

Тема 17. Характеристика та технологія приготування коктейлів – диджестивів

План

1. Характеристика коктейлів – диджестивів.
2. Група коктейлів типу «Сауер».
3. Група шаруватих коктейлів.

1. Характеристика коктейлів – диджестивів

Ця група напоїв подається після їжі, тому її друга назва - післяобідня група. З латині диджестив перекладається як «закриває». Призначення цієї групи - наситити організм, призупинити виділення слини і шлункового соку, заглушити апетит. Інгредієнти цих коктейлів швидко і легко засвоюються організмом. Тому, в основному, ці коктейлі солодкі, калорійні і поживні. По виходу вони рідко перевищують 100 мл, це, як правило, короткі та середні напої.

2. Група коктейлів типу «Сауер»

Ці коктейлі хоча і відносяться до післяобідніх, але за своїми смаковими характеристиками є як би перехідними коктейлями від аперитивів до диджестивів. Вони досить міцні і кислі на смак, за винятком солодкого Сау. У деяких випадках вони можуть застосовуватися і як вечірні коктейлі. Тому їх можна вважати універсальними коктейлями, які дуже поширені і користуються великою популярністю.

Класичний Сауер

Сауер перекладається з англійської як кислий. У барах говорять просто «Сау», тому і ми його будемо так називати надалі. До їх складу входить:

- цукровий сироп.

- натуральний лимонний сік.

- міцноалкогольні напої або їх поєднання. Краще основні міцні напої поєднувати з горілкою (нейтральна база) або фруктово-ягідними бренді.

Міняючи бази або їх поєднання, вже можна створити велику різноманітність коктейлів Сау. Але існує ще більша кількість коктейлів типу Сау. У цьому випадку допустимо застосування інших інгредієнтів, наприклад:

- будь-який компонент солодкої або солодко - ароматичної групи ВАК.

- будь-які кислі соки.

- міцні ароматні лікери, бальзами, бітерси, гіркі настійки.

Варіюючи бази, їх поєднання, ЗЗК, САК та модифікатори, можна створити воістину безмежну кількість різних коктейлів типу Сау. Всі вони подаються в келихах сау різної ємності. Готують групу коктейлів Сау в шейкері, а із застосуванням емульгаторів можна готувати їх в міксері або блендері. Охолодження відбувається льодом в момент змішування. Гарнір обов'язково цитрусовий, але можуть бути присутні й інші ягоди та фрукти. Сау з емульгатором можна подавати без гарніру. Сервірують коктейлі Сау традиційно двома соломинками. З джином Сау можна робити більш кислим за рахунок застосування соку лайма. У ролі солодкої частини з віскі добре поєднуються міцні ароматні і цитрусові лікери. Використовуючи коньяк в ролі бази для групи Сау, варто застосовувати чистий лимонний сік і ароматні лікери.

Горілка - універсальна база і може використовуватися в будь-яких комбінаціях. У назві коктейлю згадується база, на якій він зроблений. Наприклад: горілка - сау, джин - сау, кальвадос - сау, текіла - сау і т.д.

Окремо слід сказати про технології приготування коктейлів з використанням яйця. Можна, перевіривши яйце, кинути його в шейкер і збити. Напій вийде хороший, насичений, поживний, але не чудовий. Можна застосувати більш складну технологію. Яйце сепарується і перевіряється на якість. Білок збивається відразу. Потім жовток закладається в шейкер і збивається разом з усіма компонентами. В кінці збивання в шейкер додається половина збитого білка і напій довзбивається ще 15 - 20 секунд. Після порціонування у великий келих сау зверху красиво укладається збита шапка білка. Викладання шапки білка можна провести з допомогою корнетика, кондитерського мішка або шприца. Напій сервірується двома товстими трубочками та коктейльною ложкою. Такий напій насичений повітрям, буде більш «легким», пінним і м'яким на смак. Хоча по трудомісткості і часу приготування він в 3-4 рази складніше звичайного Сау. За такою технологією готують напої з яйцем «особливим» гостям, на конкурсах і іспитах, а також для улюблених людей. Цей прийом можна використовувати у всіх змішаних напоях, де застосовують білок. У звичайного Сау досить тривалий термін зберігання і він досить популярний. Тому бармени роблять його заготовку. Готують про запас, наприклад, на половину зміни. Зберігають зазвичай в глечичку на полиці холодильника. Так можна поступати, навіть якщо Сау приготований з білком. Але в цьому випадку його краще готувати на міксері. З часом він каламутніє, починають «тягнутися» нитки білка, що згорнувся. Тому перед відпуском Сау з білком знову ретельно перемішують. Міжнародним класичним коктейлем групи Сау є «Дайкірі». Аналогічний коктейль з кальвадосом відомий у світі під назвою «Епл Джек».

Шейк

Коктейлі групи Шейк (в перекладі з англійської - трясоти, трясучка належать до групи Сау, але мають свої особливості. Їх склад:

- тільки міцні ароматні лікери.
- сік лимона чи лайма.
- дуже міцна база, понад 45% об. сп .

Розглядаючи формулу, можна зрозуміти, що Шейк від Сау відрізняється меншою цукристістю і кислотністю, зате він значно міцніше. Можна отримувати його значно міцніше 45% об. сп., але він не повинен бути менше 40% об. сп. У ньому сильніше відчувається база. Тому цей напій рекомендується чоловікам, які хочуть швидко і сильно щось «тягнути», міцно випити. Як і Сау, він більш збуджує, ніж заглушає апетит, хоча і відноситься до диджестивної групи. Невеликий вихід дозволяє подавати його в поні – горілчаній чарці. Готують його в шейкері, що зрозуміло з назви. Подають без модифікаторів, гарнірів і сервіровки. Прийнято пити його одним ковтком або залпом. Це один із самих міцних коктейлів.

Свізл. Це скоріше не група коктейлів, а спосіб приготування і подачі напою. Його відносять до групи Сау тільки тому, що таким способом частіше подають саме групу Сау. Технологія приготування полягає в тому, що всі компоненти бармен вливає в посуд подачі, не розмішуючи їх. Додається коктейльний лід. Сервірується напій не тільки трубочкою і шпажкою або коктейльної ложкою, але обов'язково і стрижнем свізл. Гість

швидко, обертаючи його між долонями, самостійно збиває собі напій. Зазвичай збивання триває до утворення піни. Так як самостійне збивання процес «небезпечний», гість може розплескати напій або розбити посуд подачі, то подавати для групи «свізл» слід відповідний посуд. Найкраще підходить склянка олдфешен або тумблер, в крайньому випадку хайбол. Всі компоненти беруться, як і в групі Сау. Фрукти і м'ята можуть включатися в напій на розсуд бармена і за побажанням відвідувачів. Таким способом можна подавати багато груп

3. Група шаруватих коктейлів

За легендою саме з них почалися коктейлі. Саме їх називають коктейлі - парадокси. Їх не змішують, а навпаки намагаються розділити пошарово різні кольори. До складу цих коктейлів можуть входити різні компоненти, але, в основному, вони готуються з сиропів і лікерів. Природно, це класичні диджестиви. Зазвичай їх вихід від 50 до 100 мл. У показових, рекламних цілях, для антуражу бармен може створити багатошаровий коктейль з виходом 200 - 300 мл на 10 - 15 шарів. Вони дуже гарно виглядають і дуже привабливі на вітрині або на тлі дзеркала, якщо через них на відвідувача спрямований пучок світла. Термін реалізації у цієї групи коктейлів (тільки без яйця) досягає 2-х діб, але при цьому вони повинні бути добре прикриті від пилу. Так як їх досить складно і довго готувати, а термін реалізації у них значний, то такі коктейлі бармен часто робить заздалегідь і зберігає в холодильнику. Але потрібно не забути кожен з них прикрити, щоб не вивірювався алкоголь і не губився букет. Шаруватість досягається за рахунок застосування компонентів різної питомої ваги. Про це більш докладно йшлося у попередніх розділах. Нагадаємо головне: чим більше цукру, тим напій важче, чим більше спирту, тим компонент легше. Відсоток наявності цукру в напої додає більше питомої ваги напою, ніж відсоток наявності спирту. Так як ці коктейлі більш направлені на рекламу і зовнішній ефект, то компоненти для них підбираються тільки за питомою вагою і колірній гамі. На смакові якості інгредієнтів уваги майже не звертають. Неприпустимо поєднання двох однакових за кольором компонентів. Для кращого розшарування і сприйняття на смак всі компоненти повинні бути заздалегідь охолоджені до температури +2 - +4 ° С. Охолодження льодом тут відсутня, але температура подачі повинна бути як у більшості коктейлів +4 - +6 ° С. Особливо це важливо влітку. Техніка приготування шаруватих коктейлів полягає в наступному. Нижній шар наливається в посуд подачі вільно. Кожен наступний шар вливається тонкою цівкою по ручці барної ложки або акуратно в барну ложку. При цьому дно барної ложки майже торкається попереднього шару рідини. Це сприяє спокійному переливанню компонента з барної ложки, і внаслідок, цього краще розшарування. Можна застосувати спеціальну барну ложку з трубочкою в ручці - мундштук. Добре коли в комплект мундштука входить фіксатор для нього. Вставивши невелику лієчку в кінець такої ложки, в неї вливають черговий шар. Рідина спускається по трубочці і виливається в ємність ложки, а з неї акуратно переливається на наступний шар. Після кожного шару мензурку і барну ложку слід сполоснути, інакше може порушитися чистота кольору шару. Такі коктейлі краще готувати партіями, хоча б на півзміни. Гарнір до цієї групи коктейлів не подається, так як вони все досить солодкі і калорійні.

Група Пусс - кафе

Ця група призначена для жінок. База напою в класичному варіанті - тільки коньяк. Також входять сиропи і лікери

Готують і подають їх у чарці для Пусс - кафе або поні, але більш витягнутої вгору. Класична подача - в циліндричній чарці місткістю 60 - 70 мл. Сервірується двома середніми соломинками. Це для того, щоб гості могли «погратися», пробуючи поєднання різних шарів.

Група Пусс - лямур

Цей напій аналогічний Пусс - кафе, але один компонент у нього замінюється жовтком яйця.

Після наливу в посуд подачі першого найважливого компонента, зазвичай сиропу, вкладається акуратно, але швидким рухом, жовток яйця. Інші компоненти наливаються, як описувалося вище. При підборі колірної гамми треба знати, що жовток обов'язково спливе і його верхній край завжди залишиться в шарі бази - коньяку. Посудом подачі може служити мадерна чарка. Коктейль не гарнірується і не сервірується. Жінка повинна його випити одним - двома ковтками. Це не для слабких і про це бармену слід попередити гостю. Але перше відчуття, як правило, вражаюче, а післясмак через 15-20 секунд виявляється шоколадним. Тому в цій групі коктейлів не варто застосовувати шоколадні складові. Жир і білки жовтка, коньяк і цукор лікерів у поєднанні дають шоколадний післясмак.

Група «Чемперелс»

Це шаруватий коктейль для чоловіків. Він дуже схожий на Пусс - кафе, але є і свої особливості. В склад входять тільки лікери, бажано міцніші, що йдуть по зменшенню питомої ваги, та будь-яка міцноалкогольна база.

Готується він аналогічно всім шаруватим коктейлям. Подається в Дельмоніко. Сервірується, як і для жінок, двома середніми соломинками. Крім більшого виходу, в порівнянні з Пусс - кафе, він повинен бути міцнішим. У такому ключі і підбираються його компоненти. У рекламних цілях, для перевірки своїх умінь і заради «спорту», можна приготувати «Чемперелс» з максимально можливою кількістю шарів. При цьому закладку кожного шару можна трохи зменшити, наприклад до 15-20 мл. Міксологам доводилося одержувати 17-шаровий коктейль. Але перед цим проводилися лабораторні роботи з визначення точної питомої ваги наявних напоїв.

Група Кнікебайн

Коктейлі групи Кнікебайн призначені для чоловіків. За технологією приготування вони аналогічні всім шаруватим коктейлям. Відмінність полягає в застосуванні яйця і різних варіаціях приготування і подачі. Бажано використовувати міцні лікери, але можуть застосовуватися соки і сиропи, також міцна алкогольна база, жовток, обов'язково цілий, може бути застосований і білок, модифікатор, ваніль, шоколад, мускатний горіх, імбир, горіхи, бальзами.

Кількість шарів, в екзотичних або рекламних цілях, може бути збільшено. Як і в інших шаруватих коктейлях, інгредієнти повинні бути заздалегідь добре охолоджені. Готується та подається він в чарці кнікебайн. Звуження чарки в нижній частині не дозволяє жовтку спливати, його верхній край знаходиться у другому прошарку напою.

Тому не варто застосовувати жовті інгредієнти в першому і другому шарах. Особливість чарки робить вживання Кнікебайна теж особливим. У всіх напоях з яйцем, якщо їх швидко пити, жовток випивається разом з усіма складовими. При випиванні Кнікебайна жовток потрапляє в рот після всієї рідини, на закуску. Це створює відмінні смакові відчуття. Відмінності технології приготування полягають в закладці цілого жовтка після наливу самого важкого компонента. Інші шари укладаються як звичайно в шаруватих коктейлях. Якщо застосовується білок, то він збивається заздалегідь. Якщо застосовується ваніль або рідкий модифікатор, то вони вводяться в білок перед його збиванням. Збитий білок укладається зверху і посипається твердим модифікатором. Коктейль зі збитим білком потрібно сервірувати ложкою для зняття проби білка. Трубочка для напоїв з цілим жовтком неприпустима. Чоловік повинен пити його швидко, декількома ковтками, отримуючи на закуску жовток

Група Міст

Міст можна перекласти як містичний, феєричний. Цей коктейль має другу російську назву - Димка. Він не відноситься до шаруватих коктейлів, але дуже близький до них, так як його шари будуються вертикально. По великій кількості льоду він близький і до групи Фрозен, по компонентам - до безалкогольного шербет. Формула побудови його: лід фраппе плюс два або три солодких або солодко - ароматичних САК. Готують і подають його в об'ємному широкому посуді. Це може бути широкий келих сау, глибока креманка, олдфешен або тумблер; двошаровий можна подати навіть в хайбол. Обов'язковим компонентом служить лід-фраппе, причому, чим дрібніше, тим краще. Можна застосовувати снігову масу. Якщо в шаруватий коктейль компоненти підбираються різної питомої ваги, то тут, навпаки, питома вага повинна бути як можна більш близькою. Коктейль будується з однієї групи напоїв, але обов'язково різних за кольором. Наприклад: тільки з сиропів, солодких соків, десертних лікерів, кремів і т.д. Хоча, якщо є однакова питома вага, то групи напоїв можна змішувати.

Технологія приготування. Посуд подачі повністю заповнюється льодом-фраппе або сніжною масою і злегка ущільнюється. Тонкість приготування полягає в тому, що відміряні компоненти виливаються в протилежні точки ємності. Якщо дивитися на посуд подачі з боку, то видно різнокольорові розводи чистих і змішаних кольорів. При яскравому підсвічуванні виходить дуже гарний зовнішній ефект, що нагадує щось містичне чи димчасте. Ці напої модно гарнірувати яскравими ягодами і фруктами. Сервірується «Міст» тонкою трубочкою і обов'язково коктейльною ложкою, так як сніжну масу можна їсти. До гарніру можна подати шпажку. Природно пропонувати його в жарку погоду, хоча і в зимовий період в 1981 р. на конкурсі барменів України з таким простим коктейлем було завойовано перше місце.