



**999 и ещё 99 коктейлей.
Коктейльная фантазия**

«РИПОЛ Классик»

2008

999 и ещё 99 коктейлей. Коктейльная фантазия / «РИПОЛ
Классик», 2008

Коктейли бывают алкогольные и безалкогольные. В зависимости от действия на организм они могут быть утоляющими жажду, питательными, освежающими и тонизирующими. Существует огромное количество рецептов коктейлей и способов их приготовления. Постоянно появляются новые рецепты, что связано с открытием баров и ресторанов, которые стремятся привлечь посетителей чем-то оригинальным. С помощью этой книги читатель научится самостоятельно делать самые разнообразные коктейли, а может быть, даже изобретет собственный рецепт.

, 2008

© РИПОЛ Классик, 2008

Содержание

Введение	5
Способы приготовления коктейлей	6
Оформление коктейлей	7
Дополнительные ингредиенты	9
Цветной лед домашнего приготовления	10
Лед из сока плодов и ягод	10
Лед из экстракта плодов и ягод	10
Лед с ягодами или дольками плодов	10
Плодово-ягодный лед	10
Ореховый лед	10
Шоколадный лед	11
Кофейный или чайный лед	11
Ароматные посыпки	12
Цветная сахарная посыпка	12
Сахарная посыпка с кофе	12
Сахарная посыпка с ароматом ванили	12
Сахарная посыпка с ароматом роз	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

999 и ещё 99 коктейлей. Коктейльная фантазия (сост. А. В. Нестерова)

Введение

Коктейль – это смесь разных соков или напитков, украшенная дольками фруктов, ягодами или тертыми орехами и сбрызнутая соком лимонной или апельсиновой цедры. Благодаря сочетанию различных ингредиентов коктейль переливается на солнце различными цветами, напоминая оперенье петуха. Возможно, поэтому напиток и получил свое название, ведь в переводе с английского слово «cocktail» означает «петушиный хвост».

Этот напиток был изобретен испанцами и португальцами, перебравшимися на американский континент в XVIII веке. В те времена среди колонизаторов большой популярностью пользовались петушиные бои. Конечно же они сопровождались распитием горячительных напитков. Именно тогда впервые стали смешивать самые различные напитки, варьируя их количество и качество. Некий джентльмен по имени Джерри Томас оказался человеком весьма наблюдательным и предприимчивым. Он изучил и, вероятно, перепробовал большое количество коктейлей и позже написал и издал книгу с рецептами их приготовления. Благодаря этому коктейли превратились в предмет национальной гордости американцев, а со временем приобрели популярность во всем мире.

Сегодня мы и представить себе не можем вечеринку, романтический ужин и деловую встречу без коктейля. Ни один детский праздник не обходится без этого вкусного напитка.

Коктейли можно приготовить из алкогольных напитков или соков и других напитков. Помимо этого, в них можно добавлять молоко, яйца, шоколад, мороженое, пряности, взбитые сливки, кофейный экстракт и пр. Коктейли принято украшать и оформлять. Для этих целей используются самые различные продукты – тертые орехи, цедра лимона или апельсина, фрукты и ягоды: вишня, малина, дольки апельсина, яблока или груши. В коктейли добавляют пищевой лед, который может быть бесцветным или окрашенным в любой цвет с помощью пищевого красителя. Изначально напиток готовился из охлажденных продуктов в холодном месте на льду. Сегодня существует множество других способов приготовления коктейлей.

Этот напиток выступает как отдельное блюдо, поэтому его положено подавать до еды или после, но не к блюдам. К нему можно подать сыр, соленое печенье или миндаль, в зависимости от ингредиентов коктейля.

Коктейль может быть прохладительным или горячительным, питательным или диетическим, а также утоляющим жажду. Он даже может заменить собой десерт – все будет зависеть от потребностей и ситуации. В этой книге найдутся рецепты на все случаи жизни.

Способы приготовления коктейлей

Многообразие алкогольных и безалкогольных коктейлей диктует и различные способы их приготовления. Все напитки можно условно разделить на 5 групп в зависимости от способа приготовления.

К первой группе относятся напитки, которые нужно готовить в шейкере при интенсивном охлаждении. Шейкер – это смесительный стакан. Он может быть электрическим или ручным. Ручной шейкер представляет собой большой металлический стакан с герметично закрывающейся крышкой. В таком стакане смешивают, взбалтывая, напитки, входящие в состав коктейля. Электрический шейкер обычно используется для приготовления яичных и молочных коктейлей, подробнее об этом будет рассказано чуть ниже. Готовые напитки разливают из шейкера в бокалы, фужеры или стаканы. Шейкер необходим в том случае, когда ингредиенты коктейля трудносмешиваемые и требуют кратковременного интенсивного охлаждения. При этом лед, находящийся в шейкере, не успевает растаять. Нужно отметить, что ингредиенты этих напитков быстро расслаиваются, поэтому их необходимо готовить непосредственно перед подачей к столу. Сначала в шейкер вливают кислые ингредиенты, и только в последнюю очередь сироп. В противном случае лед растает быстрее, испортив качество напитка.

Во вторую группу входят коктейли, которые готовят в барном стакане, смешивают, добавляют лед, а затем разливают. Ингредиенты таких напитков довольно легко соединяются между собой, например соки и сиропы. Во время приготовления их необходимо охладить с помощью льда и подать к столу, не давая ему растаять. Кроме того, нужно учитывать следующее: если плотность одного ингредиента будет выше, у остальных удельный вес должен быть небольшим.

Напитки третьей группы готовят непосредственно в посуде, в которой затем будут подавать к столу, – в стаканах, фужерах или бокалах. Это наиболее простой способ приготовления коктейля. Ингредиенты этих коктейлей не требуют тщательного смешивания. Перед подачей к столу необходимо украсить стаканы или фужеры, в которых находится коктейль, и охладить до 5–8 °С. Оформить посуду можно сахарным ободком, кружочком лимона или апельсина, ягодами и т. д. Фужер или стакан нужно подавать на пирожковой тарелке с бумажной салфеткой и соломинкой.

В четвертую группу входят коктейли, требующие интенсивного взбивания. Для их приготовления используется электромиксер. Готовый коктейль делят на порции. В приготовлении этих коктейлей используются не-осветленные соки с мякотью, поскольку главным считается не цвет напитка, а его вкусовые качества. Предварительно необходимо интенсивно охладить все ингредиенты, поскольку взбивать их нужно безо льда. Подавать готовый коктейль лучше в высоких бокалах или фужерах с соломинками большого диаметра или с чайными ложками.

Напитки пятой группы можно приготовить заранее – приблизительно за сутки. Некоторые из них могут быть ингредиентами других коктейлей, например сиропы. Готовить заранее рекомендуется в тех случаях, когда ожидается большое количество гостей и приготовить сразу несколько порций коктейля непосредственно в день торжества не представляется возможным. Приготовленные напитки можно хранить в герметично закрывающейся посуде в холодильнике. Перед подачей их нужно разлить и украсить ягодами, тертыми орехами и пр.

Сиропы, которые используются во многих коктейлях, также можно приготовить заранее и в необходимый момент использовать по назначению. Сиропы могут достаточно долго храниться в холодильнике в плотно закрытой посуде.

Оформление коктейлей

Для приватной встречи можно приготовить один вид коктейля, а для большого торжества желательно подать несколько видов с учетом вкусов приглашенных гостей. Но это не означает, что придется готовить дюжину разных коктейлей, ведь кроме этих напитков предполагается достаточно многообразное меню, состоящее из разных блюд, а коктейли помогут разнообразить стол. Вполне достаточно 3–4 видов, среди которых могут быть коктейли легкие и крепкие, сладкие и освежающие. Их ассортимент может быть разным, но при этом лучше ориентироваться на вкусы гостей, их возраст и, конечно, на свои пристрастия. Коктейли принято подавать в определенной последовательности. Для начала вечера предназначены простые и не очень сладкие напитки. Содержание сахара в других коктейлях также должно быть не слишком высоким. То же требование относится и к крепости напитков – она должна быть примерно одинаковой.

В завершение вечера можно подать напитки с отрезвляющим действием, так называемые аустеры. О них будет рассказано в отдельной главе.

Посуда для коктейлей может быть самая разнообразная, однако она должна быть из прозрачного стекла. Выбирать бокалы, фужеры или стаканы нужно в зависимости от вида коктейля. Чаще всего используются плоские бокалы большого диаметра и объемом 100–120 мл.

Многослойные напитки лучше подавать в высоких и узких бокалах. Для приготовления этих напитков используются коньяк, ликер, ром, водка и другие алкогольные напитки, которые имеют различную плотность и не смешиваются. Поэтому их готовят в той же посуде, в которой подают, аккуратно наливая сначала более плотный напиток, а затем более легкие. Эти коктейли выглядят особенно эффектно в высокой прямой рюмке.

Для крепких коктейлей подойдут рюмки различной формы объемом 60–70 мл. Для освежающих коктейлей можно использовать бокалы любой формы объемом 150–250 мл или стаканы. Для коктейлей, в состав которых входят яйцо и фруктовый сироп, нужно использовать высокие фужеры, диаметр которых немного меньше диаметра желтка. Таким образом можно сохранить слоистость напитка и предотвратить смешивание желтка с сиропом.

Все коктейли, независимо от способа приготовления и состава, можно разделить на 2 вида по способу их употребления. Есть напитки, которые нужно пить одним глотком. Это так называемые напитки «короткого глотка». Их готовят в небольших рюмках (60–70 мл). Напитки «длинного глотка» нужно смаковать, потягивая через соломинку или отпивая небольшими глотками. Их подают в бокалах объемом 150–250 мл.

Украшать бокалы с коктейлями принято не только из эстетических соображений, но и для удобства. Это особенно касается крепких напитков, когда ломтик лимона или апельсина играет роль закуски. Помимо этого, для украшения коктейлей используются разные ягоды и фрукты, а также цедра цитрусовых, тертые орехи, сахарная посыпка и пр. Из цедры цитрусовых можно сделать посыпку, натерев ее на крупной терке, или сделать спиральную длинную ленту шириной 0,5 мм, одна часть которой опускается в бокал, а другая – остается снаружи. Кожуру цитрусовых можно красиво нарезать мелкими кубиками, соломкой, звездочками и поместить на дно фужера или бокала. Когда коктейль будет налит в эту посуду, украшения из цедры частично всплывут, а частично будут находиться в напитке, создавая красочную композицию.

Кромку бокала можно украсить сахарным «инеем». Для этого нужно предварительно окунуть ее в сок лимона или апельсина, а затем опустить в сахар или сахарную пудру. Края бокала будут выглядеть так, словно они покрыты инеем, усиливая ощущение «замороженности» напитка. Следует отметить, что апельсиновый сок окрашивает сахар в желтоватый цвет, а лимонный оставляет его бесцветным. Кроме этих фруктов, можно использовать и любые другие, например клубнику. Тогда «иней» будет иметь красноватый оттенок. Можно изменить и

внешний вид «инея», добавив в сахар кокосовую стружку с пищевыми красителями, какао, кофе, корицу и т. п.

Очень эффектно выглядит коктейль с пищевым цветным льдом. Его можно приготовить самостоятельно, смешав воду с фруктовым сиропом и заморозив. Можно сделать ледяные кубики с ягодами или дольками фруктов внутри.

При оформлении новогоднего стола можно использовать маленькие веточки хвойных деревьев. Предварительно их следует вымыть, обсушить, затем опустить в сахарный сироп, а после – в сахарную пудру и поместить ненадолго в морозильную камеру. При подаче к столу коктейль украшается этой веточкой.

Следует также знать, что сироп красного цвета в сочетании с соками может давать различные оттенки. Так, например, в сочетании с яблочным соком получается красивый янтарный оттенок, а с соком манго или мандарина – бурый.

Консервированные плоды при украшении коктейля лучше класть на дно посуды, тогда в слоистом напитке они окажутся в середине бокала. Свежие плоды и ягоды несколько тяжелее, поэтому они утонут в напитке. Чтобы этого не произошло, нужно наколоть их на шпажку или пластмассовую вилочку.

Чтобы используемые в слоистом напитке фруктовые соки не смешивались, их нужно наливать по степени уменьшения их удельного веса. Наиболее плотный – айвовый сок, а самый легкий – березовый. Список соков, начиная с наиболее плотных и заканчивая самыми легкими, следующий:

- айвовый;
- сливовый;
- манго;
- персиковый;
- абрикосовый;
- ананасовый;
- апельсиновый;
- мандариновый;
- яблочный;
- гранатовый;
- сок шиповника;
- лимонный;
- виноградный;
- березовый.

Для приготовления коктейлей с яйцом в шейкер вначале вливают яйцо, а затем остальные ингредиенты. Для охлажденных напитков яйца нужно смешивать с мелко колотым льдом.

В некоторых рецептах присутствуют ингредиенты, которые добавляются в напиток в малом количестве – 0,5–1 мл. Эти ингредиенты, как правило, имеют сильный аромат, поэтому их содержание в напитке должно быть строго дозированным. Добавлять их нужно с помощью дозатора. 1 мл таких ингредиентов равен в среднем 27–28 каплям.

Дополнительные ингредиенты

Традиционный элемент украшения коктейлей – это долька лимона, апельсина или грейпфрута. Часто используются свежие или консервированные плоды и ягоды, цукаты, цедра цитрусовых, засахаренные фрукты, взбитые сливки, свежие овощи, побеги и листья пряных растений, столовая зелень. При украшении напитка важно проявлять чувство меры и использовать те элементы оформления, которые будут подчеркивать и дополнять вкусовые качества коктейля.

Помимо перечисленных выше продуктов, оформить коктейль можно с помощью пастилы, мармелада, вафель, многослойного желе, мусса, самбука, взбитого яичного белка (его можно окрасить, добавив сок или сироп). Очень эффектно выглядит и цветной фруктовый лед, который несложно сделать самостоятельно.

Цветной лед домашнего приготовления

Лед из сока плодов и ягод

Ингредиенты:

200 мл натурального плодового или ягодного сока (желательно использовать сок яркого цвета), 320 мл охлажденной кипяченой воды.

Способ приготовления:

Смешать сок с охлажденной кипяченой водой, налить в формочки и заморозить. Можно предварительно посыпать формочки сахаром, а после того как смесь слегка заморозится, еще раз посыпать сахаром и снова поместить в морозильную камеру. Сахар следует использовать в небольшом количестве.

Лед из экстракта плодов и ягод

Ингредиенты:

150 мл экстракта плодов или ягод, 370 мл охлажденной кипяченой воды, 35 г тертой цедры апельсина или лимона.

Способ приготовления:

Смешать экстракт с охлажденной кипяченой водой. Тертую цедру лимона или апельсина поместить в ячейки или формочки в равных количествах, сверху налить смесь и заморозить. Цедру можно красиво нарезать мелкими кубиками, соломкой или звездочками.

Лед с ягодами или дольками плодов

Ингредиенты:

500 мл охлажденной кипяченой воды, 50 г ягод или плодов (земляники, ежевики, клюквы, вишни и др.).

Способ приготовления:

Предварительно вымытые ягоды или нарезанные небольшими кусочками плоды поместить в ячейки или формочки. Залить охлажденной кипяченой водой и заморозить. Вместо ягод и плодов можно использовать листочки мяты, а также лепестки розы или одуванчика.

Плодово-ягодный лед

Ингредиенты:

500 г мякоти арбуза или дыни, 50 мл охлажденной кипяченой воды.

Способ приготовления:

Мякоть арбуза или дыни, очищенную от семян, нарезать кубиками, выложить в формочки или ячейки, залить небольшим количеством воды и заморозить.

Ореховый лед

Ингредиенты:

500 мл охлажденной кипяченой воды, 50 г тертых грецких орехов.

Способ приготовления:

Тертые грецкие орехи насыпать в ячейки, залить водой, заморозить.

Шоколадный лед

Ингредиенты:

500 мл охлажденной кипяченой воды, 50 г тертого шоколада (белого или черного).

Способ приготовления:

Насыпать в ячейки тертый шоколад, залить водой, заморозить.

Кофейный или чайный лед

Ингредиенты:

25 г чайной заварки или растворимого кофе, 500 мл кипятка.

Способ приготовления:

Приготовить чай или кофе, охладить, чай процедить. Разлить в ячейки или формочки, заморозить. При желании чай или кофе перед замораживанием можно подсластить.

Ароматные посыпки

Для украшения коктейлей часто используются различные ароматные и цветные посыпки. Эта деталь оформления не только украсит внешний вид напитка, но и придаст ему дополнительные аромат и вкус. Наиболее распространенные посыпки – тертые орехи, цедра, сыр, шоколад и просто сахар или сахарная пудра. Кроме них можно использовать и другие посыпки, приготовить которые достаточно просто.

Цветная сахарная посыпка

Ингредиенты:

200 г сахарного песка, 50 мл водки, 15 г шафрана.

Способ приготовления:

Шафран залить водкой, оставить на 2–3 дня. Сахарный песок высыпать на плоское блюдо тонким слоем, смочить настойкой шафрана, рассыпать на ровной поверхности и высушить. Хорошо высушенный сахар хранить в стеклянной посуде с плотной крышкой. Можно добиться различной концентрации цвета, изменяя количество шафрана.

Для окрашивания сахара в другой цвет можно использовать настои ягод и плодов или настои растений. Настои готовятся из воды и сока плодов и ягод, а настойки – из водки или спирта и сушеного сырья.

Сахарная посыпка с кофе

Ингредиенты:

200 г сахарного песка, 75 мл густого кофе.

Способ приготовления:

Сахарный песок высыпать на плоское блюдо, смочить крепким кофе, высушить. Кофейная посыпка приобретает не только приятный оттенок, но и чарующий аромат.

Сахарная посыпка с ароматом ванили

Ингредиенты:

200 г сахарного песка, 1 г ванили.

Способ приготовления:

В металлическую или стеклянную банку положить ваниль, насыпать сахарный песок, закрыть крышкой и встряхнуть несколько раз. Через сутки посыпка будет готова.

Сахарная посыпка с ароматом роз

Ингредиенты:

200 г сахара-рафинада, 50 мл розового масла или сиропа.

Способ приготовления:

На каждый кусочек сахара-рафинада накапать розового масла или сиропа, поместить сахар в слабо нагретую духовку на 5 минут, затем дать остыть и измельчить. Хранить в плотно закрытой стеклянной посуде.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.