

Інгредієнти

20 мл лемонграсовий сироп*
20 мл супер лайм
10 мл Malibu
20 мл йогуртовий лікер (Bols)
40 мл горілка настояна на спеціях
20 мл білковий мікс, див.стор. 58

Подача

Кокосові чипси
Рожевий перець
Бамбукове листя

Келих

Goblet

Метод приготування

*Приготуйте цукровий сироп, додайте 50 г порізаного лимонграсу. Охолодіть і відфільтруйте. Збийте інгредієнти в шейкері з льодом, процідіть і збийте знову (цього разу без льоду). Процідіть в охолоджений келих. Прикрасьте коктейль чипсами кокосу, бамбуковим листом і рожевим перцем.

What's in it

20ml Lemongrass Syrup
20ml Superlime
10ml Malibu
20ml Bols Yoghurt Liqueur
40ml Vodka Infused with Spices
20ml Gummy Mix, see page 60

Garnish

Coconut slices, dried
Pink pepper corns
Bamboo leaves

Glass

Goblet

Technique

To make the Lemongrass syrup add 50gr of chopped lemongrass while cooking the sugar syrup. Allow to cool and filter. For the cocktail shake ingredients vigorously with ice, strain back into shaker and shake again without ice. Strain into a chill glass. Garnish with dried coconut, bamboo leaf and

Tai Sour

Vodka



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>



Інгредієнти

5 мл лікер Creme de cacao white
10 мл персиковий лікер
10 мл абрикосовий лікер
20 мл лікер Creme de Mur
25 мл бітер Neroni
30 мл джин London Dry

Подача

Сублімований персик

Келих

Old Fashioned

Метод приготування

Головна фішка цього коктейлю в технології fat washing! Змішайте декілька порцій коктейлю і розтопіть в цьому об'ємі топлене масло (або масло гхи) в пропорції 1:10 (масло до коктейлю), але не перегрійте, щоб не почав випаровуватись алкоголь. Цю суміш відправте в морозильну камеру на 10 годин, після чого ретельно відфільтруйте від масла. Тепер можна змішувати з льодом і подавати. Прикрасьте коктейль сублімованим персиком.

What's in it

5ml Creme de Cacao white
10ml Creme de Peche
10ml Apricot Brandy
20ml Creme de Mure
25ml Negroni bitter
30ml London Dry Gin

Garnish

Peach, sublimated

Glass

Old Fashioned

Technique

To make this cocktail we're using the fat washing method.

For fat washing mix and heat the ingredients on the stove adding Ghee in a 10:1 ratio. Do not allow it to overheat. Allow to cool and freeze for 10 hours. Then remove the butter from the top and filter the cocktail through a cheesecloth, bottle and serve as required. To serve stir with ice and strain into a chilled glass, garnish with sublimated peach.

Creamy Negroni

Gin



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>



Інгредієнти

1 шт.	полуниця
5 мл	гранатовий сік
10 мл	цукровий сироп
10 мл	сироп з трояндових пелюстків Monin
25 мл	супер лайм, див.стор. 58
25 мл	пюре лічі
50 мл	джин London Dry
20 мл	білковий мікс, див.стор. 58 содова

Подача

Пелюстки троянд

Келих

Highball

Метод приготування

Розімніть полуницю мадлером з сиропом в шейкері, додайте решту інгредієнтів окрім содової і збийте з льодом. Процідіть і збийте ще раз без льоду, відфільтруйте в охолоджений келих. Долийте содовою, прикрасьте пелюстками троянд.

What's in it

1	Strawberry
5ml	Pomegranate Juice
10ml	Sugar Syrup
10ml	Rose Syrup, Monin or similar
25ml	Superlime , see page 60
25ml	Lichee Puree
50ml	London Dry Gin
20ml	Gummy Mix, see page 60 Soda Water

Garnish

Rose petals

Glass

Highball

Technique

Muddle the strawberry with the syrups in a shaker. Add the remaining ingredients and shake well with ice pour into a glass and strain back into the shaker and shake again without ice.

Strain into a chill glass, top with soda water
Garnish with rose petals.

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

Rose Petal Fizz

Gin |



[Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>](#)



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>