,01 г яблочной кислоты
(также подойдет
лимонная или винная
кислота)

Добавьте все ингредиенты в сифон для содовой объемом 1 литр и заправьте баллончиком с CO₂. Охладите и дайте настояться перед употреблением, в идеале в течение 30 минут.

Заправляйте газом по мере необходимости.

Примечание: непременно добавьте яблочную кислоту. Кислота улучшает вкус, а также стабилизирует и продлевает срок хранения содовой.



КОФЕЙНЫЙ ЛИКЕР, ВЫДЕРЖАННЫЙ В ДУБЕ



Для приготовления кофейного ликера, выдержанного в дубе, просто налейте приготовленный по одному из приведенных выше рецептов ликер в дубовый бочонок или бутылку и оставьте в прохладном месте.

Заметки и советы бармена

- Как и при любой выдержке в дубе, вы, по сути, придаете своему продукту другой вкус. Слишком мало — и это не заметят, слишком много — и дуб может затмить другие ингредиенты. Так что пробуйте его регулярно, чтобы найти золотую середину. Если передержите, просто разбавьте ликер, добавив больше оригинального невыдержанного продукта.
- При выдержке алкоголь испаряется, поэтому крепость снижается, что приводит к повышению концентрации сахара и делает ликер более сладким.
- Чем свежее бочонок или бутылка, тем быстрее они передадут свои ароматы.



- Использование старых, ранее использовавшихся емкостей повлияет на ваши результаты. Ликеры будут выдерживаться медленнее из-за того, что ароматизаторы были предварительно извлечены из более ранних партий. Кроме того, вкус предыдущих порций может передаться вашей текущей порции. Это может помочь или помешать приготовлению ликера, в зависимости от предыдущего состава. Например, бочонок, в котором ранее находился «Сладкий Манхэттен», придаст нотки ржи и красного вермута, в то время как предыдущая партия «Негрони» может передать вкус, который вы не хотели бы чувствовать в своем ликере.

- Аналогичным образом, если использовать емкость для выдержки чего-либо другого после выдержки вашего кофейного ликера, оно приобретет кофейный оттенок, что может стать отличным дополнением к другому коктейлю.

ХОЛОДНАЯ ЭКСТРАКЦИЯ С ИНЖИРОМ И ФУНДУКОМ



Этот метод позволяет придать вашему кофе холодной экстракции тонкий аромат жареных орехов и сладость сушеного инжира. Возможно, это немного спорно для кофеманов, поскольку нарушает чистоту вкуса качественного кофе. Однако я считаю, что подобные настои станут популярны у бариста в ближайшие годы, поскольку те стремятся исследовать новые вкусовые сочетания. В настоящее время я экспериментирую с такими ингредиентами, как курага, какао, бразильский орех, миндаль, кешью и каркаде, чтобы посмотреть, что получится в итоге. Идея состоит в том, чтобы деликатно дополнить кофе натуральными вкусами, стараясь не переборщить и не испортить напиток.

200 г кофе крупного помола

150 г мелко нарезанного
сушеного инжира

100 г крупно раздробленного
жареного фундука

1250 мл минеральной воды

Смешайте сухие ингредиенты, затем приготовьте порцию кофе холодной экстракции, как обычно, влив воду и накрыв тканью.

Держите в прохладном, сухом, темном месте в течение 18 часов. Процедите через тканевый фильтр, муслин или систему Toddy (см. стр. 41). После процеживания обязательно храните кофе в холодильнике.



КОФЕЙНЫЙ БИТТЕР



Ароматный кофейный биттер для коктейлей готовится путем настаивания растительных компонентов, трав, корней, цветов и специй в спиртовом растворе, который извлекает из них масла, кислоты, танины, вкусы и ароматы для получения горького спиртового экстракта. В наши дни мы невероятно избалованы выбором из-за огромного доступного на рынке ассортимента алкогольных продуктов, которые производятся увлеченными людьми, вложившими много заботы, времени и денег в создание исключительных продуктов. Однако я не встречал слишком большого количества вариантов кофейных биттеров. На самом деле у нас в Дубае их вообще нет, что побудило меня экспериментировать с изготовлением собственного. В кофе есть горькие и кислые компоненты, которые быстро переходят в алкоголь, но не всегда в хорошем смысле, как я обнаружил во время череды неудач, с которыми столкнулся, прежде чем пришел к приведенной здесь формуле. Легкий штрих ванили помогает придать завершенность и приятный аромат, в то время как корень горечавки (наиболее широко используемый в биттере ангостура) дарит кофейному биттеру сложность и выраженную горечь, что помогает ему лучше проявлять свой характер в коктейлях.



30 г сушеных стручков
ванили
750 мл водки Ketel One
250 мл бурбона Bulleit
250 г кофе среднего помола
(для кемекса)
1,5 г сушеного корня
горечавки, крупно
раздробленного
100 мл водки Smirnoff Blue
Label (50% abv)

Разломайте стручок ванили и нарежьте кубиками или измельчите на очень мелкие кусочки и положите в большую стерилизованную стеклянную банку. Влейте Ketel One, бурбон Bulleit, всыпьте кофе. Слегка перемешайте и накройте кухонным полотенцем — это необходимо для защиты от света и выхода CO₂. В отдельной банке смешайте корень горечавки и водку Smirnoff, укупорьте. Храните обе банки в прохладном, сухом и темном месте.

Процедите кофе через 48 часов, а настойку горечавки через 96 часов пропустите через фильтр из сверхтонкой ткани, а затем через хорошо промытый бумажный фильтр, чтобы удалить как можно больше осадка. Попробуйте и то и другое, а затем медленно добавляйте настой горечавки в небольших количествах и пробуйте, пока не найдете желаемый баланс горечи. Обычно я использую 80–90 мл настоя, в зависимости от используемого сорта кофе.

Примечание: в биттеры можно добавлять ароматизаторы, например дробленые какао-бобы и корицу, чтобы усилить горечь и придать им более сложный вкус. Рекомендуемый метод заключается в том, чтобы настоять специи в крепком алкоголе отдельно, а затем смешать с готовыми настоями для достижения точного и стойкого вкусового баланса.

 **КОФЕ** Арабика средней обжарки, хани, моносорт хорошо подходит для этого метода. Я использую привычный кофе крупного помола для холодной экстракции. Идеально подойдет насыщенный колумбийский или гватемальский с нотками какао и карамели.

 **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ** Крепость ликера окажет огромное влияние на экстракцию вкусов. Ликер высокой крепости идеален, но приобрести его может быть непросто, поэтому хорошей альтернативой является качественная водка. Другие спиртные напитки тоже подойдут, но их насыщенный вкус может перебить выбранные вами ингредиенты, вот почему для этого рецепта я использую смесь. Если хотите поэкспериментировать, можете добавлять небольшое количество других спиртных напитков, таких как мескаль или торфяной виски, для придания дымной ноты. Однако эти эксперименты могут быть дорогостоящими и не всегда будут удачными.

ВЕРМУТ, НАСТОЯННЫЙ НА КОФЕ



Этот метод придает сладкому вермуту насыщенную кофейную нотку, я часто использую его для придания тонкого кофейного оттенка коктейлям, которые готовятся методом стир. Уровень интенсивности вкуса можно регулировать соотношением молотого кофе, добавляемого в вермут.

700 мл красного (сладкого)
вермута
100 г кофе крупного помола

Смешайте ингредиенты в стерилизованной емкости и накройте хлопчатобумажной тканью. Держите в прохладном, сухом, темном месте в течение 2–6 часов.

Процедите через систему Toddy (см. стр. 41) или очень тонкий тканевый фильтр (см. стр. 42), разлейте по бутылкам и храните в холодильнике.

☉ **КОФЕ** Вермут хорошо сочетается с моносортовым кофе с характерными чертами, которые дополняют его.

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ Поскольку вермуты могут сильно варьироваться от бренда к бренду, я предлагаю попробовать ваш вермут, а затем выбрать подходящий к нему кофе. Возможно, вы даже можете отнести пробу вермута вашему обжарщику, чтобы он помог вам определиться. Добавив в вермут немного кофе холодной экстракции, вы получите хороший пример готового результата.



КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ, НАСТОЯННЫЙ НА КОФЕ ИММЕРСИОННЫЙ МЕТОД



Как и в рецепте вермута на предыдущей странице, рецептура этого напитка зависит от крепости, которую вы предпочитаете. Я всегда стремлюсь создать гармоничный баланс между кофе и спиртным напитком. В идеале мне хочется, чтобы крепкий алкоголь солировал, а кофе играл вспомогательную роль, подчеркивая вкус напитка. Как и в случае с другими настоями, всегда выбирайте качественную обжарку кофе, которая дополнит ваш вкус.

700 мл крепкого алкоголя
на ваш выбор
80 г кофе крупного помола

Смешайте ингредиенты в стерилизованной емкости и накройте салфеткой. Держите в прохладном, темном месте в течение 16 часов.

Процедите через тканевый фильтр (см. стр. 42), муслин или систему Toddy (см. стр. 41).

Примечание: я много раз пыталась процеживать настои через бумажные фильтры, но мне кажется, что бумага стирает характер спиртных напитков, делая их более сухими и пряными, чем мне нравится. Если хотите использовать бумажный фильтр, сначала пропустите через него 1–2 литра воды — это откроет микропоры, чтобы обеспечить большую скорость протекания при меньшем воздействии на крепкий алкоголь.



КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ, НАСТОЯННЫЙ НА КОФЕ



МЕТОД НИТРО

Формула зависит от того, какую крепость вы предпочитаете. Мне нравится использовать кофе для придания тонкого аромата, но вы можете увеличить соотношение, чтобы усилить вкус кофе, если вам так больше нравится. В настой можно легко добавить другие ароматизаторы, такие как стручки ванили, мускатный орех и сушеный апельсин.

600 мл крепкого алкоголя на
ваш выбор

150 г кофе крупного помола

Смешайте спирт и кофе в тщательно очищенном сифоне. Закройте и встряхните, затем заправьте двумя баллончиками с газом NO_2 . Встряхните, дайте настояться в течение 3 минут, затем выпустите газ и процедите через тканевый фильтр, муслин или систему Toddy (см. стр. 41). Разлейте настой по бутылкам.



МОРОЖЕНОЕ ТИРАМИСУ



Должен признаться, не могу устоять перед соблазном отведать хорошего тирамису после ужина (моя жена называет его «мой криптонит»). Итак, домашнее мороженое тирамису, которое я мог бы использовать для коктейлей, было забавным экспериментом, который мне пришлось провести, и результаты оказались сенсационными. Для этого рецепта я привожу два способа приготовления. В обоих случаях для получения приятной гладкой текстуры используется довольно дорогое оборудование — если у вас нет к нему доступа, просто быстро взбейте смесь в блендере, чтобы она наполнилась воздухом, а затем заморозьте и набирайте по мере необходимости.

200 мл кофе холодной
экстракции
200 г маскарпоне
300 мл жирных сливок
1 яичный желток
120 мл коньяка VS
45 мл меда
45 мл темного
Crème de Cacao

Соедините все ингредиенты в блендере и хорошо взбейте.

Способ 1: перелейте смесь в мороженицу и вымешайте до получения густой и однородной массы.

Способ 2: полностью заморозьте в емкости пакоджета, установите емкость в пакоджет и перемешайте слоями под вакуумом.



КОФЕЙНАЯ ПЕНА



Пена стала особым ингредиентом для барменов примерно с 2006 года и с тех пор пользуется огромной популярностью в разных странах. Этот метод был заимствован у поваров, поскольку бармены начали интересоваться инновационными блюдами, появляющимися на кухне. Существует множество способов приготовления воздушных масс и пены. Для них требуется эмульгатор, такой как яичный белок, лецитин или сахароза, в сочетании с ароматизатором и часто сахаром. Приведенный ниже рецепт позволяет получить очень простую однородную пену, которая будет хорошо держаться при нанесении слоями поверх коктейлей, не становясь вязкой.

150 мл пастеризованного
яичного белка

150 мл крепкого кофе
холодной экстракции на
ваш выбор

150 мл сахарного сиропа
(см. стр. 55)

2,2 г сахарной пудры
(см. следующую страницу)

1,2 г ксантановой камеди
(см. следующую страницу)

Смешайте ингредиенты в стерилизованном контейнере с помощью погружного блендера до однородности. Перелейте в сифон iSi и заправьте 2 картриджами с NO_2 (не CO_2).

Держите в холодильнике и используйте по мере необходимости. Приблизительный срок годности — 2 недели.



КОФЕЙНЫЙ «ВОЗДУХ»



«Воздух» легче и воздушнее пены, а пузырьки в нем крупнее — представьте пену для ванны, а не пенку поверх капучино. Существует множество способов приготовления «воздуха» с использованием эмульгаторов — лецитина или сахарозы — в сочетании с ароматизатором. Я предпочитаю использовать Sucro и Xantana, продукты из линейки Textures, которые помогут создать фиксацию и объем — они более стойкие, чем лецитин. По приведенному ниже рецепту получается очень простая воздушная масса, которая будет хорошо держаться при нанесении слоем поверх коктейлей.

150 мл крепкого кофе
холодной экстракции
на ваш выбор

6 г сахарозы

0,2 г ксантановой камеди

Смешайте ингредиенты в стерилизованном контейнере с помощью погружного блендера или ручного миксера до однородности. Перелейте в емкость с широким горлышком и вставьте шланг компрессора для аквариума (продается в большинстве зоомагазинов). Включите его и наблюдайте, как поднимаются пузырьки.

Добавьте «воздух» в свой напиток и отключите подачу кислорода до тех пор, пока он не понадобится вам для следующего напитка. Я обычно готовлю эту смесь ежедневно по мере необходимости, а затем выливаю в конце дня.



ШОКОЛАДНО-КОФЕЙНЫЙ ГАНАШ



Гладкий, насыщенный, бархатистый шоколадный ганаш — это жидкий рай! Чтобы приготовить его, просто добавьте горячие сливки и сливочное масло в ваш любимый шоколад. Естественно, добавление кофе и крепкого алкоголя поднимает его на еще большую высоту. При правильном приготовлении вы можете хранить его в холодильнике в течение нескольких месяцев, и он останется в виде однородного жидкого шоколада, который можно пить сам по себе, использовать для украшения бокалов (фото на следующей странице, внизу слева и справа) или добавлять в коктейли и десерты.

300 г темного шоколада
(около 60% какао),
нарезать небольшими
кусочками
400 мл сливок для взбивания
25 г сливочного масла
105 мл кофе холодной
экстракции
2 мл экстракта
мадагаскарской ванили
Щепотка соли
105 мл бурбона

Доведите 300 мл воды в кастрюле до кипения.

Выложите шоколад в жаропрочную миску среднего размера.

Соедините сливки, сливочное масло, кофе и ванильный экстракт в кастрюльке и прогревайте, помешивая, на среднем огне, пока смесь не начнет закипать (фото вверху справа).

Поместите миску с шоколадом поверх отдельной кастрюли с кипящей водой. Влейте к шоколаду горячую сливочную смесь и перемешайте до однородности (фото в середине слева).

Медленно влейте бурбон, хорошенько вымешивая, чтобы все объединилось. Если смесь начнет расслаиваться, добавьте еще сливок и продолжайте взбивать, пока она не станет бархатисто-однородной. Она должна прилипать к тыльной стороне ложки, но при этом стекать жидким слоем (фото в середине справа).

Посолите по вкусу.

Снимите с огня, дайте остыть и перелейте в стерилизованную бутылочку для соуса. Охладите.



САМОГОН С КОФЕЙНЫМ АРОМАТОМ



Роторный испаритель — это, по сути, перегонный куб лабораторного типа, который выполняет дистилляцию под вакуумным давлением. Это означает, что он может извлекать эссенции без использования высоких температур, которые изменяют вкус, давая барменам возможность экспериментировать и создавать интересные ингредиенты для коктейлей. Я лично приготовил несколько отличных экстрактов с такими вкусами, как ананасовый джин, карамелизованный банан, арахисовая паста и свежескошенная трава. Следующие инструкции объясняют довольно простой способ создания чистого, прозрачного кофейного дистиллята, который можно добавлять в напитки или сбрызгивать им их поверхность.

500 мл кофейной водки (крепкий иммерсионный кофе холодной экстракции, приготовленный на водке, а не на воде в соотношении 5:1)

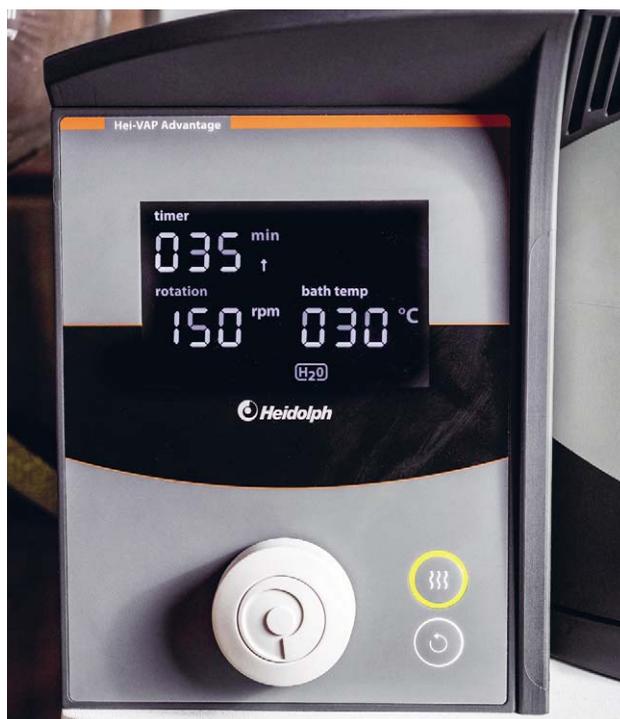
Проверьте роторный испаритель, чтобы убедиться, что он чистый, клапаны герметичны, приемная колба надежно закреплена и все готово к работе. Включите его и установите температуру охлаждающего конденсатора на $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$. Наполните емкость для водяной бани водой комнатной температуры и установите температуру на $30\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Когда температура воды и конденсатора достигнет заданных значений, влейте кофейную водку в колбу испарителя, надежно закрепите и опустите ее в воду.

Включите внешний вакуумный насос. Установите значение поворота на 150 и начните вращение. Примечание: чем быстрее вращение, тем выше скорость дистилляции. Для достижения наилучших результатов я рекомендую внимательно следить за процессом в течение первых 10–15 минут, чтобы убедиться, что скорость вращения колбы и температура водяной бани установлены правильно. Отрегулируйте их по мере необходимости для эффективной экстракции, стараясь не довести до кипения. Как правило, и то и другое может быть отрегулировано по мере прохождения дистилляции.

Если вы чувствуете запах дистиллята, то, скорее всего, испаряются ароматические компоненты, а это означает, что ваш конденсатор недостаточно охлажден или клапан открыт. Если смесь начнет пузыриться, она может вскипеть и испортить ваш дистиллят. Чтобы избежать этого, понизьте температуру водяной бани и замедлите скорость вращения, чтобы добиться стабильной консистенции, но при этом достаточно быстрой дистилляции.

Процесс завершится, как только жидкость в испарительной камере превратится в густоватую вязкую пасту.



ГЛОССАРИЙ

Half & half Смесь в равных частях сливок и молока (соответствует российским сливкам 10% жирности. — *Прим. пер.*)

Sucro Порошок-эмульгатор из линейки Textures, который идеально подходит для аэрирования жидкостей для получения пены и «воздуха».

Toddy Брендное наименование набора оборудования, предназначенного для производства кофе холодной экстракции иммерсионным методом (методом погружения).

V60 Инструмент, используемый для удержания бумажного фильтра при приготовлении кофе методом пуровер. Созданный японской компанией Hario, он получил свое название из-за угла наклона боковых сторон в 60 градусов.

Амарена Мелкая, темная, кисловатая итальянская вишня, консервированная в густом сахарном сиропе.

Амаро Итальянский термин, означающий «горький», обычно относящийся к горькому травяному ликеру.

Арабика Вечнозеленый вид кофейного растения, который, как считается, дает кофе лучше, чем другие виды — предпочтение отдается 100% арабике.

Атомайзер Маленькая бутылочка для распыления ароматических веществ на напитки.

Аэрация Добавление воздуха в жидкость.

Бариста Человек, зарабатывающий на жизнь приготовлением кофе.

Билд Метод приготовления коктейля вливанием ингредиентов одним за другим, наслаиванием.

Биттер Ингредиент для приготовления коктейлей, который может быть сделан из корней, цветов, фруктов, специй и / или трав, которые были настояны на спиртовой основе для сбалансирования и придания сложных вкусовых оттенков.

Блейзер Напиток на основе спирта, который поджигают и переливают между двумя емкостями для подогрева, смешивания и растворения сахара.

Бленд Метод приготовления коктейля в блендере.

Блуминг Технология заключается в том, что свежемолотый кофе заливается небольшим количеством воды, а затем выдерживается в течение короткого времени, чтобы позволить CO₂ выйти из кофе и свести к минимуму содержание углекислоты. Соотношение воды и кофе, используемое для извлечения ароматов — например, 5:1 = 5 частей воды на 1 часть кофе.

Брю рэтио Соотношение воды и кофе, использующееся для экстракции вкусов, например 5:1 = 5 частей воды на 1 часть кофе.

Вермут Вино, производимое с середины XVIII века годов в Турине (Италия), ароматизированное растительными экстрактами и обогащенное крепкими спиртными напитками. Его следует хранить в холодильнике.

Ганаш Жидкий шоколад.

Дабл стрейн Использование двух фильтров, сетчатого ситечка и стрейнера, при переливании коктейля из шейкера в бокал.

Далла Арабский кофейник для заваривания кофе по-арабски.

Дэш Очень малое количество жидкости, равное примерно 1 миллилитру.

Золотистый сахарный сироп Традиционный английский карамельный сироп, использующийся в выпечке.

Кемекс Сосуд в форме песочных часов, предназначенный для заваривания заливного кофе с использованием бумажного фильтра.

Китайская смесь «5 специй» Смесь специй, используемая в основном в китайской кухне. Смесь корицы, бадьяна, гвоздики, семян фенхеля и сычуаньского перца. Некоторые варианты содержат также мускатный орех, имбирь и лакрицу.

Крема Воздушная пенка на поверхности кофе, характерная для эспрессо.

Креманка Также называемый «блюдец для шампанского», этот бокал на ножке похож на классический бокал мартини, но имеет округлую, а не V-образную форму.

Ксантановая камедь Вещество, использующееся для загущения жидкостей.

Культивар Сорт кофе, выращиваемого для коммерческого использования.

Мокко Гибрид капучино и горячего шоколада. Кофеварка «Мокко» — итальянский кофейник для варки кофе на плите. Названы в честь Моха, порта в Йемене, откуда началось путешествие кофе по остальному миру.

Моносорт Кофе одного сорта и происхождения из одной страны с одной плантации в отличие от купажированного (смеси).

Мытая обработка Метод удаления мякоти с кофейных зерен с использованием большого количества воды.

Натуральный метод Метод высушивания кофейных ягод на солнце перед извлечением зерен.

Нитро Способ быстрой газации жидкостей в сифоне с помощью азота.

Обжигание цедры Процесс поджигания масел в апельсиновой или лимонной цедре для создания карамелизованного аромата на поверхности напитка.

Пакоджет Мощный блендер, работающий под вакуумным давлением для перемешивания и аэрации замороженных ингредиентов, идеально подходит для приготовления мороженого и сорбета.

Портафильтр Емкость на ручке, используемая в кофемашине для приготовления эспрессо.

Пуровер Метод приготовления кофе путем вливания воды через фильтр с молотым кофе.

Релосадо Выдержанная текила.

Робуста Вид кофейного дерева, дающего кофе с низкой кислотностью и высокой горечью, в основном используется для изготовления растворимого кофе.

Самогон Чистый дистиллят высокой крепости.

Сахарный сироп Обычно это тростниковый сахар, растворенный в воде в соотношении 1:1, если не указано иное. Также популярна пропорция 2:1.

Светлая обжарка Слегка обжаренные кофейные зерна.

Сифон iSi Бренд профессиональных сифонов для газирования жидкостей.

Спешелти кофе Самый качественный кофе, только лучшая арабика.

Стир Метод приготовления коктейля перемешиванием в специальном стакане.

Су-вид Техника готовки в воде, как правило, в вакуумных пакетах, при невысокой контролируемой температуре.

Темная обжарка Сильно обжаренный кофе обычно темно-шоколадного цвета, с маслянистым блеском.

Темпер Тяжелый плоский «штамп», с помощью которого трамбуют кофе в портафильтре.

Терруар Характерные черты окружающей среды, которые передаются кофе / вину и т. д.; определяется во время дегустации.

Турка Самая простая модель кофеварки, состоящая из металлической емкости и ручки.

Фроуинг Метод приготовления коктейлей с неоднократным переливанием жидкости из одной емкости в другую.

Хани Способ обработки кофе, при котором удаляется внешняя кожица, а затем зерна оставляют сушиться с неповрежденной мякотью.

Холодная экстракция Кофе готовится при комнатной температуре в течение более долгого времени, чем при варке, для экстракции вкусов.

Холодный капельный метод Кофе готовится путем стекания воды под действием силы притяжения из одной емкости в другую через молотый кофе.

Шейк Метод приготовления коктейля путем взбалтывания в шейкере.

УКАЗАТЕЛЬ

F.B.I., стр. 169
Netflix и десерт, стр. 174

А

абрикос, стр. 136
аверна, дижестив, стр. 67
Азиатско-Тихоокеанский регион, стр. 22
айриш-кофе, стр. 95
айриш с арахисовой пастой, стр. 84
амаретто, стр. 100
американо, стр. 95
амаро
 Fernet-Branca, стр. 155, 170
 Montenegro, стр. 143
 Ramazzotti, стр. 170
 со специями майя, стр. 143
ананас, стр. 88
 вяленый, стр. 115
апельсин, стр. 76, 128
 сушеный, стр. 115
 цедра, стр. 104, 116, 119, 131, 139, 147, 151, 155, 156, 159, 163
апельсиновая вода, стр. 112
арабика, стр. 22, 28, 112
арабские сливки, стр. 112
Аравийский полуостров, стр. 22
арак, стр. 112
арахисовая паста, стр. 84
Африка, стр. 22
аффогато «Крестный отец», стр. 100

Б

бадьян, стр. 76
барная ложка, стр. 12
белый русский, стр. 123
биг брю, стр. 59
билд, метод, стр. 121
бискотти, стр. 100
биттер
 Bitter Truth Jerry Thomas, стр. 139
 Black Walnut, стр. 148
 Dr. Adam Elmegirab's, стр. 68
 Dr. Adam Elmegirab's Aphrodite, стр. 143
 Dr. Adam Elmegirab's Orinoco, стр. 156
 Fee Brothers Black Walnut, стр. 132
 Peychaud's, стр. 75, 156
 The Bitter Truth Aromatic, стр. 112
 The Bitter Truth Creole, стр. 71
 ангостура, стр. 59
 апельсиновый, стр. 128

аперитив Rinomato, стр. 151, 159
ароматный, стр. 83
вишневый, стр. 148
кофейный, стр. 72, 147, 163, 192
ореховый, стр. 119
шоколадный, стр. 83, 91, 96, 107, 147, 181
бленд, метод, стр. 25, 167
бренди, стр. 68, 116
бурбон, стр. 96, 132, 163, 174, 178, 193, 200

В

ваниль, стр. 83, 87, 108, 143, 181, 193, 200
ванильная пудра, стр. 169, 181
вермут, 148, 194
 настоянный на кофе, стр. 151, 152, 155, 156, 159, 194
 хересный, стр. 160
весы цифровые, стр. 14
вечеринка с кегами, стр. 140
взбитый рахат-лукум, стр. 164
виски, стр. 56, 63, 71, 80, 84, 95, 99, 100, 104, 111, 147, 152, 156, 160, 173
 ирландский, настоянный с арахисовой пастой, стр. 84
 настоянный на кофе, стр. 136, 148
 с пряностями для рождественского пая, стр. 80
виски пурровер, стр. 104
вишня
 амарена, стр. 170
 вымоченная в Cointreau и коньяке, стр. 148
вкус Аравии, стр. 112
вкусное колесо, стр. 31
вкусы кофе, стр. 30
водка, стр. 55, 59, 64, 112, 123, 127, 140, 169, 177, 193
 ванильная, стр. 135
 кофейная, стр. 202
 настоянная на жареных кедровых орешках, стр. 112
 с соленой карамелью, стр. 72
выбор кофе, стр. 28
вье кафе, стр. 156

Г

гвоздика, стр. 88, 116
гибискус (каркаде), стр. 164
«Гиннес», стр. 63
горечавка, корень, стр. 193
горячие коктейли, стр. 93

грейпфрут, цедра, стр. 124
грецкие орехи, стр. 132

Д

джелато
 сабайон, стр. 100
 тирамису, стр. 91
джем из инжира, стр. 68
джиггер, стр. 12
джин, стр. 124, 155
дижестив аверна, стр. 67
домашние кофейные продукты, стр. 183
дрип-кофе, стр. 107
душистый перец, стр. 119, 127, 181
дымный Бобби Бернс, стр. 152

Е

ежевика, стр. 83, 140
ежевичный сироп с жареными семенами чиа, стр. 83

Ж

жenever, стр. 107, 151

З

запретный плод, стр. 79
золотая пудра, стр. 72
золото пищевое, стр. 72, 75, 83
золотой бархат, стр. 72

И

изюм, стр. 79, 164
имбирно-ореховый латте, стр. 99
имбирь, стр. 83, 99, 115, 181
имперский кофе, стр. 115
инжир, стр. 68, 191
итальянский секрет, стр. 67
итальянский фраппе, стр. 170
история кофе, стр. 16

К

какао-бобы, стр. 143, 178
какао-порошок, стр. 64, 76, 91, 111, 139, 181
кальвадос, стр. 79
каменистая дорога с кофе, стр. 177
кардамон, стр. 112
каскара, стр. 75
кафе Балле, стр. 131
кафе Брюло дьяволик, стр. 116
кафе Кою, стр. 127
кафе Корона, стр. 139
кафе Л'оранж, стр. 128
кафе Манхэттен, стр. 148
кафе Негрони, стр. 151
кафе Розита в бутылке, стр. 159
кашаса, стр. 75
кедровые орехи, стр. 112
кокосовая стружка, стр. 127, 181
кокосовый half & half, стр. 127

кокосовый сахар, стр. 178, 181
коктейльные основы, стр. 50
кола, стр. 76, 132
колд брю, стр. 33
коммерческий кофе, стр. 21
кондитерская посыпка, стр. 87
коньяк, стр. 91, 103, 128, 156, 197
корица, стр. 76, 80, 83, 88, 96, 99, 100, 116, 119, 128, 132, 143, 177
кофе
 в капсулах, стр. 48
 для коктейлей, стр. 32
 единого происхождения, стр. 25
 мокко, стр. 67
 повышенного качества (спешелти), стр. 21
 по-турецки, стр. 164
 растворимый в гранулах, стр. 169
 кофе из Кентукки, стр. 96
 кофе колада, стр. 181
 кофе по-голландски, стр. 107
 кофе по-кубински, стр. 60
 кофеиновый наравал, стр. 87
 кофейная вишня, стр. 75
 кофейная пена, стр. 143, 197
 кофейная содовая, стр. 139, 189
 кофейно-ванильная пудра, стр. 88
 кофейные зерна, стр. 84, 147
 кофейный биттер, стр. 192
 кофейный «воздух», стр. 199
 кофейный лед, стр. 75, 188
 кофейный ликер, выдержанный в дубе, стр. 190
 имперский кофе, стр. 14
 кофе-тоник, стр. 124
 крем-де-ла-крем, стр. 83
 крепкий алкоголь, настоянный на кофе
 иммерсионный метод, стр. 195
 метод нитро, стр. 196
ксантановая камедь, стр. 198, 199
кукуруза фиолетовая, стр. 88
купажированный кофе, стр. 25

Л

лакрица – см. солодка
Латинская Америка, стр. 22
лед
 из кофе холодной экстракции, стр. 160, стр. 188
 с кофейными специями, стр. 131
ликер
 Baileys Irish Cream, стр. 84, 87, 91, 103, 169
 Cointreau, стр. 119
 Curaçao, стр. 116

Crème de Cacao, стр. 83, 91, 96, 132, 197
Drambuie, стр. 71
Grand Marnier, стр. 103
Jägermeister, стр. 76
Licor 43, стр. 72
Mozart Dark Chocolate, стр. 178
Pimento Dram, стр. 140
Speculaas, стр. 107
Vana Tallinn, стр. 76
абрикосовый, стр. 136
апельсиновый, стр. 139
банановый, стр. 72
«Бенедиктин», стр. 128, 152, 156
вишневый, стр. 75
ежевичный, стр. 140
карамельный, стр. 96
кокосовый, стр. 181
кофейный, стр. 55, 59, 91, 108, 123, 135, 163, 169, 177
выдержанный в дубе, стр. 190
метод мацерации, стр. 187
метод холодной экстракции, стр. 186
с корицей, стр. 143
лимонная кислота, стр. 75
лимонная цедра, стр. 67, 116

М
малина, стр. 71
пудра, стр. 143
малиновое пюре, стр. 75, 177
мармелад апельсиновый, стр. 147
марсала, стр. 170
мартини из френч-пресса, стр. 64
маршмеллоу, стр. 111, 177
маскарпоне, стр. 197
масло сливочное, стр. 200
мед, стр. 79, 164, 197
медная пудра, стр. 143
мексиканский блейзер, стр. 119
мексиканский мокко, стр. 108
мескаль, стр. 108, 139
методы обработки кофейных ягод, стр. 23
миндаль, стр. 80
мокко у костра, стр. 111
молоко, стр. 56, 87, 111, 123, 135, 173, 177
кокосовое, стр. 127
миндальное, стр. 178
овсяное, стр. 99
молоко и печенье, стр. 56
молочник, стр. 14
моносорт кофе, стр. 25
мороженое
ванильное, стр. 169, 173, 177
ореховое с кленовым сиропом, стр. 132

с крошкой печенья стр. 174
тирамису, стр. 91, 197
мускатный орех, стр. 63, 83, 95, 107, 123, 181
мята, стр. 136, 170
листья в шоколаде, стр. 136

Н
наршараб, стр. 151
нектар агавы, стр. 119, 127
ню-йоркский кофейный крем, стр. 178

О
обжарка, стр. 24, 26
ода попкорну, стр. 173
олд фэшн
в старом дубе, стр. 163
с кофе и мармеладом, стр. 147
ореховый ликер, стр. 67
о-фиг-енно, стр. 68
охота на оленей, стр. 76

П
пекан, стр. 132
перец чили, стр. 139, 143
перуанский сауэр, стр. 88
печенье, стр. 56, 174, 177
имбирно-ореховое, стр. 99
савоярди, стр. 91
шотландской песочное, стр. 152
писко, стр. 88
помол кофе, стр. 34
попкорн карамельный, стр. 173
поплавок с кофе и бурбоном, стр. 132
пуровер, стр. 46
пчелиная пыльца, стр. 75
пчелиные соты, стр. 136
«пьяный» шоколадный ганаш, стр. 178, 200

Р
раки, стр. 164
рахат-лукум, стр. 164
робуста, стр. 22
розовая вода, стр. 164
рожок с корицей и грецкими орехами, стр. 87
ром, стр. 60, 83, 115, 143, 164, 181
кокосовый, стр. 181

С
самогон с кофейным ароматом, стр. 202
сахароза, стр. 199
свекольный коктейль, стр. 71
сироп
агавы, стр. 108, 140
вишневый амарена, стр. 170
из гибискуса, стр. 71

карибский со специями, стр. 181
кленовый, стр. 96, 104, 111
кофейный
горячий метод, стр. 185
метод холодной экстракции, стр. 184
чича морада, стр. 88
кукурузный, стр. 136
медовый, стр. 115, 128
с жареным какао, стр. 178
с каскарой и пчелиной пыльцой, стр. 75
финиковый, стр. 112
сливки, стр. 72, 84, 95, 96, 96, 108, 112, 123, 135, 197, 200
взбитые, стр. 174
ванильные, стр. 173
кокосовые, стр. 127
с карамелью, стр. 96, 107
смерть от кофеина, стр. 143
смесь half & half, стр. 169, 204
настоянная на хлопьях, стр. 135
смесь «5 специй», стр. 64
смесь сухофруктов и специй для рождественского пая, стр. 80
совок для льда, стр. 12
сок
лайма, стр. 79
лимонный, стр. 71, 75, 88
свекольный, стр. 71
яблочный, стр. 79
солодка, стр. 115
соль
какао-чили, стр. 139
морская, стр. 139
соус
ванильный, стр. 177
карамельный, стр. 173
шоколадный, стр. 177
стаут, стр. 63
стеклянная посуда, стр. 13
стир, метод, стр. 145
стрейнер, стр. 12
стропвафля, стр. 107
супер стаут, стр. 63
сухофрукты, стр. 112, 164
сфера из темного шоколада, стр. 143
Сэмми Дэвис, стр. 160

Т
текила, стр. 79, 108, 119, 139, 159
теннесийский джулеп, стр. 136
«Тодди», система заваривания, стр. 14, 41
тоник, стр. 124

Ф
фильтры, стр. 42
фисташки, стр. 164
френч-пресс, стр. 42, 44, 116

фруинг, метод, стр. 145
фундук, стр. 191

Х
херес, стр. 68, 80, 164
хлопья хрустящие
цельнозерновые с корицей, стр. 135
холодная экстракция, стр. 40
метод настаивания, стр. 41
с инжиром и фундуком, стр. 191
холодный капельный метод, стр. 40
хот-шот B52, стр. 103
хрустящий белый русский, стр. 135
хэнки-пэнки, стр. 155

Ч
чайник электрический, стр. 14
черный русский, стр. 123
чеснок, стр. 76
чия, стр. 83

Ш
шафран, стр. 112
шейк, метод, стр. 53
шейкер, стр. 12
шипучая карамель Pop Rocks, стр. 143
шипучие конфеты, стр. 72, 79
шоколад
апельсиновый с морской солью, стр. 163
пряный с миндалем и корицей, стр. 108
темный, стр. 83, 87, 96, 107, 108, 111, 200
шоколадная пудра, стр. 140
шоколадно-кофейный ганаш, стр. 200
шраб из зеленого яблока с изюмом, стр. 79

Э
экстракция, стр. 34
эмульгатор Sucro, стр. 164
эспрессо, стр. 32, 36, 55, 60, 79, 87, 95, 99, 100, 103, 119
эспрессо-мартини, стр. 55

Я
яблоко, стр. 79, 88
яблочная кислота, стр. 79
яблочный уксус, стр. 79
яичный белок, стр. 71, 88, 198
яичный желток, стр. 197
яйцо, стр. 80

Кларк, Джейсон.

К47 Кофе и алкоголь. Искусство приготовления кофе и кофейных коктейлей / Джейсон Кларк ; [перевод с английского О. Ивенской]. — Москва : Эксмо, 2024. — 208 с. : цв. ил. — (Кофе и чай. Магия напитка).

Все грани фантастического сочетания двух разных областей — кофе и алкоголя, — одних из самых популярных в мире, раскрывает нам миксолог мирового класса Джейсон Кларк в своей книге, посвященной искусству создания кофейных коктейлей.

Сначала вместе с автором вы совершите путешествие в историю и ремесло кофе, самого популярного напитка в мире, от урожая до чашки. Далее, следуя его профессиональным советам, предназначенным для всех, от заядлых новичков до барменов, работающих в лучших барах мира, вы сможете создать свои идеальные напитки. В книге представлено более 75 рецептов, дополненных замечательными иллюстрациями и охватывающих все стили коктейлей.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-177444-8

© Ивенская О. С., перевод с английского, 2023
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2024

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КОФЕ И ЧАЙ. МАГИЯ НАПИТКА

Кларк Джейсон

КОФЕ И АЛКОГОЛЬ

ИСКУССТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ И КОФЕЙНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

Jason Clark

The Art & Craft of Coffee Cocktails: Over 75 recipes for mixing coffee and liquor

Text and commissioned photography © Jason Clark 2018

First published in the United Kingdom in 2018 under the title The Art & Craft of Coffee Cocktails

by Ryland Peters & Small Limited 20-21 Jockey's Fields London WC1R 4BW

All rights reserved.

Перевод с английского *Ольги Ивенской*

Ответственный редактор *С. Ильичева*. Художественный редактор *А. Гусев*

Верстка *С. Туркиной*. Корректор *М. Кондакова*

Страна происхождения: Российская Федерация

Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, г. Москва, ул. Зорге, д. 1, стр. 1, эт. 20, каб. 2013. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Факс: «Издательство «Эксмо» ЖШҚ

123308, Ресей, Мәскеу қаласы, Зорге көшесі, 1-үй, 1-құрылыс, 20 қабат, 2013-қаб.
Тел.: 8 (495) 411-68-86. Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы»,
Казахстан Республикасына импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Дистрибьютор және Қазақстан Республикасындағы өнімге шағымдар
қабылдау жөніндегі өкіл: «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92. E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»:
www.eksmo.ru/certification

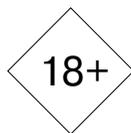
Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылмынан сайттегігі растау
туралы мәліметтерді мына адрес бойынша алуға болады: <http://eksmo.ru/certification/>

Произведено в Российской Федерации

Ресей Федерациясында өндірілген

Сертификаттауға жатпайды

Дата изготовления / Подписано в печать 20.10.2023.
Формат 84x100^{1/16}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 20,22.
Тираж экз. Заказ



ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-177444-8



9 785041 774448 >

Хочешь стать
автором «Эксмо»?



eksmo.ru
Официальный
интернет-магазин
издательства «Эксмо»



ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки
вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).



У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

Звоните:

+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:

eksмо.ru/b2b



**ПЕРЕД ВАМИ КНИГА О САМЫХ ТРЕНДОВЫХ НАПИТКАХ В МИРЕ:
КОФЕЙНЫХ КОКТЕЙЛЯХ.**

Вы узнаете о различных сортах кофе, о том, как их готовить, и поймете, почему автор выбирает определенные сорта под каждый коктейль, описанный в его книге. Возможно, после прочтения этой книги вы станете квалифицированным специалистом по приготовлению кофе!

Здесь вы найдете замечательную коллекцию из более чем **75 рецептов**, созданных за двадцать с лишним лет работы в барменской индустрии.

Книга 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!



хлеб*соль
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
breadsalt.publisher