

# Шаруваті коктейлі



Основний секрет приготування шаруватих коктейлів — це правильне чергування інгредієнтів, в залежності від їх щільності. Так, нижній шар повинен бути щільним, а верхній – легким. Визначити щільність можна за вмістом цукру — вона тим вище, чим більше цукру.



До легких напоїв відносяться:  
горілка, віскі, коньяк;  
До напоїв середньої щільності:  
аперитиви, солодкі настоянки,  
десертні напої, молоко;  
До тяжких, щільних: лікери,  
сиropи, креми, наливки.



Для отримання естетичного вигляду напою дуже важливо, щоб кольори вибраних інгредієнтів поєднувалися один з одним.

У підготовлений келих всі шари наливають по черзі, по лезу ножа або барній ложці, можна використати ложку з жолобком із зворотного боку.



Якщо в рецепті присутній яєчний жовток, то його акуратно впускають в стопку по стінці.



Перш ніж додавати наступний шар, треба дочекатись, щоб попередня рідина прийняла спокійний стан.



Всі компоненти для смугастого коктейлю зазвичай беруться в рівних пропорціях.

Якщо верхній шар коктейлю підпалюється, то його подають з соломинкою, в решті випадку — без неї.







# Рецепти шаруватих коктейлів

## Коктейль «Афродизіак»

- ✓ 20 мл лікеру «Калуа»
- ✓ 20 мл лікер «Блю Кюрасао» (блакитний «Кюрасао»)
- ✓ 20 мл лікеру «Бейліс»



## Коктейль «Зелений мексиканець»

- ✓ 25 мл лікеру «Пізан амбон » (лікер на основі зелених бананів);
- ✓ 25 мл текіли;
- ✓ 10 мл лимонного соку.

Спочатку вливають лікер,  
потім лимонний сік і  
третім шаром текілу.

Випити «мексиканця»  
потрібно залпом.



## Коктейль «Хіросіма»

- ✓ 15 мл самбуки (італійський лікер з ароматом анісу)
- ✓ 15 мл «Бэйліса»
- ✓ 15 мл абсенту
- ✓ кілька крапель гренадину.



У високий бокал вливають самбуку, потім «Бэйліс» і абсент. У готовий коктейль додають трохи гренадину, який опуститься на дно і дасть ефект вибуху.

Подають «Хіросіму» підпаленим.



## Коктейль «Міраж»

- ✓ 10 мл лікеру «Егермейстер» (німецький трав'яний лікер)
- ✓ 15 мл апельсинового лікеру «Куантро»
- ✓ 15 мл лікеру «Бейліс»
- ✓ 15 мл м'ятного лікеру «Creme De Menthe»



Спочатку в келих вливають м'ятний лікер, потім «Бейліс», «Куантро» і «Егермейстер».

П'ють такий коктейль за кілька ковтків.

## Коктейль «Б–52»

- ✓ 20 мл кавового лікеру «Калуа»
- ✓ 20 мл вершкового лікеру «Бейліс»
- ✓ 20 мл апельсинового лікеру «Куантро»

Коктейль названий на честь американського літака B-52 Stratofortress

Готується «Б–52» в маленькій чарці, в яку наливають в наступному порядку: кавовий лікер, вершковий лікер і апельсиновий лікер.



Перед подачею коктейль можна підпалити — тоді вийде «Гарячий Б–52», який п'ють через соломинку.

# Приготування шаруватого коктейлю «Ілюзія»

Інгредієнти:

- ✓ Сироп «Малиновий» - 50 мілілітрів.
- ✓ Лікер «Лимонний» – 50 мілілітрів.
- ✓ Коньяк – 50 мілілітрів.
- ✓ Скибка лимона.

Спосіб приготування:

1. Вливаємо сироп «Малиновий».
2. За допомогою барної ложки вливаємо лікер «Лимонний» та коньяк.
3. Подаємо у чарці сауер без соломки.





# Приготування коктейлю з вершками - «Морозко»

Інгредієнти:

- ✓ Лікер «Рябіна» - 50 мілілітрів.
- ✓ Збиті вершки – 70 мілілітрів.

Спосіб приготування:

1. У склянку для змішування вливаємо лікер.
2. Додаємо збиті вершки.
3. Перемішуємо барною ложкою.
4. Зверху прикрашаємо, у вигляді гірки, вершками.
5. Посипаємо тертим шоколадом.
6. Подаємо у змішувальній склянці.



# Приготування коктейлю з вершками - «Маргаритка»

Інгредієнти:

- ✓ Апельсиновий сік – 60 мілілітрів.
- ✓ Лимонна горілка – 60 мілілітрів.
- ✓ Полуниця - 5-6 шт.– 20 мілілітрів.

Спосіб приготування:

1. В шейкер вливаємо сік, горілку.
2. Полуницю збиваємо в блендері.
3. Інтенсивно змішуємо все разом.
4. Вливаємо в коктейльну чарку.
5. Зверху поливаємо вершками (35%).
6. Подаємо на блюдечку з соломкою.

