

1. Лимонный шербет

Ингредиенты:

- Цедра 4 лимонов
- 170 г мелкого сахара
- 180 мл свежего лимонного сока

Приготовление:

Положите цедру и сахар в миску и разомните, чтобы масло из цедры впиталось в сахар. Добавьте лимонный сок и размешайте до растворения сахара. Процедите через сито. Храните в холодильнике до 1 недели.

2. Ванильный сироп

Ингредиенты:

- 240 мл воды
- 200 г мелкого сахара
- 1 стручок ванили, разрезанный вдоль

Приготовление:

Смешайте воду и сахар в кастрюле. Доведите до кипения, помешивая, пока сахар полностью не растворится. Добавьте стручок ванили и варите на слабом огне 5 минут. Дайте настояться под крышкой 8 часов. Удалите ваниль. Храните в холодильнике до 2 недель.

3. Сироп из жвачки (Gum Syrup)

Ингредиенты:

- 60 мл воды
- 60 г арабской камеди
- 2 стакана сахара
- 470 мл воды

Приготовление:

Нагрейте 60 мл воды, не доводя до кипения, и растворите в ней арабскую камедь. Остудите. В другой кастрюле растворите сахар в 470 мл воды. Добавьте раствор арабской камеди. Варите 2 минуты, остудите. Процедите и храните в холодильнике 2–3 недели.

4. Тинктура мускатного ореха (для напитков)

Ингредиенты:

- 1 чайная ложка тёртого мускатного ореха
- 120 мл спирта (например, Everclear)
- 120 мл воды

Приготовление:

Смешайте мускатный орех и спирт. Настаивайте 3 дня. Процедите, добавьте воду. Храните при комнатной температуре неограниченное время.

5. Тинктура бузины**Ингредиенты:**

- 30 г сушёных ягод бузины
- 135 мл спирта (например, Everclear)
- 135 мл воды

Приготовление:

Смешайте ягоды и спирт в банке. Настаивайте 3 дня, затем процедите. Добавьте воду. Храните при комнатной температуре неограниченно.

6. Сироп из имбиря**Ингредиенты:**

- 240 мл воды
- 200 г сахара
- 120 г свежего очищенного и натёртого имбиря

Приготовление:

Смешайте все ингредиенты в кастрюле. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и варите 5 минут. Остудите и процедите. Храните в холодильнике до 1 недели.

7. Сироп из коричневого сахара (Demerara Sugar Syrup)**Ингредиенты:**

- 2 стакана коричневого сахара Демерара
- 2 стакана воды

Приготовление:

Смешайте сахар и воду в кастрюле на среднем огне. Не доводите до кипения. Медленно помешивайте, пока сахар полностью не растворится и сироп не загустеет. Снимите с огня, дайте остыть. Перелейте в бутылку. Храните в холодильнике 2–3 недели.

8. Апельсиновый сироп**Ингредиенты:**

- Цедра 4 апельсинов
- 170 г мелкого сахара
- 180 мл свежавыжатого апельсинового сока

Приготовление:

Разомните цедру с сахаром до образования ароматной массы. Добавьте сок и

перемешайте до полного растворения сахара. Процедите и храните в холодильнике до 1 недели.

9. Мацерат из кориандра (Coriander Tincture)

Ингредиенты:

- 30 г молотого кориандра
- 135 мл спирта (например, Everclear)
- 135 мл воды

Приготовление:

Смешайте кориандр и спирт в банке. Настаивайте 3 дня. Процедите и добавьте воду. Храните при комнатной температуре неограниченно.

10. Мацерат из муската (Mace Tincture)

Ингредиенты:

- 15 г сушёного мациса (цветков мускатного ореха)
- 135 мл спирта
- 135 мл воды

Приготовление:

Смешайте мацис и спирт в банке. Настаивайте 3 дня. Процедите через фильтр и добавьте воду. Храните при комнатной температуре неограниченное время.

11. Сироп "Eau de Thé" (Чайный сироп)

Ингредиенты:

- 1 столовая ложка зелёного чая (сенча или ганпаудер)
- 1 стакан кипящей воды
- 1 стакан мелкого сахара

Приготовление:

Заварите чай в воде в течение 5 минут, процедите. Пока настой горячий, добавьте сахар и размешайте до полного растворения. Остудите. Храните в холодильнике до 1 недели.

12. Малина в спирте (Framboise Eau de Vie)

Этот ингредиент используется в рецептах, но его не готовят вручную по книге — используется готовый дистиллят, например, F. Meyer Framboise Eau de Vie.

13. Сироп из оршад (Orgeat Syrup)

Ингредиенты:

- 240 г миндаля (желательно бланшированного)

- 480 мл воды
- 400 г сахара
- 1 чайная ложка апельсиновой цветочной воды
- 30 мл водки (по желанию, для увеличения срока хранения)

Приготовление:

Измельчите миндаль в кухонном комбайне. Добавьте воду и оставьте настаиваться на 4–6 часов или на ночь в холодильнике. Процедите через марлю, отжимая как можно больше жидкости. Добавьте сахар и размешайте до полного растворения. Вмешайте апельсиновую цветочную воду и, по желанию, водку. Храните в холодильнике до 2 недель.

14. Сироп из имбиря (Ginger Syrup)

Ингредиенты:

- 120 г свежего очищенного имбиря
- 1 стакан сахара
- 1 стакан воды

Приготовление:

Измельчите имбирь в блендере с небольшим количеством воды до состояния пюре. Добавьте оставшуюся воду и сахар, доведите до кипения. Уменьшите огонь и варите 5 минут. Остудите и процедите. Храните в холодильнике до 2 недель.

15. Сироп из лимона (Lemon Sherbet)

Ингредиенты:

- Цедра 4 лимонов
- 200 г сахара
- 120 мл лимонного сока

Приготовление:

Смешайте цедру с сахаром и разомните до влажной ароматной массы. Добавьте лимонный сок, перемешайте до растворения сахара. Процедите. Храните в холодильнике до 1 недели.

16. Сироп из клубники (Strawberry Cordial)

Ингредиенты:

- 250 г свежей клубники, нарезанной
- 100 г сахара
- 120 мл воды
- 15 мл лимонного сока

Приготовление:

Смешайте все ингредиенты в кастрюле и доведите до кипения. Варите 5–7 минут. Процедите, охладите и храните в холодильнике до 1 недели.

17. Сироп из малины (Raspberry Cordial)**Ингредиенты:**

- 250 г свежей малины
- 100 г сахара
- 120 мл воды
- 15 мл лимонного сока

Приготовление:

Смешайте все ингредиенты в кастрюле. Доведите до кипения и варите 5–7 минут. Процедите через сито или марлю. Остудите и храните в холодильнике до 1 недели.

18. Настойка из бузины (Elderberry Tincture)**Ингредиенты:**

- 30 г сушёной бузины
- 135 мл спирта (Everclear)
- 135 мл воды

Приготовление:

Залейте бузину спиртом и оставьте на 3 дня. Процедите и добавьте воду. Из-за высокого содержания спирта настойка будет храниться при комнатной температуре неограниченно.

19. Настойка мускатного ореха (Mace Tincture)**Ингредиенты:**

- 15 г сухого мускатного цвета (mace)
- 135 мл спирта (Everclear)
- 135 мл воды

Приготовление:

Залейте мускатный цвет спиртом и оставьте на 3 дня. Процедите через мелкое сито или марлю. Добавьте воду. Благодаря содержанию спирта настойка хранится при комнатной температуре неограниченно.

20. Настойка кориандра (Coriander Tincture)**Ингредиенты:**

- 30 г молотого кориандра
- 135 мл спирта (Everclear)

- 135 мл воды

Приготовление:

Смешайте кориандр и спирт, оставьте на 3 дня. Процедите, затем добавьте воду. Храните при комнатной температуре. Срок хранения — неограниченный.

21. Сироп из жёлтой моркови и шафрана (Saffron Carrot Syrup)

Ингредиенты:

- 250 г жёлтой моркови, нарезанной
- 500 мл воды
- 1 г шафрана
- 250 г сахара

Приготовление:

Смешайте морковь и воду, доведите до кипения, убавьте огонь и варите 20 минут. Добавьте шафран, дайте настояться 10 минут, затем процедите. В ещё тёплый отвар добавьте сахар, перемешайте до растворения. Храните в холодильнике до 1 недели.

22. Сироп Eau de Thé

Ингредиенты:

- 500 мл воды
- 2 пакетика зелёного чая
- 1 чайная ложка розовой воды
- 2 чайные ложки сушёных цветков ромашки
- 1 чайная ложка сушёной лаванды
- 1 чайная ложка сушёной мяты
- 250 г сахара

Приготовление:

Доведите воду до кипения. Добавьте чай и травы, настаивайте 5 минут. Процедите и растворите сахар в горячем настое. Остудите, добавьте розовую воду. Храните в холодильнике до 1 недели.

23. Сироп из ванили (Vanilla Syrup)

Ингредиенты:

- 250 г сахара
- 250 мл воды
- 1 стручок ванили, разрезанный и очищенный

Приготовление:

Смешайте воду и сахар, нагрейте до растворения. Добавьте стручок и семена ванили, нагрейте до кипения, затем снимите с огня. Дайте настояться под крышкой 30 минут. Процедите и охладите. Храните в холодильнике до 2 недель.

24. Сироп из демерары (Demerara Sugar Syrup)**Ингредиенты:**

- 2 стакана сахара демерара
- 2 стакана воды

Приготовление:

Смешайте сахар и воду в кастрюле, нагревайте, не доводя до кипения, пока сахар не растворится. Остудите. Храните в бутылке в холодильнике до 2–3 недель.

25. Сироп из имбиря (Ginger Syrup)**Ингредиенты:**

- 250 г свежего имбиря, очищенного и натёртого
- 500 мл воды
- 500 г сахара

Приготовление:

Смешайте имбирь и воду, доведите до кипения, уменьшите огонь и варите 10 минут. Процедите, затем добавьте сахар и перемешивайте до полного растворения. Остудите. Храните в холодильнике до 1 недели.

26. Сироп из груш (Pear Syrup)**Ингредиенты:**

- 250 г очищенных и нарезанных груш
- 500 мл воды
- 250 г сахара
- 1 чайная ложка лимонного сока

Приготовление:

Смешайте груши, воду и лимонный сок, доведите до кипения и варите 15 минут. Процедите и добавьте сахар. Перемешивайте до полного растворения. Остудите. Храните в холодильнике до 1 недели.

27. Сироп из малины (Raspberry Cordial)**Ингредиенты:**

- 250 г свежей или замороженной малины
- 250 мл воды
- 250 г сахара

- 1 чайная ложка лимонного сока

Приготовление:

Смешайте малину, воду и лимонный сок, доведите до кипения, затем варите 10 минут. Процедите, добавьте сахар и перемешайте. Остудите. Храните в холодильнике до 1 недели.

28. Сироп из клубники (Strawberry Cordial)

Ингредиенты:

- 250 г свежей или замороженной клубники
- 250 мл воды
- 250 г сахара
- 1 чайная ложка лимонного сока

Приготовление:

Повторите процесс, как с малиновым сиропом: сварите клубнику с водой и лимоном, процедите, растворите сахар. Остудите. Храните в холодильнике до 1 недели.

29. Настойка из бузины (Elderberry Tincture)

Ингредиенты:

- 30 г сушёных, измельчённых ягод бузины
- 135 мл спирта (Everclear)
- 135 мл воды

Приготовление:

Залейте бузину спиртом, настаивайте 3 дня. Процедите и добавьте воду. Храните при комнатной температуре неограниченно.

30. Сироп из груш Merlet Crème de Poire (для Velvet Gaff)

Примечание: Это готовый грушевый ликёр, продающийся в бутылках. Рецепта в книге нет — используется как покупной ингредиент.

31. Настойка из мускатного ореха (Nutmeg Tincture)

(Упоминается как "натёртый мускатный орех для украшения", но полноценная настойка не дана. Однако, по аналогии с другими тинктурами, можно приготовить так:)

Ингредиенты:

- 1 ст. ложка свеженатёртого мускатного ореха
- 100 мл спирта (Everclear)
- 100 мл воды

Приготовление:

Соедините мускатный орех и спирт, настаивайте 3 дня. Процедите и добавьте воду. Храните при комнатной температуре.

32. Настойка из бурачника (Borage Tincture)

В оригинале книги не встречается как отдельный рецепт, но может использоваться в барной практике. Пропущу, если не требуется дополнительно.

33. Настойка из семян кориандра (Coriander Tincture)**Ингредиенты:**

- 1 унция (28 г) молотого кориандра
- 135 мл спирта (Everclear)
- 135 мл воды

Приготовление:

Смешайте кориандр со спиртом, дайте настояться 3 дня. Процедите и добавьте воду. Благодаря содержанию алкоголя настойка может храниться при комнатной температуре неограниченно.

Выход: около 400 мл

34. Настойка из мускатного цвета (Mace Tincture)**Ингредиенты:**

- 1 унция (28 г) сушёного мускатного цвета (цветков мускатного ореха)
- 135 мл спирта (Everclear)
- 135 мл воды

Приготовление:

Соедините мускатный цвет и спирт, настаивайте 3 дня. Процедите и добавьте воду. Храните при комнатной температуре.

Выход: около 400 мл

35. Сироп Демерара (Demerara Sugar Syrup)**Ингредиенты:**

- 2 чашки (около 400 г) сахара Демерара
- 2 чашки (около 480 мл) воды

Приготовление:

Соедините воду и сахар в средней кастрюле, нагревайте на среднем огне, не доводя до кипения. Помешивайте до полного растворения сахара. После загустения снимите с огня. Перелейте в бутылку с помощью воронки. Храните в холодильнике 2–3 недели.

Выход: около 480 мл

36. Взбитые сливки (Whipped Cream)

Упоминаются для украшения *Irish Coffee*. Инструкция такова:

Возьмите высококачественные жирные сливки и взбейте их до лёгкой пены, чтобы они могли плавать поверх кофе, не утопая. Не добавляйте сахар.

37. Сироп из лимона (Lemon Sherbet)

Ингредиенты:

- 4 лимона (только цедра)
- 1 чашка (200 г) сахара
- 1 чашка (240 мл) свежесжатого лимонного сока

Приготовление:

Снимите цедру с лимонов, избегая белой части. Смешайте цедру с сахаром и разомните до появления ароматного масла. Оставьте минимум на 1 час (или на ночь). Добавьте лимонный сок, размешайте до полного растворения сахара.

Процедите и храните в холодильнике.

Срок хранения: до 1 недели.

Выход: около 350 мл

38. Сироп из имбиря (Ginger Syrup)

Ингредиенты:

- 1 чашка (240 мл) свежего сока имбиря (натёртый и отжатый)
- 1 чашка (200 г) сахара

Приготовление:

Смешайте сок имбиря с сахаром в кастрюле. Нагревайте на среднем огне, постоянно помешивая, до растворения сахара. Не доводите до кипения. Остудите и перелейте в бутылку. Храните в холодильнике.

Срок хранения: 1–2 недели

Выход: около 240 мл

39. Сироп из оршад (Orgeat Syrup)

Ингредиенты:

- 1 чашка миндаля (сырые орехи, ошпаренные и очищенные)
- 1½ чашки воды
- 1½ чашки сахара
- 1 ч. л. розовой воды (по желанию)

Приготовление:

Измельчите миндаль в блендере с водой до состояния кашицы. Дайте настояться 2–3 часа. Процедите через марлю или мелкое сито. Добавьте сахар и размешайте до растворения. При желании добавьте розовую воду. Храните в холодильнике.

Срок хранения: до 1 недели

Выход: около 500 мл

40. Сироп из сахара (Sugar Syrup)

Ингредиенты:

- 1 часть сахара
- 1 часть воды

Приготовление:

Смешайте воду и сахар в кастрюле и нагревайте на среднем огне, помешивая до полного растворения сахара. Остудите. Храните в холодильнике.

Выход и пропорции: любые удобные — от 1:1 до более концентрированных, например 2:1 (rich syrup)

41. Сироп из малины (Raspberry Cordial)

Ингредиенты:

- 1 чашка свежей малины
- ½ чашки сахара
- ½ чашки воды

Приготовление:

Смешайте все ингредиенты в кастрюле, доведите до кипения, затем убавьте огонь и томите 5 минут. Разомните малину и процедите сироп через марлю. Остудите и храните в холодильнике.

Срок хранения: до 1 недели

Выход: около 250 мл

42. Сироп из клубники (Strawberry Cordial)

Ингредиенты:

- 1 чашка свежей клубники, разрезанной
- ½ чашки сахара
- ½ чашки воды

Приготовление:

Аналогично малиновому сиропу: варите на медленном огне 5–10 минут, разминая клубнику, затем процедите, остудите и храните в холодильнике.

Срок хранения: до 1 недели

Выход: около 250 мл

43. Сироп из гуммиарабика (Gum Syrup / Gomme Syrup)

Ингредиенты:

- 2 чашки воды (разделить)
- 2 унции (около 60 г) порошка гуммиарабика

- 2 чашки (400 г) сахара

Приготовление:

В маленькой кастрюле нагрейте 60 мл воды, не доводя до кипения. Добавьте гуммиарабик и медленно размешивайте до растворения. Остудите. В другой кастрюле нагрейте оставшуюся воду и сахар на среднем огне, пока сахар не растворится. Влейте гуммиарабиковую смесь в сахарный сироп, доведите до кипения и кипятите 2 минуты, постоянно помешивая. Остудите и перелейте в бутылку.

Срок хранения: 2–3 недели в холодильнике

Выход: около 400 мл

44. Тинктура мускатного цвета (Mace Tincture)**Ингредиенты:**

- 1 унция (около 28 г) сухого мускатного цвета (mace)
- 4½ унции (135 мл) Everclear
- 4½ унции (135 мл) воды

Приготовление:

Смешайте мускатный цвет и спирт в банке, закройте крышкой и настаивайте 3 дня. Процедите через сито или марлю. Добавьте воду и перемешайте.

Срок хранения: при комнатной температуре — практически неограничен

Выход: около 270 мл

45. Тинктура бузины (Elderberry Tincture)**Ингредиенты:**

- 1 унция (около 28 г) сушёных плодов бузины
- 4½ унции (135 мл) Everclear
- 4½ унции (135 мл) воды

Приготовление:

Соедините бузину и спирт в банке, настаивайте 3 дня. Процедите, добавьте воду.

Срок хранения: длительный, при комнатной температуре

Выход: около 270 мл

46. Тинктура кориандра (Coriander Tincture)**Ингредиенты:**

- 1 унция (около 28 г) молотого кориандра
- 4½ унции (135 мл) Everclear
- 4½ унции (135 мл) воды

Приготовление:

Смешайте кориандр и спирт, настаивайте 3 дня. Процедите, добавьте воду.

Срок хранения: длительный

Выход: около 270 мл

47. Сироп Демерара (Demerara Sugar Syrup)

Ингредиенты:

- 2 чашки сахара Демерара
- 2 чашки воды

Приготовление:

Смешайте воду и сахар в кастрюле, нагревайте на среднем огне, помешивая, до полного растворения сахара и лёгкого загустения. Не кипятите. Остудите и перелейте в бутылку.

Срок хранения: 2–3 недели в холодильнике

Выход: около 480 мл

48. Взбитые сливки (Whipped Heavy Cream)

Ингредиенты:

- Жирные сливки (от 33% и выше), по необходимости

Приготовление:

Взбейте сливки венчиком или миксером до мягких пиков. Используйте сразу для украшения Irish Coffee.

Хранение: до 1 дня в холодильнике, но лучше готовить перед подачей