

Sheridan's Original Coffee Layered Liqueur Шериданс Ориджинал Кофейный слоеный ликер

Страна: Ирландия

Категория: сливочно-кофейный ликер

Производитель: R. A. Bailey & Co.

Крепость: 15,5% об.

Особенность: напиток разделен на 2 часть: ванильно-сливочную и шоколадно-кофейную.

Цвет: молочно-кремовый и кофейный.

Аромат: 1 часть – ванильная, с нюансами сливок; 2 часть – темный шоколад и черный кофе.

Вкус: 1 часть - кремовой структуры, с оттенками сливок и сгущённого молока; 2 часть – тягучий и насыщенный, с нотами горького шоколада и крепкого кофе.

Температура сервировки: 6-12° C

Рекомендации по употреблению: сильно охлажденным, причем не только в чистом виде, но и в составе коктейлей. Однако не стоит смешивать его со свежевыжатыми цитрусовыми соками - это может привести к расслаиванию компонентов ликера и выпадению осадка. : Каждая бутылка Шериданса оснащена специальным двойным дозатором – для того, чтобы легко делать слоеный коктейль. Интересно, что каждое отверстие горлышка имеет разную пропускную способность – если наливать из обоих сразу, в бокал попадает ровно одна часть сливочной и две части кофейной составляющей.

1. Классический. Стакан Олд-Фешнд или рюмка-шот наклоняется под 45 градусов к столу, и медленно, по стеночке, заполняется ликером. Бутылку нужно держать ровно, оба дозатора – на одном уровне. Маленький лайфхак – для начинающего гораздо проще сначала налить 2 части кофейного ликера, зажав второе отверстие пальцем, а затем сверху наслоить сливочный. Пить можно как шот или через трубочку, начиная с нижнего слоя.
2. Со льдом. Все то же самое, только на дно стакана укладывается немного колотого льда. Стоит учитывать, что при этом напиток потеряет значительную часть своего вкуса и ароматики.
3. В смешанном виде. Да, конечно, это не так красиво. Зато вкус станет более цельным и гармоничным, а полюбоваться можно и рядом стоящей бутылкой.
4. В составе коктейлей. Sheridan's превосходно сочетается с кофе, самбукой, молоком, водкой, джином, и, конечно же – ирландским виски

Б-52 с Sheridan's

Самый очевидный вариант – берете Шериданс, наливаете 20 мл кофейной, потом 20 мл сливочной части, добавляете 20 мл Трипл Сек (Комбье или Люксардо) и получаете знаменитый трехслойный шот из двух компонентов. Только вот беда – сливочная половина в бутылке при этом закончится в 2 раза быстрее.

«Light Storm»

25 мл водки (например, Чистые Росы)

25 мл самбуки (например, Де Ливис)

50 мл Sheridan's (по 25 кофейного и сливочного)

10 мл взбитых сливок.

Метод приготовления – наслаивание. Наслаиваем в бокал кофейный Шериданс, самбуку, белый Шериданс, Водку, сверху добавляем сливки.



«Сливочный рай»

Нежный молочный коктейль с джином.

120 мл молока;

100 мл Sheridan's (по классике, 1:2);

30 мл джина (например, Цитадель)

Все ингредиенты смешиваются в шейкере и переливаются в высокий бокал.

Украсить можно шариком мороженого, посыпанным тертым шоколадом, или конфетой «рафаэлло». Также можно добавить лед.

