



Mixta Cocktails

טעימות מכל העולם פרטיות

Building the Cocktail

1. משקה בסיס - וודקה, ג'ין, רום, טקילה, ברנדי, וויסקי, אניס או כל משקה אלכוהולי המכיל כ-40% אשר מהווה את הבסיס והחוזק האלכוהולי של הדרינק – קוקטייל הוא בין ספירט נקי לבין משקה קל מבחינת חוזק.

2. תיבול – בדיוק כמו שמתבלים אוכל גם את הקוקטיילים שלנו אנחנו נתבל. דוגמאות לתיבול – עשבי תבלין, סירופים, פירות וירקות, ליקרים וורמוטים ותבלינים. את התיבול אנחנו נוסיף לאחר המרכיב בסיס תוך איזון טעמים.

3. מיצים – מיצים טריים וסחוטים מהווים את הרעננות שבמשקה שלנו, הם נותנים לו חיים בדיוק כמו ההשפעה של כמה טיפות לימון בסלט. תפקיד נוסף למיצים הוא לחתוך את החוזק האלכוהולי ולעדן את הדרינק.

4. גארניש - היות ואנו בעלי מספר רב של חושים, למה לשתף רק את חוש הטעם בחוויה? ככל שנוכל לגעת ביותר חושים ככה נעצים את החוויה הקולינרית. הקישוט של הקוקטייל יכול להיות אכיל או שתי ויכול להיות ליופי בלבד. בדרך כלל נרצה שהקישוט "ידבר" עם המשקה ויהיה מחומרים, צבעים וצורות מתאימים.

Ways to do it

דרכי הכנה:

*דרכי ההכנה שלמדנו בסדנת הקוקטיילים:

1. ניצור / שקשוק – הוספת המרכיבים לשייקר, הוספת קרח, ניצור עד לקפיאת הנוזלים וסינון אל הכוס לקבלת טעם אחיד לדרינק ודילול גבוה.
2. בנייה – הוספת המרכיבים אחד לאחר השני ולבסוף ערבוב הקוקטייל בתוך הכוס לרוב עם קרח כתוש. לקוקטייל עם טעמים לא אחידים.
3. השלמה – הוספת מרכיב בסיס לכוס, הוספה של מרכיב נוסף קל/מוגז וערבוב לאיחוד ביד הטעמים.
4. ערבול - מזיגת כל המרכיבים לבלנדר חשמלי וערבול הקוקטייל. ליצירת מרקם ברדי - קוקטייל סמודי.
5. הצפה - מזיגה של מרכיבים בעלי משקל סגולי שונה לקבלת קוקטייל שכבות.
6. זריקה / גלגול - הוספת כלל המרכיבים לשייקר ומזיגה משייקר לשייקר בתנועות משיכה.

Equipment

עכשיו שלמדנו איך למקסס דרינקים מדהימים בואו נתחיל ליישם את הידע בבר הביתי שלנו. ידע הוא טוב ויפה וחייב להגיע איתו כלים פרקטיים כדי שנוכל להכין את הקוקטיילים בעצמנו. אנו ממליצים להסתכל על הבר הביתי שלכם כעל אוסף. אוסף של חומרי גלם משובחים ושל כלי בר. אחד היתרונות הבולטים של אלכוהול כחומר גלם הוא העמידות שלו לאורך שנים רבות. תרכשו אלכוהול איכותי שמתאים למה שאתם אוהבים.

את המשקאות תמיד מומלץ לשלב עם אוכל שמתקשר עם חומרי הגלם של הקוקטייל כדי ליצור חוויה קולינרית שלמה, בין אם כחלק מאירוח ובין אם דרינק של סוף היום לעצמכם ולבת/בן זוגתכם. אנו נשאף להשתמש במיצים סחוטים, פירות וירקות טריים ועשבי תבלין שעכשיו קטפנו - אין תחליף לטריות.

את הסירופים והמיקסים שהשתמשנו בסדנה נכין בבית לפי המתכונים שמצורפים לחוברת.





mixta



Aperol Spritz

míxta

Recipe



הקוקטייל

- קוקטייל קלאסי איטלקי, מבוסס יין לבן תוסס מתוק וביטר
- שיטת הכנה - השלמה
- קוקטייל אפרטיפי עדין, מתאים למזג אוויר חם.

הכנה מקדימה

- הכנה של כוסות גובלט

הכנת המשקה

- נמלא את הכוס בקרח
- נמזוג 22.5 מ"ל אפרול
- נשלים עם קווה בגובה הכוס
- נערבב קלות את הכוס בעזרת הכפית

גארניש

- וודג' תפוז לאחר סחיטה עדינה



Basil Smash



Recipe



הקוקטייל

- קוקטייל מודרני, מבוסס ג'ין ועשבי תבלין
- שיטת הכנה – ניצור
- קוקטייל מרענן, מושלם לשילוב עם ארוחה חלבית.

הכנה מקדימה

הכנה של כוסות מיני קופ
קירור כוס מיני קופ
*מינונים לכוס אחת

הכנת המשקה

כתישה של 3 עלי בזיליקום גדולים טריים.

22.5 מ"ל ג'ין סמסקי

10 מ"ל – מיץ לימון

10 מ"ל מ"ל סירופ סוכר

ניצור עז עם קרח

זריקת הקרח מהכוס

מזיגה עם סינון כפול אל הכוס .

גארניש

עלה בזיליקום





Cosmopolitan

míxta

Recipe

הקוקטייל

קוקטייל קלאסי, מבוסס וודקה ציטרון
שיטת הכנה - נייעור
קוקטייל מתקתק שפותח ע"י שריאל קוק
מפלורידה

הכנה מקדימה

קירור כוסות מיני מרטיני
הכנת שייקר

כמות לכוס אחת

הכנת המשקה

15 מ"ל וודקה לימון/חמוציות

10 מ"ל טריפל סק

15 מ"ל מיץ חמוציות

10 מ"ל מיץ לימון

10 מ"ל סירופ סוכר

גארניש

טוויסט תפוז מובער



Mojito



Recipe

הקוקטייל

קוקטייל קלאסי, מבוסס רום מקורו בבר קובני

"לה בודגיטה דל מדיו"

שיטת הכנה - בנייה

הכנה מקדימה

הכנה של כוסות לאו בול

הכנת המשקה

למעוך חצי לימון חתוך ל16 קוביות בתוך הכוס

(5-6 לחיצות חזקות בסיבוב)

22.5 מ"ל רום קניוקה לבן

15 מ"ל סירופ סוכר

נפתח 5 עלי נענע טריים - ספנק ואל הכוס

נוסיף קרח כתוש עד $\frac{3}{4}$ גובה הכוס

ערבוב המרכיבים עם כפית בר ארוכה

גארניש

קרח כתוש - מעל גובה שפת הכוס

קש צמוד לדופן הכוס

פלח לימון צמוד לקש

דש אנגוסטורה ארומטיק ביטרס על הקרח

תפרחת נענע צמודה לקש

אבקת סוכר על עלי הנענע

frozen margarita



Recipe

הקוקטייל

קוקטייל מודרני, מבוסס טקילה בהירה
שיטת הכנה - ערבול (בלנדר)
קוקטייל ברדי

הכנה מקדימה

הכנת המשקה (*כמות המתאימה לכוס
אחת, עבור מספר כוסות – תלוי גודל
הבלנדר יש להכפיל בהתאמה את הנוזלים).

15 מ"ל טקילה אולמקה בלנקו

10 מ"ל טריפל סק

15 מ"ל מיץ לימון סחוט טרי

10 מ"ל סירופ סוכר

קרח מעל גובה הנוזל בבלנדר

ערבול עד לקבלת תערובת סמיכה ונוזלית

מזיגה ישירה לכוסות

גארניש

קישוט עם תפוחת נענע ופלחי לימון

Craft Ingredients

כשאנו שואפים לייצר את
הקוקטייל המושלם ישנם כמה
גורמים עיקריים המשפיעים על
התוצר הסופי. העיקרים מבניהם
הם חומרי הגלם. חומרי הגלם
מתחלקים לשניים. האחד הוא
המרכיב האלכוהולי שאנו
מוסיפים, השפעתנו על מרכיב זה
היא מועטה. השני הוא בעצם
המרכיב "הטרי" שאותו אנו נשאף
להכין בעצמנו כדי לייצר מרכיב
טרי, משובח וללא חומרים
משמרים, חומרי טעם וריח
ותוספות סוכר מלאכותיות.
למרכיבים אלו קוראים מרכיבי
הקראפט – מרכיבים אלו נכין
בעצמנו והם מתחלקים

Types

למספר סוגים:

- מיצים

- מיצי הדר – סחוסים במקום – מסחטה

- ידנית/חשמלית

- מיצי פירות קשים – מסחטת פירות קשים או

- ג'ומקס

- פירות/ירקות כתושים או מנוערים – לחתוך במקום

- טרי

- עשבי תבלין – עדיפות לקטיפה מצמח טרי במקום

- חומרי גלם – המרכיב הטבעי כמו שהטבע יצר

- אותו, לרוב רק נפריד או נבקבק אותו רק בשל

- הנוחות שבכך.

- מיקס – המרכיב שרצינו להשתמש בו במקום

- נמצא במצב צבירה מוצק או נוזלי אך צמיגי.

- באמצעות דילול או המסה במים פשוט נשנה אותו

- למצב נוח לעבודה- נוזלי בטמפרטורת עבודה – 0-30

- מעלות צלזיוס.

- תמצית – מספר חומרים אשר בישלנו אותם על

- אש נמוכה למשך פרק זמן ארוך יחסית אשר עברו

- תהליך של צמצום – אידיי הנוזלים לכדי צמצום כמות

- הנוזל ליצירת תמצית מרוכזת עם טעמים חזקים.

- סירופ – ערבוב או בישול של מספר מרכיבים עם

- תוספת סוכר – משמש בממתק באותו קוקטייל.

Raw Materials

חלבון ביצה – משמש להקצפה ויצירת "פאום"
בחלק העליון של הקוקטייל
הכנה – הפרדה של החלבונים והחלמונים
בביצים טריות
אחסון – בקירור תמידי – 0-4 מעלות צלזיוס
תוקף – עד שבוע (עדיפות לשימוש באותו היום)
סירופ אגבה כחולה אורגני - משמש להמתקה
והוספת טעם לקוקטייל
הכנה – אין
אחסון – לפי הוראות יצרן
תוקף – לפי הוראות יצרן



Mixes

מיקס דבש – משמש להמתקה והוספת
טעם לקוקטייל

הכנה – ערבוב דבש טהור ביחס 2:1
לטובת הדבש עם מים חמים.

ס אחסון – עדיפות לקירור

תוקף – עד חודשיים (המיקס פחות
מתוק ולכן תוקפו קטן)



Extracts

• תמצית מלח – משמש להבלטת טעמים
בקוקטיילים פירותיים
הכנה

100 מ"ל מים עבור כפית מלח
מים רותחים לערבב עד להמסת המלח
לבקבוק בפיפית (בקבוקון עם מקל טפטוף)
אחסון – אין עדיפותם תוקף – תמידי



míxta

Syrups

• סירופ קנה סוכר רגיל – משמש להמתקה של הקוקטייל

הכנה - מנה * לבחירתכם – 100 גר / 200 גר' וכד'

...

לשים סיר על האש – עוצמה בינונית
להוסיף מנה של סוכר לבן
להוסיף מנה של מים
לערבב עד המסה מלאה
לבקבק ולהכניס למקרר לאחר כשעה.
אחסון – עדיפות לקירור
תוקף – חצי שנה

• סירופ קנה סוכר עשיר – משמש להמתקה של הקוקטייל

הכנה - מנה * לבחירתכם – 100 גר / 200 גר' וכד'

לשים סיר על האש – עוצמה בינונית
להוסיף שתי מנות של סוכר לבן
להוסיף מנה של מים
לערבב עד המסה מלאה
לבקבק ולהכניס למקרר לאחר כשעה.
אחסון – עדיפות לקירור
תוקף – חצי שנה

Syrups

סירופ עשבי תבלין – משמש להמתקה של הקוקטייל והוספת טעמים

הכנה - מנה * לבחירתכם – 100 גר / 200 גר' וכד' לשים סיר על האש – עוצמה בינונית להוסיף מנה וחצי של סוכר לבן להוסיף מנה של מים להוסיף חופן עשבי תבלין (לימונית/לואיזה/למון גארס/נענע) לערבב עד המסה מלאה לבקבק עם עשבי התבלין ולהכניס למקרר לאחר כשעה.

אחסון – עדיפות לקירור

סירופ ג'ינג'ר – משמש להמתקה של הקוקטייל והוספת טעמים

הכנה - מנה * לבחירתכם – 100 גר / 200 גר' וכד' לשים סיר על האש – עוצמה בינונית להוסיף מנה וחצי של סוכר לבן להוסיף מנה של מים להוסיף 10 פרוסות ג'ינג'ר עבור כל 250 מ"ל מים. לערבב עד המסה מלאה לבקבק עם חתיכות הג'ינג'ר ולהכניס למקרר לאחר כשעה.

אחסון – עדיפות לקירור



míxta



052-700-65-33