Mixta
Cocktails
מולקולרית 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.

mixta

Ways to do it

דרכי הכנה:

*דרכי ההכנה שלמדנו בסדנת הקוקטיילים:

1. ניעור / שקשוק – הוספת המרכיבים לשייקר, הוספת קרח, ניעור 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 סמודיי.
5. הצפה - מזיגה של מרכיבים בעלי משקל סגולי שונה לקבלת קוקטייל שכבות.
6. זריקה / גלגול - הוספת כלל המרכיבים לשייקר ומזיגה משייקר לשייקר בתנועות משיכה.

mixta

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

JACK DANIEL'S
OLD TIME
Old No.7
BRAND
Tennessee
WHISKEY
mixta

White
Sangria

Recipe

הקוקטייל

קוקטייל מודרני, מבוסס יין לבן המבושל עם תבלינים

שיטת הכנה - השלמה

קוקטייל קינוח עדין, מתאים למזג אוויר חם.

הכנה מקדימה

קירור כוסות מרי/יין

*כמות לכוס אחת

הכנת המשקה*

נמלא את הכוס בקרח

22.5 מ"ל מיקס סנגריה לבנה

נשלים עם קווה חצי יבשה בעזרת כפית בר מסולסלת (אופציה לוירג'ין – סודה)

נערבב קלות את הכוס בעזרת הכפית

גארניש

פלחי אגסים מבושלים

גרגירי פלפל אנגלי

מקל קינמון

Single Blossom

Recipe

הקוקטייל

קוקטייל מודרני, מבוסס וויסקי – התחרנו איתו בגמר גלנפידיך.

שיטת הכנה - ניעור

קוקטייל חמוץ-מתוק ונשי

הכנה מקדימה

קירור כוסות ציפור/מרטיני

הכנת שייקר

כמות לכוס 1

הכנת המשקה

22.5 - מ"ל וויסקי ג'ימסון

10 מ"ל פסיפלורה טרייה

10 - מ"ל מיץ תפוז סחוט טרי

10 - מ"ל מיקס דבש (דבש מדולל ל50% סוכר)

3 טיפות תמצית ורדים

ניעור עז

סינון כפול לכוס ציפור

*ערבוב שליש כפית אבקת נגזרות פחם פעיל

גארניש

פקעת ורד מיובש או פרח מאכל (אמנון ותמר/ציפורן/ורד)

mixta

Clover
Club
mixta

Recipe

הקוקטייל
טוויסט על קוקטייל מודרני, מבוסס ג'ין
שיטת הכנה - ניעור
קוקטייל מתקתק ומרענן, מתאים כקינוח
הכנה מקדימה
קירור כוסות קופ
הכנת שייקר
מינונים פר כוס 1
הכנת המשקה
22.5 - מ"ל ג'ין גורדונס
3 פטלים אדומים כתושים
15 - מ"ל סירופ סוכר
15 - מ"ל לימון
4 טיפות וונדר פאום
3 טיפות קראול ביטרס
ניעור יבש
הכנסת קרח לשייקר וניעור עז
מזיגה עם סינון כפול
גארניש
פטלים על שיפוד על שפת הכוס
או ספרות מולקולריות
הדפסות על הכוס (כשיש מדפסת)

Smoke
Negroni
mixta

Recipe

הקוקטייל

קוקטייל קלאסי, מבוסס ג'ין

שיטת הכנה - ערבוב

קוקטייל מריר ואלכוהולי

הכנה מקדימה

הכנה של כוסות מרטיני

עישון הכוס עם מקל קינמון/ציפורן/וניל/אניס/הל

קירור הכוסות

מינונים פר כוס 1

הכנת המשקה

10 מ"ל ג'ין ביאפטיר / גורדונס

10 מ"ל מרטיני ביטר/קמפרי

10 מ"ל וורמוט אדום מתוק (רוסו)

2 טיפות תמצית וניל / אורנג' ביטרס

ערבוב בכוס ערבוב מלאה בקרח (15 שניות)

מזיגה לכוס עם גוש קרח שקוף

גארניש

ריסוס שמנים אטריים של קליפות תפוז

קישוט פרח תפוז או כוכב קרמבולה

*אפשרות להוספת ספרות מולקולריות

mixta

Margarita
on Fire
mixta

Recipe

הקוקטייל

טוויסט על קוקטייל קלאסי, מבוסס טקילה

שיטת הכנה - ניעור

קוקטייל חמצמץ מתקתק, מתאים למנות פתיחה.

הכנה מקדימה

הכנה של כוסות מרגריטה

קירור כוסות מרגריטה

מינונים פר כוס 1

הכנת המשקה

3- עלי בזילקום כתושים בשייקר

15 - מ"ל טקילה אולמקה בלנקו

10 מ"ל – טריפל סק (ליקר תפוזים)

15 מ"ל מיץ לימון סחוט טרי

10 מ"ל סירופ סוכר

3 טיפות שרטרז ירוק

זריקת הקרח מהכוס

כתר טחין / מלח וצ'ילי על הכוס

ניעור עז ופתיחת השייקר

מזיגה עם סינון כפול לתוך הכוס.

גארניש

ריסוס אלכוהול 96% על הכוס

להבעיר את הכוס תוך בזיקת אבקת סוכר

לטפטף אלכוהול על ענף רוזמרין/טימין ולהבעיר אותו

mixta

Lemon Pie
Flip
mixta

Recipe

הקוקטייל

קוקטייל מודרני, ממשפחת הפליפים (שימוש בביצה שלמה)

מבוסס וודקה לימון

שיטת הכנה - ניעור

קוקטייל קינוח עדין

הכנה מקדימה

כתר עוגיית חמאה עם סירופ סוכר

קירור כוסות גובלט

הכנת שייקר

מינונים לכוס 1

הכנת המשקה

15 מ"ל וודקה לימון

15 מ"ל למונצ'לו

15 - מ"ל מיץ לימון

15 - מ"ל סירופ סוכר עשיר

חצי ביצה (חלבון וחלמון)

2 טיפות וניל

גארניש

קציפה של שמנת מתוקה עם לימון מגורד ותמצית וניל - שימוש ב ISI **או**

3 טיפות תמצית וניל עם משיכה ללבבות

ריסוס שמנים אטריים של קליפת לימון

כפית עוגיות חמאה כתושות על הקצף

mixta

La
Colombiana
mixta

Recipe

הקוקטייל

קוקטייל מודרני, מבוסס רום מיושן

שיטת הכנה - ניעור

קוקטייל קפה אלכוהולי ומתובל

הכנה מקדימה

קרח יבש בכוסות מרטני כפולות / מרטיני

שייקר

מינונים לכוס 1

הכנת המשקה

15 - מ"ל רום הוואנה קלאב 3 שנים

15 - מ"ל ליקר קלואה

30 - מ"ל אספרסו

בין 0-1 כפיות סירופ סוכר- פר כוס (כמו שאוהבים קפה)

2 פולי קפה מרוסקים בשייקר

2 טיפות של שוקולד ביטרס

ניעור עז וסינון כפול לתוך כוס מקוררת

גארניש

גרידת שוקולד מריר (רשות)

תפרחת נענע (רשות)

3 פולי קפה לקישוט

*אפשרות להדפסה

mixta

IMPORTED
KAHLÚA
COFFEE
LIQUEUR
THE ORIGI
20% vol. – 700
BAILEYS
The
ORIGINAL
Irish Cream
Tube
Shot
mixta

Recipe

הקוקטייל

קוקטייל קלאסי מבוסס על ה B52

שיטת הכנה - הצפה - שימוש במשקל סגולי שונה של מרכיבים והצפתם אחד על גבי השני

קוקטייל קינוח קריימי וסמיך

הכנה מקדימה

הכנת מבחנות בתוך כלי עם קרח

הכנת המשקה

הצפה עם פורר

שליש גובה מבחנה - קלואה

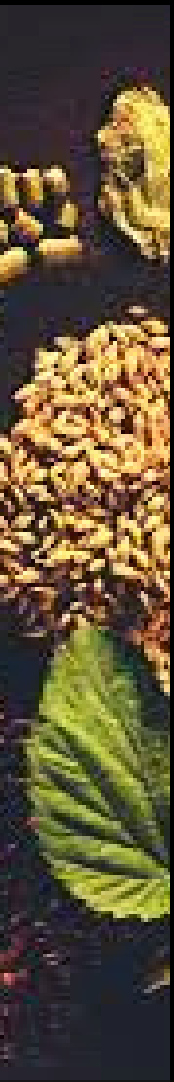
שליש גובה מבחנה - בייליס

שליש גובה מבחנה - שמנת מתוקה

גארניש

אין

Craft Ingredients



כשאנו שואפים לייצר את הקוקטייל המושלם ישנם כמה גורמים עיקריים המשפיעים על התוצר הסופי. העיקרים מבניהם הם חומרי הגלם. חומרי הגל 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

mixta

Types

למספר סוגים:

- מיצים
  - מיצי הדר – סחוטים 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 – אידוי הנוזלים לכדי צמצום כמות הנוזל ליצירת תמצית מרוכזת עם טעמים חזקים.
- סירופ – ערבוב או בישול של מספר מרכיבים עם תוספת סוכר – משמש בממתיק באותו קוקטייל.

mixta

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 עדיפותs תוקף – תמידי

mixta

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

mixta

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
תוקף – חצי שנה

סירופ ג'ינגר – 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'ינגר עבור כל 250 מ"ל מים.
לערבב עד המסה מלאה
לבקבק עם חתיכות הג'ינגר ולהכניס למקרר לאחר כשעה.
אחסון – עדיפות לקירור

mixta

mixta

073-7770002