

Слоистые коктейли

Πιτσί



Что это ?

- Слоистые коктейли — коктейли диджестивы, отдельные компоненты которых, обычно подбираемые контрастными по цвету, располагаются слоями и не смешиваются друг с другом. Именно поэтому слоистые коктейли иногда называют *коктейлями—парадоксами*.



Считается, что современные слоистые коктейли имеют общим предком старинный коктейль XIX века — Rousse Cafe (от фр. rousse cafe — дословно, протолкнуть кофе, то есть напиток, употребляющийся для улучшения пищеварения в самом конце трапезы, даже после кофе). Этот коктейль представляет собой несколько разноцветных ликеров, налитых слоями друг поверх друга.



В настоящее время большинство
слоистых коктейлей являются
шутерами, или т. н. залповыми
коктейлями, которые выпиваются
одним глотком (залпом). Раньше
коктейли Pousse Cafe было принято
пить через трубочку, обычно
серебряную. И в том и в другом
случае, эти коктейли больше радуют
глаз, чем вкус.

B-52



Технология приготовления

- Для того чтобы эти напитки выглядели наиболее эффектно, их приготавливают и подают в длинных узких рюмках (т. н. бокал rousse cafe). Все компоненты коктейлей — различные спиртные напитки, ликеры, а также сливки, желток или белок яйца, различные фруктовые соки, молоко — предварительно охлаждают. Их наливают в рюмку отдельными слоями по барной ложке (или, в случае её отсутствия, по лезвию ножа), которую следует держать наклонно.

„Потеряный” коктейль



Подбор компонентов

- Секрет приготовления этих коктейлей заключается в правильном подборе и чередовании компонентов, из которых состоит каждый отдельный слой. Нижний — наиболее плотный, затем следуют более лёгкие по удельному весу компоненты. Последним, самым лёгким слоем могут быть: водка, коньяк, бренди, горькие настойки, виски, джин, ром, а также молоко, сливки, различные соки. Удельный вес алкогольных напитков определяется, в основном, содержанием в них сахара. Чем больше его, тем плотнее напиток. Если алкогольные напитки расположить в ряд в зависимости от содержания сахара в убывающем порядке, то получится следующая закономерность:
- сиропы > кремы > десертные ликёры > крепкие ликёры > пунши > наливки > десертные напитки > сладкие настойки > аперитивы > полусладкие настойки > горькие настойки, водка, коньяк, джин, виски.

Коктейль „Хиросима”



Некоторые советы по приготовлению

- Все компоненты для приготовления этих коктейлей берутся в равных соотношениях.
- Если в рецептуру коктейля входит яичный желток, его осторожно отделяют от белка и опускают в рюмку по стенке.
- Соломинку к этим коктейлям не подают, за исключением тех коктейлей, в которых верхний слой поджигается.

Канец

