



Aromaticus

Парфюмерное веяние



Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>



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

Ароматы управляют нашей жизнью. Они не только возбуждают аппетит или улучшают окружающий нас мир. Они заставляют вспыхнуть любовь, оживляют забытые воспоминания. Они могут вызывать как радость, так и ностальгическую грусть. Поэтому тенденция использования ароматов в миксологии столь важна. Ведь приготовить и подать коктейль – это, в первую очередь, продать минуты счастья. Никто, разумеется, не дожидался этого ароматического тренда, чтобы смешивать душистые коктейли. Тем не менее, вместе с широким использованием трав, пряностей и инфузов, ароматическое выражение коктейлей становится все более филигранным. С некоторых пор многие бары по всему миру задались целью развить ароматическую составляющую своих коктейлей. И это не считая тех баров, где вообще занимаются специальными изысканиями, чтобы при помощи коктейлей воссоздать ароматы известных духов, как, например, в баре *Fragrances* в Берлине.

Россия не остается в стороне. Бар «Коробок», проект Жени Шашина, являет собой авангард в данной области. В этом баре не признают никаких органических продуктов (например, вместо цитрусовых здесь используют кислоту), чтобы сделать атмосферу в баре максимально нейтральной.

Знаете ли вы, например, что наш организм так устроен, что не способен два раза подряд воспринять один и тот же запах? Получается, что посетители «Коробка» дольше остаются чувствительными к подаваемым там неземным напиткам. Коктейль «надушен», как молодожен идущий на свадьбу. Окутывающие его ароматы расцениваются так же высоко, как и его вкус.

В другом стиле действует Эрик Адинаев в баре *Mitzva*. Здесь подают коктейль, одновременно испуская свежие ароматы в направлении гостя.

На следующих страницах я представляю разные рецепты коктейлей, которые объединены общей концепцией – ароматическим поиском. Среди них есть и простые, и сложные, использующие самые современные технологии. Они позволяют вам самостоятельно создать коктейли, которые смогут покорить новые ароматические вершины.

Но вы увидите, что от самого простого к самому сложному, один показатель остается неизменным: единственной гарантией успеха является личный вкус барменера, его воображение и правильный выбор подходящих ароматов.



Весенний Гимлет

Seasonal Gimlet

Один из самых популярных коктейлей в московском баре «Коробок». Легкий, сбалансированный и душистый. Травяные ноты отлично сочетаются с джином и подчеркивают его аромат. Ощущение что пьешь напиток на свежескошенном поле.

Джин - 50 мл

Весенний кордиал* - 50 мл

1. Ингредиенты перемешать в смешительном стакане, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.

*Весенний кордиал

Ростки пророщенной пшеницы - 300 г

Вода - 1 л

Яблочная кислота - 30 г

Агар-агар

Сахарный сироп (1 часть сахара на 1 часть воды)

1. Ростки пшеницы пробить в блендере вместе с водой и яблочной кислотой.
2. Осветлить при помощи агар-агара (5 г на 1 литр).
См. инструкции на стр. 71.
3. Процедить через чайные фильтры.
4. Смешать с сахарным сиропом в пропорции 1.3 к 1.

В московском баре «Коробок» коктейль «Весенний Гимлет» сбрызгивается «парфюмом» собственного изготовления. Все ароматы получают в ротормном испарителе. Растительное сырье, например Рододендрон Адамса, настаивают на водке пару дней. Потом перегоняют в ротормном испарителе при давлении 0.8 атмосфер и температуре 60°C.

Сент-Мари-де-ла-Мер

Sainte Marie de la Mer

Коктейль со вкусом и ароматом моря от Реми Саважа (Парижский бар Little Red Door), названный именем курортного городка на юге Франции.

Напиток включает домашний настой морской мертензии. Сие растение также называют «листьями устрицы», поскольку оно обладает вкусом этого моллюска. Как и во многие другие коктейли, Реми добавляет соль, чтобы подчеркнуть вкусовой профиль напитка.

Джин - 30 мл

Спиртная настойка мертензии морской - 15 мл

Домашний сироп из пищевой глины - три дэш

Раствор соли* - 1 дэш

1. Все ингредиенты перемешать в смешительном стакане, заполненном льдом.
2. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.
3. Украсить листом мертензии.

*Раствор соли

Морская соль - 50 г

Вода - 200 мл

1. Подогреть воду.
2. Растворить в ней соль.
3. Охладить.